

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl6

Cassis, pêche, mûre

Kir vin blanc 15 cl6

Côteaux du Layon8

Vin blanc moelleux BIO 12 cl

Kir royal 15 cl15

Casanis 2 cl5

Martini blanc ou rouge 5 cl ...6

Chouchen 10 cl6

Martini Gin 6 cl8

Whisky Toki (japon) 4 cl ..12

Gin Hendrick's Tonic 15 cl ...12

Jack Daniel's 4 cl12

Belvedere vodka 4 cl ...12

BIÈRES bretonnes Sainte Colombe

Dorée BIO 25 cl6

Bière pression 5,5 % vol

Draught beer 50 cl11

IPA BIO 25 cl6

Bière pression 6,7 % vol

Draught beer 50 cl11

Blanche BIO 33 cl8

Bière blanche bouteille 5,5 % vol

COCKTAILS

Chandon Garden Spritz 12

15 cl

Panthère Roz12

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 cl8

Planteur maison 20 cl ...10

Rhum vieux 4 cl10

Dark Sail, cuvée spéciale

Ti Vieux 4 cl11

Hall of Fame

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

- Rum Kraken 4 cl12
Joey Starr signature
- Whisky Haig club 4 cl12
David Beckham signature
- Gin The Gardener 4 cl13
Brad Pitt signature
- Drappier Brut Nature 15 cl15
Champagne du Général de Gaulle
- Calvados Maison Jouffe 4 cl ..10
Goutte du Grand-Père



Apéro - Planche à partager 14€

Charcuteries italienne & Fromages de l'Antre Frères

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
kombucha 33 cl	7
Limonade 33 cl	5
Diabolo 33 cl	6

Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion

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		

JUS DE FRUITS

Artisanaux 6€

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

LEMONAID⁺ ChariTea^o BIO & ÉTHIQUE

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

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

- Charcuteries du jour 12
Camembert rôti au four 14
Roasted Camembert, honey, herbs and white wine
Burrata crémeuse, tomates, pesto ... 15
Crevettes mayo du chef (par 6) 15
Saumon fumé BIO, toasts 16
crème fermière ciboulette
Crab Roll (crabe, mayo, brioche dorée) .. 16
Crevette Roll (crevette, mayo, brioche dorée) 16

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 26
risotto crémeux au sel fumé - Sea bass fillet, Bellota chorizo sauce, creamy risotto with smoked salt

SALADES

- Argoat : Toasts de chèvre chaud, Pancetta, ... 20
tomates, herbes de Provence, noix, miel, salade
Warm goat cheese toasts, grilled Pancetta, tomatoes, mixed herbs, walnuts, honey, salad
Bidouane : Saumon BIO fumé, tomates, ... 22
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 fermier de Janzé au cidre ... 25
pommes grenailles, carottes rôties au miel
Cider chicken, roasted carrot with honey, roasted potatoes

Magret de canard flambé au thym, ... 26
pommes grenailles, sauce au poivre
Smoked duck breast flambé with thyme, roasted potatoes, pepper sauce
Cochon sur paille 28
cuisson basse température, sauce BBQ, frites

Rack of pork low temperature cooking, BBQ sauce, chips

- Persillé de bœuf Angus grillé (mini 250 gr), 29
béarnaise maison, frites, salade
Grilled marbled Angus beef, bearnaise sauce, chips, salad

BAO BURGERS

- Beji (végétarien) : 22
Steak de soja, 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, concombre, 24
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 fondant, 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	18
Moules à la crème	20
Moules au Roquefort	20
Frites - Chips	5

FORMULE MOULES 25 €

(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 boule de glace
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€

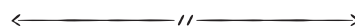
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€



Salade Argoat

ou

6 Crevettes mayo du chef



Poulet de Janzé au cidre,



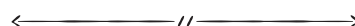
pommes grenailles

& 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



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

Salade
verte
4.0

- 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

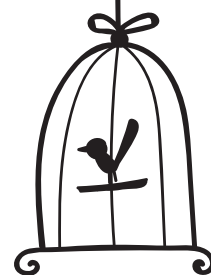
SPÉCIALITÉS

- Galette saucisse*** de la ferme, salade 14
Grilled country pork sausage, salad
- Plijadur** : Andouille de Guémené grillée, 16
crème de moutarde à l'ancienne, salade
Grilled andouille, whole grain mustard cream, salad
- Teuc'h** : 18
Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade
Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad
- Pudlagoul** : Andouille de Guémené* grillée, . 18
Camembert fondant, compote de pommes maison
Grilled a ndouille from Guémené, Camembert cheese, home-made apple sauce*
- Raklett** : Jambon Serrano, Pancetta, 20
pommes de terre, fromage à raclette fondant, salade
Potatoes, Pancetta, Serrano ham, raclette cheese
- Penn Bandit** : Pulled pork, poivrons cuisinés, 21
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** : Sardines de Douarnenez, .. 22
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
- Penn Glas** : Chair de crabe, 22
mayonnaise yuzu, choux rouge, céleri, carotte, salade
Crab meat, mayonnaise, red cabbage, celery, carrot, salad
- Obélix** : 22
Viande hachée Black Angus*, œuf, cheddar affiné, tomates, oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad*
- A-Bell** : Jambon Serrano, 24
Burrata crémeuse des Pouilles, tomates, pesto, roquette
Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad
- Penn Ar Roc'h** : 25
Crevettes roses flambées au cognac, mayonnaise yuzu, choux rouge, céleri, carotte, salade - *Shrimp flambeed with Cognac, mayonnaise, red cabbage, celery, carrot, salad*

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	13
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly	
<i>Chocolate, french butter cookie ice-cream, whipped cream</i>	



DESSERTS maison

- Far breton 10
- Mousse intense 10
chocolat Valrohna et fleur de sel
- Pain perdu brioché 12
du boulanger
(Nutella ou Caramel au beurre salé)

GLACES

Eric Elie



artisanale au lait cru fermier

Chocolat Liègeois : 13

Glace vanille, glace chocolat,
sauce chocolat, crème chantilly
*Chocolate ice-cream, vanilla ice-cream,
chocolate sauce, whipped cream*

Café Liègeois : 13

Glace vanille, glace café, sauce café,
crème chantilly
*Coffee ice-cream, vanilla ice-cream
coffee sauce, whipped cream*

Dame blanche : 13

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly
*Vanilla ice-cream, chocolate sauce,
whipped cream*

Banana split : 13

Banane, glace vanille, chocolat, fraise,
sauce chocolat, crème chantilly
*Banana, vanilla, chocolate, strawberry ice-cream,
chocolate sauce, whipped cream*

Route du Rhum : 15

Glace rhum-raisins & vanille, rhum,
crème chantilly
*Sultanas and vanilla ice cream, rum,
whipped cream*

Coupe Colonel : 15

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 cheeses

Fromage Gourmand 15

Trilogie de fromages + un verre de vin
Assortment of 3 local cheeses + 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
Gascogne IGP, <i>Famille Brumont</i>	7	22	30
Muscadet Sèvres & Maine / lie AOP <i>Breizh'Cadet, vignobles Chéreau</i>		24	32
Côteaux du Layon AOP BIO, <i>Château de la Roulerie, Loire</i>	8	26	
Pouilly Fuissé AOP <i>Les vieux murs, Jean Loron, Bourgogne</i>	12	30	45

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Corse IGP, <i>Ile de beauté, Costa Serena</i>	7	22	30
Côtes de Provence AOP, <i>M de Minuty</i>	8	26	35

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
«Vin de copains» <i>Côtes de Gascogne IGP, famille Brumont</i>	7	20	30
Brouilly AOP, <i>La chapelle de Venenge, maison Loron, Beaujolais</i>	8	26	35
Saumur BIO AOP, <i>L'Amarante, Julien Fouet, éco-pâturage</i>	9	28	40
Cahors AOP, <i>Clos triguedina, Jean-Luc Baldés, Cahors</i>			45
Chorey-lès-Beaune AOP, <i>Maison Champy, Bourgogne</i>			54

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 ...	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.