

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl 5
Cassis, pêche, mûre

Kir vin blanc 15 cl 6

Côteaux du Layon 9
Vin blanc moelleux BIO 12 cl

Gewurztraminer 12 cl 12
Vendange tardive

Kir royal 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

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

Bière de saison 25 cl 8
Bière pression
Draught beer 50 cl 14

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 20 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

Hall of Fame

Nature, glace, soda, tonic au choix

- Kraken 4 cl 12
Joey Starr Rum
- Haig club 4 cl 12
David Beckham whisky
- The Gardener 4 cl 13
Brad Pitt Gin
- Drappier Brut Nature 15 cl 15
Champagne du Général de Gaulle
- Calvados Maison Jouffe 4 cl .. 10
Goutte du Grand-Père

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

Camembert rôti au four 14
Roasted Camembert, honey, herbs and white wine

Saumon fumé BIO, toasts 16
crème fermière ciboulette

Crevettes mayo du chef (par 10) 18

POISSONS

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

Cassolette de noix de St-Jacques aux salicornes, fondue de poireaux, champignons, crème fermière et salade verte 26
Cassolette of scallops and glasswort, leek fondue, mushrooms, cream and green salad

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 : 22
Saumon BIO fumé, tomates, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade
Organic smoked salmon, buckwheat blinis, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad

VIANDES

Boudin noir aux pommes, 20
purée douce et bien beurrée
Apple black pudding, home-made mashed potatoes

Poulet au cidre 22
pommes grenailles, carottes rôties au miel
Cider chicken, roasted carrot with honey, roasted potatoes

Magret de canard flambé au thym, ... 25
pommes grenailles, sauce au poivre
Smoked duck breast flambé with thyme, roasted potatoes, pepper sauce

BAO BURGERS

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

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

Buta : Pulled pork, oignons frits, 26
oignons rouge, concombre, pousses de soja, sauce japonaise et américaine maison
Pulled pork, fried onions, red onions, cucumber, soybean sprouts, home-made japanese and american sauce

**FAITES PLAISIR
à vos proches**

offrez un bon cadeau
GOURMAND
d'une valeur de votre choix



MENU enfant 14€
(- 12 ans)

Galette complète
ou steak haché, purée
ou saumon, purée

+

Crêpe chocolat
ou 1 glace 1 boule
ou Yaourt Malo

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 32€

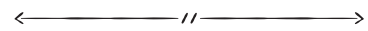
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€



Salade Argoat

ou

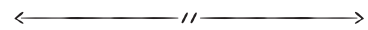
6 Crevettes mayo du chef



Poulet au cidre
pommes grenailles
& carottes rôties au miel

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, crème, salade
Tomatoes, onions, mushrooms, cream, 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

Salade
verte
4.0

Complète : jambon, œuf, fromage 12
Ham, egg, cheese

Complète tomates : 13
Jambon, œuf, fromage, tomates
Ham, egg, cheese, tomatoes

Super complète : 15
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons,
champignons, crème fraîche
*Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions,
mushrooms, cream*

Complète Riboul : 16
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**

SPÉCIALITÉS

Galette saucisse* de la ferme grillée .. 14
Grilled country pork sausage

Plijadur : Andouille de Guémené grillée, 15
moutarde à l'ancienne, salade
Grilled andouille, whole grain mustard, salad

Mamm-Gozh : 15
Lardons, champignons, crème fraîche, salade
Diced bacon, mushrooms, cream, salad

Teuc'h : 18
Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade
Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad

Raklett : Jambon Serrano, lardons, 20
pommes de terre, fromage à raclette, salade
Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese

Tad Kozh : 20
Boudin noir, compote de pommes maison, salade
Black pudding, home-made apple sauce, salad

Penn Sardin : 22
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 : 22
Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette
Smoked salmon, cream, chives

Obélix : 24
Viande hachée Black Angus*, œuf, cheddar, tomates,
oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg,
cheddar tomatoes, onions, salad*

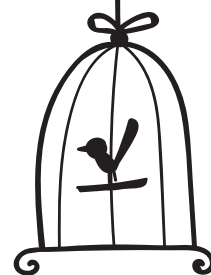
Pen Duick : 26
Noix de St-Jacques flambées au Cognac fondue de
poireaux à la crème
Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream

* 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, french butter cookie ice-cream, 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, chocolate, 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 fraîche	
Infusion : Verveine, tilleul,	5
verveine-menthe fraîche, 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 20 30
Pennautier, Comte Nicolas de Lorgeril

Muscadet S & M sur lie AOP BIO, ... 8 24 35
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 18 25
Ile de beauté, Costa Serena

Côtes de Provence AOP, 7 20 30
Domaine Souviette

VINS ROUGES

Verre 12 cl 50 cl 75 cl
«Vin de copains» AOP, 7 20 30
Coteaux-du-Lyonnais, maison Loron

Brouilly AOP, 8 24 35
La chapelle de Venenge, maison Loron

Saumur Champigny AOP, nature & BIO, .. 9 28 40
Buvons des fruits, domaine Fouet, éco-pâturage

Vacqueyras AOP, Biodynamie 10 29 42
*Domaine de Miramont, famille Chassillan
 Artisans vignerons*

Pessac-Léognan AOP, 30 45
Chevalier de Pommignac

EAUX MINÉRALES

50 cl 1 litre
Eau plate de Plancoët 5 7

Fines bulles de Plancoët 5 7

Orezza, eau gazeuse naturelle Corse 9

CIDRE Artisanal

La bolée 6
 brut ou doux

Cuvée maison .. 16
 Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de
Saint-Malo*

CHAMPAGNE

Drappier - Brut Nature

La coupe 15 cl 15

La bouteille 75 cl ... 70

Le champagne Drappier
 première maison reconnue
 carbone zéro

DIGESTIFS

Get 27 4 cl 10

Bailey's 4 cl 10

Limoncello 4 cl 10

Grand Marnier 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.