

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	5
Cassis, pêche, mûre	
Kir vin blanc 15 cl	6
Côteaux du Layon BIO 15 cl	9
Gewurztraminer 12 cl	11
vendange tardive	
Kir royal 15 cl	15
Champagne coupe 15 cl	15
Casanis 2 cl	5
Martini blanc ou rouge 5 cl	6
Chouchen 10 cl	6
Martini Gin 6 cl	8
Whisky Paddy 4 cl	10
Gin Hendrick's Tonic 15 cl	12
Jack Daniel's 4 cl	12
Haig club 4 cl	12
David Beckham whisky	

JUS DE FRUITS

Artisanaux 6€

Orange, poire, abricot 25 cl	
Jus de pommes de la cidrerie 33 cl	

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	7
Bière pression Lancelot	
Draught beer 50 cl	12
Telenn Du BIO 33 cl	8
Bière bouteille blé noir	
Cervoise 33 cl	8
Bière gauloise bouteille	

SODAS

Coca Cola 33 cl	6
Coca Cola sans sucres 33 cl	6
Orangina 25 cl	6
Tropico tropical 25 cl	6
Fuze Tea 25 cl	6
Ginger ale 25 cl	6
Limonade 33 cl	5
Diabolo 33 cl	6
Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion	

RHUMERIE

Ti Punch 4 cl	8
Planteur maison 20 cl	10
Ti Vieux 4 cl	10
Rhum vieux Bologne 4 cl	12
Dark Sail, cuvée spéciale	
Kraken (Joey Starr rum) 4 cl	12
Don Papa 4 cl	12

Rhums Arrangés Cuisinés 4 cl

• Passion, mangue, gingembre	10
• Pomme, poire, cidre	10
• Ananas, banane, vanille	10
• Épices et plantes infusées	10

COCKTAILS

Chandon Garden Spritz 12	
15 cl	
Braz Glas	15
Rhum 4 cl, curaçao, ginger ale	
Panthère Roz	15
Gin 4 cl, ananas, citron vert, grenadine	
Egzotik (sans alcool)	12
Ananas, goyave, fraise	

ENTRÉES

Tomates Burrata bien crémeuse, pesto . 15
Tomatoes, creamy Burrata, pesto, toasts

Saumon fumé BIO, toasts 16

Crevettes mayo du chef (par 10) 18

POISSONS

Lieu noir rôti, sucré salé de curry-coco, .. 23
riz blanc au sel fumé
Roasted pollock, sweet and salty curry-coco, rice with smoked salt

Filet de bar, sauce au chorizo Bellota 25
risotto crémeux au sel fumé - *Sea bass fillet, Bellota chorizo sauce, creamy risotto with smoked salt*

SALADES

Argoat : 18
Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade
Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad

Bidouane : 20
Saumon BIO fumé, tomates, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade
Organic smoked salmon, buckweat blinis, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad

Puglia : 22
Jambon Serrano, tomates, Burrata crémeuse des Pouilles, pêche grillée, pesto, salade
Serrano ham, tomatoes, Burrata, grilled peach, pesto, salad

VIANDES

Poulet au cidre 21
Petits raisins, frites et salade
Cider chicken and small raisins, chips and salad

Magret de canard flambé au thym, ... 24
pommes grenailles, sauce au poivre
Smoked duck breast flambé with thyme, roasted potatoes, pepper sauce
Smoked duck breast flambé with thyme, roasted potatoes, pepper sauce

Belle entrecôte choisie par le chef 26
(mini 250 gr) sauce Roquefort, frites, salade
Generous rib steak (10 oz), Roquefort sauce, chips, salad

BAO BURGERS

servi avec frites

Beji (végétarien) 20
Champignons crus, carottes, tomates, pousse de soja, concombre, fromage ail & fines herbes, sauce japonaise maison
Mushrooms, carrots, tomatoes, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese & herbs, home-made japanese sauce

Sake 24
Saumon fumé BIO, concombre, fromage ail & fines herbes, tomates, pousse de soja, sauce japonaise maison
organic smoked salmon, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese & herbs, home-made japanese sauce

Buta 25
Pulled pork, oignons frits, oignons rouge, concombre, pousse de soja, sauce japonaise et américaine maison
Pulled pork, fried onions, red onions, cucumber, soybean sprouts, home-made japanese and american sauce

MOULES

(environ 1 kg - selon saison)

Moules marinières	19
Moules à la crème	20
Moules au Roquefort	20
Assiette de frites - <i>Plate of chips</i>	5

FORMULE MOULES 24 €

(environ 1 kg - selon saison)

Moules + frites

mussels and chips

+

Crêpe beurre sucre

pancake with butter and sugar

MENU enfant 14€

(- 12 ans)

Galette complète
ou steak haché frites
ou saumon frites

+

Crêpe chocolat
ou 1 glace 1 boule
ou Yaourt Malo

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 30€

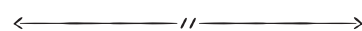
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€



Salade Argoat

ou

6 Crevettes mayo du chef



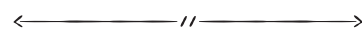
Poulet au cidre

et petits raisins, frites

ou

Galette Obélix

Viande hachée Black Angus, œuf miroir,
cheddar, oignons, salade



1 crêpe chocolat & glace vanille

ou

far breton maison



VÉGÉTARIENNES

- Végétarienne :** 10
Tomates, oignons, champignons, salade
Tomatoes, onions, mushrooms, salad
- Fort-Roc:** 12
Roquefort, crème fraîche, salade, noix
Roquefort cheese, cream, salad, walnut
- Gouèle :** 13
Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade
Goat cheese, simmered tomatoes, salad

COMPLÈTES

- Complète :** jambon, œuf, fromage 11
Ham, egg, cheese
- Complète tomates :** 12
Jambon, œuf, fromage, tomates
Ham, egg, cheese, tomatoes
- Super complète :** 14
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons, champignons, crème fraîche
Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions, mushrooms, cream
- Complète Riboul :** 15
Andouille de Guémené*, œuf, fromage, salade
Andouille from Guémené, egg, cheese, salad
- Tout supplément - Extra** 3
- Supplément** 7
viande hachée*, saucisse* ou andouille* de Guémené
Additional ingredient : ground beef, sausage* or andouille**

Salade
verte
4.0

SPÉCIALITÉS

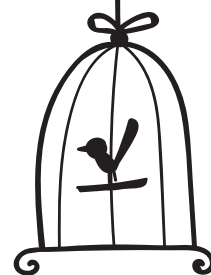
- Galette saucisse*** artisanale grillée ... 13
Grilled country pork sausage
- Plijadur :** Andouille de Guémené grillée, 14
moutarde à l'ancienne, salade
Grilled andouille, whole grain mustard, salad
- Mamm-Gozh :** 14
Lardons, champignons, crème fraîche, salade
Diced bacon, mushrooms, cream, salad
- Teuc'h :** 16
Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade
Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad
- Raklett :** Jambon Serrano, lardons, 18
pommes de terre, fromage à raclette, salade
Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese
- Penn Sardin :** 20
Sardines de Douarnenez, oignons, tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes
Sardine from Douarnenez, garlic and fine herbs cheese, onions, simmered tomatoes, salad
- Frisket :** 20
Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette
Smoked salmon, cream, chives
- Penn Bandit :** 21
Pulled pork, poivrons cuisinés, tomates à l'ail, trilogie d'oignons, sauce secrète, sel fumé
Pulled pork, cooked peppers, garlic tomatoes, trilogy onions, secret sauce, smoked salt
- Obélix :** 22
Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad*
- A-Bell :** 22
Jambon Serrano, Burrata crémeuse des Pouilles, tomates, pesto, roquette
Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad

* Viande Haché Black Angus origine Ireland - Saucisse artisanale «la Chantelouas»
- Andouille artisanale du pays de Dinan - ** Viande Bovine française, race à viande

CLASSIQUES

Beurre, sucre	7
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture - jam	8
<i>Fraise, abricot, orange amère</i> <i>Strawberry, apricot, bitter orange</i>	
Citron	8
<i>Lemon</i>	
Miel	8
<i>Honey</i>	
Miel, citron	9
<i>Lemon and honey</i>	
Chocolat maison	9
<i>home-made chocolate</i>	
Nutella	9
Caramel au beurre salé maison	9
<i>Home-made salted butter caramel</i>	
Chocolat, noix de coco	10
<i>home-made chocolate, coconut</i>	
Crêpe glacée (1 boule au choix)	10
<i>Pancake with ice-cream (one scoop)</i>	
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocahuète	
<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Supplément crème chantilly	2.5
<i>Whipped cream extra</i>	
Supplément glace	4.0
<i>Ice-cream extra</i>	

SPÉCIALITÉS



Hopopop :	10
<i>Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison</i> <i>Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :	11
<i>Caramel au beurre salé, glace au blé noir</i> <i>Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Audinek :	11
<i>galette de blé noir, chocolat maison, crème chantilly (sans gluten)</i> <i>Buckwheat pancake, chocolate, whipped cream (gluten free)</i>	
Flambouze	12
<i>Crêpe flambée Calvados ou Grd Marnier ou rhum</i> <i>Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :	12
<i>Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier</i> <i>Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :	12
<i>Pommes cuites à la cannelle maison, caramel au beurre salé, amandes</i> <i>Home-made baked apples with cinnamon, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :	13
<i>Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton</i> <i>Salted butter caramel, milk-chocolate and peanuts ice cream, small biscuit</i>	
Diwall	13
<i>Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly</i> <i>Chocolate, ice-cream french butter cookie, whipped cream</i>	
Pitaouer :	13
<i>Chocolat maison flambée au Grand Marnier</i> <i>Chocolate pancake flambeed with Grand Marnier</i>	



DESSERTS maison

Far breton	10
Tiramisu	12
caramel au beurre salé, palet breton	
Pain perdu brioché	12
du boulanger	
(Nutella ou Caramel au beurre salé)	

GLACES

Eric Elien



artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liègeois : 12

Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce
chocolat ou café, crème chantilly

*Chocolate or coffee ice-cream, vanilla ice-cream
chocolate or coffee sauce, whipped cream*

Dame blanche : 12

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Banana split : 12

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce
chocolat, crème chantilly

*Banana, vanilla and chocolate and strawberry
ice-cream, chocolate sauce, whipped cream*

Route du Rhum : 14

Glace rhum-raisins & vanille, rhum, crème chantilly

Sultanas and vanilla ice cream, rum, whipped cream

Coupe Colonel : glace citron, vodka .. 14

Lemon ice-cream, vodka

Glaces

1 boule..4. 2 boules..7. 3 boules..10

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron,
menthe, blé noir, palet breton, chocahuète,
caramel au beurre salé

*Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate,
coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter
cookies, snickers, salted butter caramel*

Supplément crème chantilly 2.5

NESPRESSO®



Ristretto	3
Espresso	3
Espresso lungo (grand café)	4
Decaffeinato	4
Decaffeinato lungo	5
Latte (petit crème)	4
Latte grande (grand crème)	5
Cappuccino	6
Latte macchiato	6
Chocolat chaud Poulain, grand arôme ...	5
Chocolat viennois	6
Café viennois	6
Thé : Ceylan, Earl Grey,	5
fruits rouge, thé vert à la menthe	
Infusion : Verveine, tilleul,	5
verveine-menthe, tisane du berger	

CAFÉ GOURMAND

accompagnement : BB crêpe,
glace palet breton, far breton

————— ♡ —————	
Café Gourmand	12
Déca Gourmand	12
Chocolat Gourmand	13
Thé Gourmand	13
Rhum Gourmand	15

VINS BLANCS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Chardonnay IGP, Pays d'Oc 7.....2030
Pennautier, Comte Nicolas de Lorgeril

Muscadet S & M sur lie AOP BIO, ... 8.....2435
Clos des Orfeuilles, maison Castel

Côteaux du Layon AOP BIO, 9
Château de la Roulerie

Gewurztraminer AOP, Alsace 12.....48
Vendanges tardives, Wolfberger

VINS ROSÉS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Corse IGP, 6.....1825
Ile de beauté, Costa Serena

Côtes de Provence AOP, 7.....2030
Domaine Souviette

VINS ROUGES

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

«Vin de copains» AOP, 7.....2030
Coteaux-du-Lyonnais, maison Loron

Brouilly AOP, 8.....2435
La chapelle de Venenge, maison Loron

Saumur Champigny AOP, nature & BIO, .. 9.....2840
Buvons des fruits, domaine Fouet, éco-pâturage

Vacqueyras AOP, Biodynamie 10.....2942
*Domaine de Miramont, famille Chassillan
 Artisans vigneron*

Pessac-Léognan AOP, 3045
Chevalier de Pompignac

EAUX de PLANCOËT

50 cl 1 litre

Eau plate57

Fines bulles57

CIDRE Artisanal

La bolée 6
 brut ou doux

Cuvée maison .. 16
 Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de
Saint-Malo*

CHAMPAGNE

Drappier

La coupe 15 cl 15

Brut Nature 75 cl 70
 Zéro dosage

Le champagne Drappier
 première maison reconnue
 carbone zéro

DIGESTIFS

Get 27 4 cl 10

Grand Marnier 4 cl . 10

Calvados 4 cl 10

Cognac Hennessy 4 cl 12

Gin Hendrick's 4 cl . 12

Vodka Belvédère 4 cl . 12

Irish coffee 12

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergènes - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Un ticket de caisse doit vous être remis sur lequel figure le prix des consommations. - PRIX NETS en Euros - service compris - La maison n'accepte pas les chèques bancaires.