

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	
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

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	

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	7	
Bière pression Lancelot		
Draught beer 50 cl	12	
Pression de saison 25 cl ...	7	
Season draught beer 50 cl		12
Cervoise 33 cl	8	
Bière gauloise bouteille		

SODAS

Coca Cola 33 cl	6
Coca Cola sans sucres 33 cl ..	6
Orangina 25 cl	6
Oasis Tropical 25 cl	6
Fuze Tea 25 cl	6
Ginger ale 20 cl	6
Redbull 25 cl	7
Redbull pastèque 25 cl ..	7
Limonade 33 cl	5
Diabolo 33 cl	6
Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion	

JUS DE FRUITS

Artisanaux 6€

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

LEMONAID⁺ ChariTea[•] BIO & ÉTHIQUE

Thé glacé Maté 33 cl	7
Thé glacé passion 33 cl	7
Limonade citron vert 33 cl	7
Limonade orange sanguine 33 cl ..	7

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	

COCKTAILS

Chandon Garden Spritz 12	15 cl
Panthère Roz	15
Gin 4 cl, ananas, citron vert, grenadine	
Egzotik (sans alcool)	12
Ananas, goyave, fraise	

ENTRÉES

- Camembert* rôti au four 15
Roasted Camembert, honey, herbs and white wine
- Saumon fumé BIO, toasts 17
crème fermière ciboulette
- Crevettes mayo du chef (par 10) 18

POISSONS

- Filet de bar, sauce au chorizo Bellota 26
risotto crémeux au sel fumé
Sea bass fillet, Bellota chorizo sauce, creamy risotto with smoked salt
- St-Jacques de St Brieuc en cassolette, .. 28
salicornes & fondue de poireaux, champignons, crème fermière et salade verte
Cassolette of scallops and glasswort, leek fondue, mushrooms, cream and green salad

FROMAGERIE*

- Buchette cendrée du Mont St Michel .. 12
- Trilogie de fromages de saison 14
- Fromage Gourmand 19
Trilogie de fromages + un verre de vin

SALADES

- Argoat : Toasts de chèvre chaud, lardons, 18
tomates, herbes de Provence, noix, miel, salade
- Bidouane : Saumon BIO fumé, tomates, ... 22
ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade

VIANDES

- Poulet de Janzé au cidre 24
pommes grenailles, carottes rôties au miel
Cider chicken, roasted carrot with honey, roasted potatoes
- Parmentier de canard confit, 25
Salade verte
Duck shepherd's Pie, salad
- Entrecôte de belle race (mini 250 gr), .. 29
beurre brulant à l'ail, purée maison, salade
Generous rib steak (10 oz), hot garlic butter, homemade mashed potatoes, salad

BAO BURGERS

- Beji (végétarien) : Steak de soja, 22
tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes, sauce japonaise maison
Soybean steak, tomatoes, onions, 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

* fromages affinés de la fromagerie l'Antre Frères, Saint-Méloir des ondes

Bistrot

MOULES

(environ 1 kg - selon saison)

Moules marinières	19
Moules à la crème	20
Moules au Roquefort	20
Frites maison - <i>Home-made chips</i>	5

FORMULE MOULES 24 €

(environ 1 kg - selon saison)

Moules + frites maison

mussels and home-made chips

+

Crêpe beurre sucre

pancake with butter and sugar

MENU enfant 14€

(- 12 ans)

Galette complète
ou steak haché, purée maison
ou saumon, purée maison

+

Crêpe chocolat
ou 1 glace 1 boule
ou Yaourt Malo

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 32€

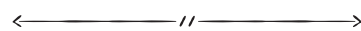
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€



Salade Argoat

ou

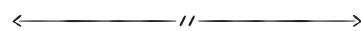
6 Crevettes mayo du chef



Poulet de  au cidre
pommes grenailles
& carottes rôties au miel

ou

Galette Obélix
Viande hachée Black Angus,
tomates, cheddar, oignons, œuf miroir, salade



1 crêpe chocolat & glace vanille

ou

far breton maison



VÉGÉTARIENNES

Végétarienne : 12
Tomates, oignons, champignons, crème, salade
Tomatoes, onions, mushrooms, cream, salad

Gouèle : 16
Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade
Goat cheese, simmered tomatoes, salad

Goudurix* : 18
Trilogie de fromages de saison, salade
Assortment of season cheeses, salad

Penn Poupïott' : 20
Steak de soja, œuf, cheddar, tomate à l'ail, oignon, salade
Soy steak, egg, cheddar, garlic tomato, onion, 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 : 16
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons,
champignons, crème fraîche
*Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions,
mushrooms, cream*

Complète Riboul : 18
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**

* Viande Haché Black Angus origine Ireland - Saucisse artisanale ferme du Pré Bois
Andouille artisanale du pays de Dinan - ** Viande Bovine française, race à viande

* fromages affinés de la fromagerie l'Antre Frères, Saint-Méloir des ondes

SPÉCIALITÉS

Galette saucisse* de la ferme 14
Grilled country pork sausage

Plijadur : 16
Andouille de Guémené grillée,
moutarde à l'ancienne, salade
Grilled andouille, whole grain mustard, salad

Mamm-Gozh : 16
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

Pudlagoul : 20
Andouille de Guémené* grillée, Camembert fondant,
compote de pommes maison
Andouille from Guémené, Camembert cheese,
home-made apple sauce*

Raklett : 22
Jambon Serrano, lardons,
pommes de terre, fromage à raclette, salade
Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese

Penn Sardin : 24
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 : 24
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 de St Brieuc flambées au Cognac
fondue de poireaux à la crème
Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream

CLASSIQUES

Beurre, sucre	7
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture - jam	8
Fraise, abricot, orange amère <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
Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison <i>Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :	11
Caramel au beurre salé, glace au blé noir <i>Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Audinek :	11
Galette de blé noir, chocolat maison, crème chantilly (sans gluten) <i>Buckwheat pancake, chocolate, whipped cream (gluten free)</i>	
Flambouze	12
Crêpe flambée Calvados ou Grd Marnier ou rhum <i>Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :	12
Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier <i>Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :	12
Pommes cuites à la cannelle maison, caramel au beurre salé, amandes <i>Home-made baked apples with cinnamon, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :	13
Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton <i>Salted butter caramel, milk-chocolate and peanuts ice cream, small biscuit</i>	
Diwall	13
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly <i>Chocolate, french butter cookie ice-cream, whipped cream</i>	



DESSERTS maison

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

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, 24 35
Clos des Orfeuilles, maison Castel

Côteaux du Layon AOP BIO, 9
Château de la Roulerie

Pouilly Fuissé AOP 12 30 48
Les vieux murs, Jean Loron

VINS ROSÉS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl
Corse IGP, 6 18 25
Ile de beauté, Costa Serena

Côtes de Provence AOP, 20 30
M de Minuty

VINS ROUGES

Verre 12 cl 50 cl 75 cl
«Vin de copains» AOP, 7 20 30
French malbec, Jean-Luc Baldés

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

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

Mercurey premier cru AOP, 45
Domaine Meix Foulot

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 - Un cahier des allergènes est à votre disposition sur demande -
 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 peut vous être remis sur demande - PRIX NETS en Euros - service compris - La maison n'accepte pas les chèques bancaires.