

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	6
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
Belvedere vodka 4 cl ...	12

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	6
Bière pression Lancelot	
Draught beer 50 cl	11
Ste Colombe IPA 25 cl .	7
Bière pression	
Draught beer 50 cl	12
Cervoise 33 cl	8
Bière gauloise bouteille	

COCKTAILS

Chandon Garden Spritz 12	15 cl
Panthère Roz	12
Gin 4 cl, ananas, citron vert, grenadine	
Moscow mule.....	12
Vodka Belvedere 4 cl, ginger beer, citron vert	
Egzotik (sans alcool)	10
Ananas, goyave, fraise	

RHUM BOLOGNE



Ti Punch 4 cl	8
Planteur maison 20 cl ...	10
Ti Vieux 4 cl	10
Rhum vieux 4 cl	12
Dark Sail, cuvée spéciale	

Hall of Fame

◆◆◆◆◆
Nature, glace, soda, tonic au choix

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



 Pour bien commencer 

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
Ginger beer 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 pomme de la cidrerie 33 cl

LEMONAID⁺ ChariTea[®] BIO & ÉTHIQUE

Thé glacé Maté 33 cl	7
Thé glacé Red 33 cl	7
Thé glacé Green 33 cl ...	7
Limonade citron vert 33 cl	7
Limonade ginger 33 cl	7
Limonade passion 33 cl ..	7

CIDRE Artisanal

La bolée 6
brut ou doux

Cuvée maison .. 16

Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de
Saint-Malo*

NESPRESSO

Ristretto	3	Cappuccino	6
Espresso	3	Latte macchiato	6
Espresso lungo	4	Chocolat chaud	5
Decaffeinato	4	Poulain, grand arôme	
Decaffeinato lungo ...	5	Chocolat viennois	6
Latte (petit crème)	4	Café viennois	6
Latte grande	5		

Thé 5
Ceylan, Earl Grey, fruits rouge,
thé vert à la menthe fraîche

Infusion 5
Verveine, tilleul, verveine-men-
the fraîche, tisane du berger



 **Boisson chaude - Soft - Cidrerie** 

ENTRÉES

- Camembert rôti au four** 14
Roasted Camembert, honey, herbs and white wine
- Tomates Burrata bien crémeuse, pesto** .. 15
- Saumon fumé BIO, toasts** 16
crème fermière ciboulette
- 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, miel, salade
Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, honey, salad
- Bidouane :** 22
Saumon BIO fumé, tomates, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade
- Puglia :** 24
Jambon Serrano, tomates, Burrata crémeuse des Pouilles, pêche grillée, pignon de pin, pesto salade
Serrano ham, tomatoes, Burrata, grilled peach, pine nuts, pesto, salad

VIANDES

- Poulet de Janzé au cidre** 24
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
- Carré de cochon sur paille** 25
cuisson basse température, sauce BBQ, frites
Rack of pork low temperature cooking, BBQ sauce, chips
- Entrecôte 1^{er} choix (mini 250 gr),** 29
beurre brulant à l'ail, frites, salade
Generous rib steak (10 oz), hot garlic butter, chips, salad

BAO BURGERS

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

MOULES

(environ 1 kg - selon saison)

Moules marinières	16
Moules à la crème	18
Moules au Roquefort	18
Frites - Chips	5

FORMULE MOULES 25 €

(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, frites
ou saumon, frites
+

Crêpe chocolat
ou 1 glace 1 boule
ou Yaourt Malo

FROMAGERIE*

l'Antre Frères, Saint-Méloir des ondes

Buchette cendrée du Mont St Michel ..	10
Trilogie de fromages de saison	12
Fromage Gourmand	15

Trilogie de fromages + un verre de vin

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 32 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38 €



Salade Argoat

ou

6 Crevettes mayo du chef



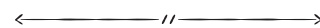
Poulet de Janzé au cidre,
pommes grenailles
& carottes rôties au miel



ou

Galette Obélix

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



1 crêpe chocolat & glace vanille

ou

far breton maison



Moules - Menus - Fromages

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 Poupiott'** : 20
Steak de soja, œuf, cheddar, tomate à l'ail, oignon, salade
Soy steak, egg, cheddar, garlic tomato, onion, salad

COMPLÈTES

- Complète** : jambon, œuf, fromage 12
Ham, egg, cheese
- Complète tomates** : 13
Jambon, œuf, fromage, tomates
Ham, egg, cheese, tomatoes
- Complète Riboul** : 14
Andouille de Guémené* grillée, œuf, fromage, salade
Andouille from Guémené, egg, cheese, salad
- Super complète** : 15
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons, champignons, crème fraîche
Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions, mushrooms, cream
- Tout supplément - Extra** 3
- Supplément** 7
viande hachée*, saucisse* ou andouille* de Guémené
Additionnal 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** : Andouille de Guémené grillée, 16
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** : 18
Andouille de Guémené* grillée, Camembert fondant, compote de pommes maison
Andouille from Guémené, Camembert cheese, home-made apple sauce*
- Raklett** : Jambon Serrano, lardons, 20
pommes de terre, fromage à raclette, salade
Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese
- 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
- 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** : 22
Viande hachée Black Angus*, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad*
- A-Bell** : 24
Jambon Serrano, Burrata crèmeuse des Pouilles, tomates, pesto, roquette
Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad

Salade verte 4.0

Galettes de Sarrasin

CLASSIQUES

Beurre, sucre	6
<i>Butter, sugar</i>	
Citron	7
<i>Lemon</i>	
Miel	7
<i>Honey</i>	
Confiture - jam	8
Fraise, abricot, orange amère	
<i>Strawberry, apricot, bitter orange</i>	
Miel, citron	8
<i>Lemon and honey</i>	
Chocolat maison	8
<i>home-made chocolate</i>	
Nutella	8
Caramel au beurre salé maison	8
<i>Home-made salted butter caramel</i>	
Chocolat, noix de coco	9
<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	11
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	12
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly	
<i>Chocolate, french butter cookie ice-cream, whipped cream</i>	
Gariguette :	14
Fraises gariguette et Chantilly italienne (selon arrivage)	
<i>Fresh strawberry and mango, mint & basil, lemon sorbet (depending on availability)</i>	



DESSERTS maison

- Far breton 10
- Pain perdu brioché 12
du boulanger
(Nutella ou Caramel au beurre salé)
- Flagrant Délice 14
Coupe de fraises gariguettes,
crème chantilly italienne
(selon arrivage)

GLACES *Eric Elie*

artisanale au lait cru fermier

- Chocolat Liègeois : 12
Glace vanille, glace chocolat,
sauce chocolat, crème chantilly
*Chocolate ice-cream, vanilla ice-cream,
chocolate sauce, whipped cream*
- Café Liègeois : 12
Glace vanille, glace café, sauce café,
crème chantilly
*Coffee ice-cream, vanilla ice-cream
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 : 14
Glace citron, vodka
Lemon ice-cream, vodka

L'ANTRE FRÈRES FROMAGERIE

Saint-Méloir des Ondes

- Buchette cendrée 10
du Mont Saint-Michel
Goat cheese from Mont Saint-Michel
- Trilogie de fromages de saison 12
Assortment of 3 local cheese
- Fromage Gourmand 15
Trilogie de fromages + un verre de vin
Assortment of 3 local cheese + one glass of wine

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

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

Pour terminer



VINS BLANCS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay IGP, Pays d'Oc 7.....2230 <i>Pennautier, Comte Nicolas de Lorgeril</i>			
Muscadet S & M sur lie AOP BIO,2432 <i>Clos des Orfeilles, maison Castel</i>			
Côteaux du Layon AOP BIO, 9 <i>Château de la Roulerie</i>			
Pouilly Fuissé AOP 12.....3045 <i>Les vieux murs, Jean Loron</i>			

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Corse IGP, 7.....2230 <i>Ile de beauté, Costa Serena</i>			
Côtes de Provence AOP, 8.....2635 <i>M de Minuty</i>			

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
«Vin de copains» AOP, 7.....2030 <i>French malbec, Jean-Luc Baldés</i>			
Brouilly AOP, 8.....2635 <i>La chapelle de Venenge, maison Loron</i>			
Saumur Champigny AOP, nature & BIO,2635 <i>Buvons des fruits, domaine Fouet, éco-pâturage</i>			
Mercurey premier cru AOP,45 <i>Domaine Meix Foulot</i>			

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 litre
Eau plate de Plancoët57		
Fines bulles de Plancoët57		
Orezza, eau gazeuse naturelle Corse9		

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 ... 80 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.