

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 5 cl6
Blanc ou rouge

Chouchen 10 cl6

Martini Gin 6 cl8

Gin Hendrick's Tonic 15 cl .12
Ecosse, 41,4 % vol

Whisky Toki 4 cl12
Japon, 43% vol

Jack Daniel's 4 cl12
Tennessee, 45 % vol

Belvedere vodka 4 cl ...12
Pologne, 43 % vol

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

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[•] 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

Camembert rôti au four 12
Roasted Camembert, honey, herbs and white wine

Burrata crémeuse, tomates, pesto ... 14

Crevettes roses mayo du chef (par 6) 15
Shrimps (6), mayonnaise

Saumon fumé BIO, toasts 16
crème fermière ciboulette
Organic smoked salmon, toasts, cream with chives

POISSONS

Crab Roll : Crabe, mayonnaise au yuzu, 23
légumes croquants, brioche dorée, frites
Crab, yuzu mayonnaise, crunchy vegetables, brioche, chips

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

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

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

Bistrot

MOULES

(environ 1 kg - selon saison)

Moules marinières	18
Moules à la crème	20
Moules au Roquefort	20
Moules au chorizo	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

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€



Salade Argoat

ou

6 Crevettes roses, 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

ou

Mousse au chocolat
Valrhona & fleur de sel



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
- 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

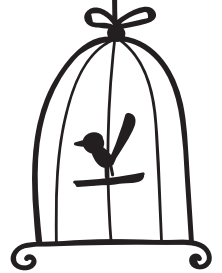
SPÉCIALITÉS

- 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, pancetta, tomates mijotées, salade
Goat cheese, pancetta, simmered tomatoes, salad
- Pudlagoul :** Andouille de Guémené* grillée, . 18
Camembert fondant, compote de pommes maison
Grilled a ndouille from Guémené, Camenbert 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, 23
Burrata crémeuse des Pouilles, tomates, pesto, roquette
Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad
- Penn Ar Roc'h :** 24
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
<i>Fraise, abricot, orange amère</i>	
<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, choca-huète	
<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>	

SPECIALITÉS



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	11
<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>	

DESSERTS maison

Far breton 10

Mousse au chocolat 10
Valrhona 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 Liégeois : 13

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

Café Liégeois : 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

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.