



### L'APÉRO' DRINK

Prix net et service compris.

BIÈRES	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Armoria blonde</b> 4,6° Lager	2,80 €	3,70 €	5,50 €
<b>Armoria ambrée</b> 5° Ambrée	3,80 €	5,00 €	7,50 €
<b>Baril Tropical Bliss</b> 5° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Gallia Coq D'habitude</b> 4,2° Pils	3,40 €	4,50 €	6,70 €
<b>Pélican Blonde</b> 7,5° Strong Ale	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Gallia New West IPA</b> 6° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Brique House La Bagarre</b> 7,7° Double IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Hellfest IPA</b> 6,66° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Ciney</b> 7° Abbaye	3,90 €	5,10 €	7,70 €
<b>Mort Subite Kriek Lambic</b> 4° Fruitée	4,20 €	5,50 €	8,30 €
<b>Mort Subite Witte Lambic</b> 5,5° Blanche	4,20 €	5,50 €	8,30 €
<b>Hapkin</b> 8,5° Strong Ale	4,40 €	5,80 €	8,70 €
<b>Guinness</b> 4,2° Abbaye	4,00 €	5,30 €	7,90 €
<b>Heineken</b> 5° Lager	3,20 €	4,20 €	6,30 €
<b>Bières du Moment</b> Baril / Bretonne / Française / Belge IPA / Fruitée	4,40 €	5,80 €	8,70 €

### CLASSIQUES

<b>Kir</b>	3,50 €
Vin blanc / Breton / Pétillant	
<b>Martini</b>	3,50 €
Blanc / Rouge	
<b>Ricard</b>	2,90 €
<b>Ty Jaune</b>	

### SOFTS

<b>Eau</b>	
Plancoët plate ou intense 33 cl	3,50 €
Plancoët plate ou fine bulles 1/2 L	4,00 €
Plancoët plate ou fine bulles 1 L	4,50 €
<b>Sodas et autres</b>	3,50 €
Coca Classique, Zéro, Cherry / Fanta / Fuze Tea / Orangina / Schweppes Tonic et Agrumes / Sprite / Tropic	
<b>JDF Granini</b>	3,50 €
ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomato	
<b>Limonade 25 cl</b>	2,60 €
<b>Sirop à l'eau</b>	2,10 €
<b>Diabolo</b>	2,60 €



### L'APÉRO' FOOD

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.

**Planches**  
Charcuterie & Fromage

<b>400 g</b>	<b>25,90 €</b>
<b>250 g</b>	<b>15,90 €</b>

### SAUCISSONS

5,90 €

Comté, Nature, Fumé, Noisette, Poivre, Piment d'Espelette

### TARTINADES


5,90 €

Chorizo, Tomate-Chèvre, Poulet-Mimoza,  
Galette Saucisse, Thon, Fish patate, Pâté Hénaff



## SALADES

<b>Salade César</b>	<b>14,90 €</b>
Poulet, œuf dur, sauce césar, parmesan, croustons, tomates, oignons rouges, pickles	
<b>Salade Chèvre Chaud</b>	<b>14,90 €</b>
Toasts chèvre et miel, speck, tomates, tomates confites, pickles	

## BURGERS

<b>Black Bull Burger</b>	<b>17,90 €</b>
Mini bun : confit d'oignons, paté hénaff snacké Gros bun : haché black angus, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc	
<b>Chicken Run Burger</b>	<b>17,90 €</b>
Mini bun : confit d'oignons, halloumi grillé Gros bun : poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc	
<b>Cheese Love Burger</b> 	<b>15,90 €</b>
Gros bun : pain blanc aux céréales, salade, légumes rotis, scamorza panée et frit, pickles, sauce fromage blanc, sauce chimichurri	
<b>Burger du moment</b>	<b>16,90 €</b>
Nous consulter	
<b>Supplément : steak 5,00 €</b>	

## BOWLS

Nouilles chinoises aromatisées sauce soja & huile de sésame, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles	
<b>Farmer</b>	<b>14,90 €</b>
Effiloché de cochon	
<b>Fisherman</b>	<b>15,90 €</b>
Tataki de thon mariné	
<b>Végé</b> 	<b>14,90 €</b>
Scamorza panée	

## MENU ENFANTS 10,00 €

<b>Steak haché frites</b> ou <b>Jambon frites</b> ou <b>Pizza Bambino</b>
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc
<b>Glace</b> ou <b>Salade de fruits frais</b>
<b>Boisson</b> Coca Cola, sirop à l'eau, diabolo, jus d'orange ou pomme

## MENU DU JOUR

<b>Entrée du jour</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Entrée + Plat</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>21,90 €</b>

## INCONTOURNABLES

<b>Fish And Chips</b>	<b>14,90 €</b>
Cabillaud en beignet maison	
<b>Tartare De Thon</b>	<b>15,90 €</b>
Mariné à l'asiatique	
<b>Filet Mignon CBT</b>	<b>17,90 €</b>
Sauce champignons	
<b>Brochette de Bœuf</b>	<b>18,50 €</b>
Sauce poivre, 200 g	
<b>Paleron de Bœuf CBT</b>	<b>18,50 €</b>
Jus de bœuf, 200 g, VBF	
<b>Pavé de Saumon</b>	<b>15,90 €</b>
Sauce beurre blanc	
<b>Pièce du Boucher</b>	<b>18,50 €</b>
Nous consulter	
<b>Plat du Jour</b>	<b>12,90 €</b>
Voir ardoise	

### Suppléments :

- 1,00 € : légumes, salade, sauce maison.
- 3,00 € : frites.

## DESSERTS

<b>Assiette de Fromages</b>	<b>7,00 €</b>	<b>Millefeuilles de pommes caramélisées</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tarte Chocolat Caramel</b>	<b>7,50 €</b>	<b>Café gourmand</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tarte Citron Meringuée</b>	<b>7,50 €</b>	<b>Dessert du jour</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>6,50 €</b>		



## Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90 €

250 g 15,90 €

## SAUCISSONS

5,90 €

Comté, Nature, Fumé, Noisette, Poivre, Piment d'Espelette

## TARTINADES

5,90 €

Chorizo, Tomate-Chèvre, Poulet-Mimoza, Galette Saucisse, Thon, Fish patate, Pâté Hénaff

### Bœuf Burger

14,90 €

Haché Black Angus, crispy bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

### Chicken Burger

14,90 €

Poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

### Bol de frites

3,00 €

### Camembert rôti

10,00 €

### Tartare De Thon

15,90 €

Mariné à l'asiatique

### Tortillas de Guacamole

7,50 €

### Plateau Apéro

20,00 €

Assortiment de Buckets

### Bucket Falafels

7,00 €

### Bucket Oignon Rings

6,00 €

### Bucket Calamar Frit

10,00 €

### Bucket Sticks Mozzarella

7,00 €

*Prix net et service compris. Gourmet bag possible.*



## BRUSCHETTAS

### Pesce

Sauce fromage blanc (citron, ciboulette, moutarde), saumon fumé, mozzarella, oignons rouge, huile d'olive

### Carne

Sauce tomate, ail, oignons rouges, coppa, mozzarella, copeaux parmesan, huile d'olive

### Végétariana

Sauce tomate, ail, mozzarella, tomates cerises, artichauts, aubergines, huile d'olive

15,90 €

14,90 €

12,90 €

## Accompagnées de salade

## PIZZAS NAPOLITAINES

### Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic

12,90 €

### Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, scarmoza, persil, noix

16,90 €

### Parma

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, scarmoza, basilic, poivre de Sichuan

17,90 €

### Coppa

Sauce tomate, champignons, mozzarella fior di latte, tomates cerises, coppa, copeaux de parmesan, roquette

17,90 €

### Tartùfo

Crème de truffes, copeaux de truffes, mozzarella fior di latte, burratina, roquette, huile d'olive à la truffe

19,90 €

### Diavola

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, oignons rouges, parmesan, basilic

15,90 €

### Rucola

Base avocat ricotta, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, olives Taggiasche, burratina, mozzarella fior di latte

17,90 €

### Pépé

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, provolone, noix, basilic, confiture de figues

15,90 €

### Suppléments :

1,00 € : roquette, câprons, champignons sautés, aubergines rôties, tomate cerise, poivre de Sichuan.

2,00 € : salame piccante, crème piquante nduja, ricotta, taleggio, gorgonzola, scarmoza, copeaux de parmesan, artichauts alla romana, olives, jambon blanc, coppa.

3,00 € : burratina, copeaux de truffes, jambon de Parme.

**Artichauts alla Romana :** Artichauts braisés aux herbes, recette romaine. **Burratina :** Mozzarella garnie de crème, des Pouilles. **Câprons :** Bourgeons de câprier plus gros que les câpres, d'Italie. **Coppa di Parma :** Salaison de porc du nord de l'Italie, affinée 6 mois. **Mozzarella Fior di latte :** Fromage de vache à pâte filée, de Campanie. **Nduja :** Pâte de porc et piment très piquante de Calabre. **Olives taggiasche :** Olives parfumées de Ligurie. **Pecorino :** Fromage de lait de brebis. **Poivre Sichuan :** Poivre chinois citronné et floral. **Provolone :** Fromage de vache affiné 4 mois, du nord de l'Italie. **Ricotta :** Fromage de lait de vache, fabriqué à partir de petit-lait recuit. **Salame piccante :** Saucisse piquante du sud de la Calabre. **Sauce tomate :** Tomates 100% italiennes d'Agro Sarnese-Nocerino, Campanie. **Scamorza :** Mozzarella fumée du sud de l'Italie. **Taleggio :** Fromage de vache lombard, similaire au Reblochon.



À EMPORTER  
0978 28 51 89  
et sur notre site web



À LIVRER  
sur Brest  
par Uber Eats

### Piccante

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, nduja, ricotta, câprons

16,90 €

### Salmone

Base avocat ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, citron, oignons rouges

16,90 €

### Végétariana

Sauce tomate, champignons, aubergines rôties, mozzarella fior di latte, tomates cerises, artichauts, olives taggiasche, roquette

15,90 €

### Calabraise

Mozzarella fior di latte, champignons, nduja, oignons rouges, pecorino

13,90 €

### Salumi

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scarmoza, coppa, salame piccante, olives, oignons

16,90 €

### Garcia

Mozzarella fior di latte, speck, pecorino, persil, poivre de Sichuan, aubergines rôties

13,90 €

### Anchoisis

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câprons

13,90 €

### Pizza du moment

15,90 €

## VINS



### P'TITE ARTILLERIE

12,5 cl 3,<sup>20</sup> € • 75 cl 18,<sup>00</sup> €

#### BLANC

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon  
IGP Cévennes Chardonnay

#### ROSÉ

IGP Ile de Beauté Umanu

#### ROUGE

AOP Bordeaux Bio  
VDF Pinot noir  
DOC Montepulciano d'Abruzzo

### TORPILLES

12,5 cl 4,<sup>50</sup> € • 75 cl 26,<sup>00</sup> €

#### BLANC

IGP Côtes de Gascogne Nova Gros Manseng  
AOP Quincy

#### ROSÉ

AOP Côtes de Provence

#### ROUGE

AOP Bourgogne Passetoutgrain  
AOP Chinon  
AOP Languedoc  
Malbec Bio Cameleon

### MISSILES

#### BLANC

**AOP Chablis** Domaine Passy le Clou

45,<sup>00</sup> €

#### ROUGE

**AOP Margaux** Margaux Confidences Château Prieuré Lichine

65,<sup>00</sup> €

**AOP Saint-Julien** Esprit de Gloria, Saint-Julien, Domaine Henri Martin

75,<sup>00</sup> €

**AOP Auxey-Duresses** Cuvée Saint Catherine, Domaine Labry

45,<sup>00</sup> €

**AOP Châteauneuf du Pape** Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire, Domaine Ogier

65,<sup>00</sup> €

**IGT Salento** Negroamaro Torri d'Oro

34,<sup>00</sup> €

### CHAUD

Cappuccino	2, <sup>80</sup> €
Café Viennois	3, <sup>80</sup> €
Café Mocha	2, <sup>90</sup> €
Latte Machiatto	3, <sup>00</sup> €
Double Latte Machiatto	4, <sup>20</sup> €
Chookie Latte ou Latte Nut's	6, <sup>00</sup> €

### DIGEOS

Liqueurs de menthe, Bailey's, Crème de Rhum, Amaretto, Kahlua	6, <sup>00</sup> €
Calvados Avallen Cognac ABK6 VSOP	8, <sup>00</sup> €
Rhums & Whiskys	Nous consulter

### COCKTAILS

Mojito, Spritz, Moscow Mule, Gin Tonic, Pina Colada	7, <sup>90</sup> €
Long Island Iced Tea, Gwada Mule, Mojito Fruité, Mojito Impérial	8, <sup>90</sup> €
Cocktails sans alcool	5, <sup>90</sup> €