

WELCOME !



WHAT DRINK

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
 Armoria blonde 4,6° Lager	2,80€	3,70€	5,50€
Armoria ambrée 5° Ambrée	3,80€	5,00€	7,50€
Baril Tropical Bliss 5° IPA	4,20€	5,50€	8,30€
Cidre La Mordue 6° Hard Cider	3,90€	5,10€	7,70€

 Pélican Blonde 7,5° Strong Ale	4,40€	5,80€	8,70€
Gallia New West IPA 6° IPA	4,40€	5,80€	8,70€
Hellfest IPA 6,66° IPA	4,20€	5,50€	8,30€
Brique House La Bagarre 7,7° Double IPA	4,40€	5,80€	8,70€

 Ciney 7° Abbaye	4,40€	5,80€	8,70€
Hapkin 8,5° Strong Ale	4,40€	5,80€	8,70€
Mort Subite Kriek Lambic 4° Fruitée	4,40€	5,80€	8,70€
Mort Subite Witte Lambic 5,5° Blanche	4,40€	5,80€	8,70€

 Heineken 5° lager	3,20€	4,20€	6,30€
--	-------	-------	-------

 Guinness 4,2° Stout	4,20€	5,50€	8,30€
--	-------	-------	-------

Bières du Moment Baril / Bretonne / IPA / Fruitée	4,40€	5,80€	8,70€
--	-------	-------	-------

CLASSIQUES

Kir Vin blanc / Breton / Pétillant	3,50€
Martini Blanc / Rouge	3,50€
Ricard	2,90€

SOFTS

Eau	
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€
Sodas et autres Coca Classique, Zero, Cherry / Fanta / Fuze Tea / Orangina / Schweppes Tonic et Agrumes / Sprite / Tropic	3,50€
JDF Granini ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	3,50€
Limonade 25 cl	2,60€
Sirop à l'eau	2,10€
Diabolo	2,60€

COCKTAILS

Mojito, Spritz, Moscow Mule, Margarita, Caïpirinha, Gwada Mule	7,90€
Long Island Iced Tea, Jalisco Mule, Mojito Fruité, Mojito Impérial	8,90€
Cocktails sans alcool	5,90€





Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90 €

250 g 15,90 €

SAUCISSENS

5,90 €

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

TARTINADES

5,90 €

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

Planche de Bœuf 500g

25,90 €

Bol de frites

3,00 €

Camembert rôti

10,00 €

Tartare De Thon

15,90 €

Mariné à l'asiatique

Tortillas de Guacamole

7,50 €

Bucket Falafels

7,00 €

Bucket Oignon Rings

6,00 €

Bucket Calamar Frit

10,00 €

Bucket Sticks Mozzarella

7,00 €

Plateau Apéro

20,00 €

Assortiment de Buckets

BOWLS

Riz à sushi aromatisées au vinaigre de riz, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles

Farmer

14,90 €

Poulet mariné

Fisherman

15,90 €

Tataki de thon mariné

Végé

14,90 €

Burratina

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.



BRUSCHETTAS

Pesce

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

15,90€

Carne

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

14,90€

Végétarienne

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

12,90€

PIZZAS NAPOLITAINES



A EMPORTER
09 78 28 51 89
et sur notre site web

Margherita

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

12,90€

Quattro Formaggi

Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, scamorza, persil, noix

16,90€

Parma

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, scamorza, 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, speck, tomates cerises, olives taggiasche, burratina, mozzarella fior di latte

16,90€

Pépé

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

15,90€

Suppléments :

1,90€ : roquette, champignons sautés, aubergines rôties, tomate cerise, poivre de Sichuan

2,90€ : salame piccante, pâte piquante nduja, ricotta, taleggio, gorgonzola, scamorza, copeaux de parmesan, artichauts alla romana, olives, jambon blanc, coppa, chèvre

3,90€ : burratina, copeaux de truffes, jambon de Parme

Piccante

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

16,90€

Salmone

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

16,90€

Végétarienne

Base crème de pesto, champignons, aubergines rôties, mozzarella fior di latte, tomates cerises, artichauts, olives taggiasche, roquette

15,90€

Calabraise

Base crème, mozzarella fior di latte, champignons, nduja, oignons rouges, pecorino

13,90€

Salumi

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

16,90€

Régina

Sauce tomate, jambon, mozzarella fior di latte, champignons

12,90€

Capra e Miele

Base crème, jambon, mozzarella fior di latte, chèvre, oignons, miel

14,90€

Pesto Bella

Base crème de pesto, mozzarella fior di latte, speck, tomates cerises, parmesan, noix

13,90€

Pizza du Moment

15,90€

Artichauts alla Romana : Artichauts braisés aux herbes, recette romaine. **Burratina** : Mozzarella garnie de crème, des Pouilles. **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 affine 4 mois, du nord de l'Italie. **Ricotta** : Fromage de lait de vache, fabriqué à partir de petit-lait ricott. **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.

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.

Liste des allergènes à disposition.

VINS



P'TITES ARTILLERIES

12,5cl 3,²⁰€ • 75cl 18,⁰⁰€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne, Sauvignon "Nova"
IGP Cévennes, Chardonnay "Petit Maurice"

ROSÉ

IGP Ile de Beauté "Umanu"

ROUGE

AOP Corbières Bio "La Torpille"
VDF Pinot noir "Bouchard"
AOP Côtes du Rhône "Les Artistes"
DOC Montepulciano d'Abruzzo "Sant Orsola"

TORPILLES

12,5cl 4,⁵⁰€ • 75cl 26,⁰⁰€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne, Gros Manseng "Nova"
AOP Quincy "Tatin"

ROSÉ

AOP Côtes de Provence "Héritage Estandon"

ROUGE

AOP Chinon "Baudry"
AOP Pic St Loup "Lancyre"
Mendoza Bio, Malbec Cameleon "Bousquet"
AOP Côtes de Blaye Bio "Tour des Roches"

MISSILES

BLANC

AOP Chablis Domaine Passy le Clou 45,⁰⁰€

ROUGE

AOP Margaux Margaux Confidences Château Prieuré Lichine 65,⁰⁰€AOP Saint-Julien Esprit de Gloria, Saint-Julien, Domaine Henri Martin 75,⁰⁰€AOP Auxey-Duresses Cuvée Saint Catherine, Domaine Labry 45,⁰⁰€AOP Châteauneuf du Pape Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire, Domaine Ogier 65,⁰⁰€IGT Salento Negroamaro Torri d'Oro 34,⁰⁰€

CHAUDS

Cappuccino 2,⁸⁰€Café Viennois 3,⁸⁰€Café Mocha 2,⁹⁰€Latte Machiatto 3,⁰⁰€Double Latte Machiatto 4,²⁰€Chookie Latte ou Latte Nut's 6,⁰⁰€Irish Coffee 8,⁹⁰€

DIGEOS

Liqueurs de menthe, Bailey's,
Crème de Rhum, Crème de
Lambic, Amaretto 6,⁰⁰€Calvados Avalen 8,⁰⁰€Cognac ABK6 VSOP 8,⁰⁰€Armagnac Laubade XO 12,⁰⁰€

Rhums & Whiskys Nous consulter

Commande en ligne et
récupère ta commande au
comptoir !

Prix net et service compris

SUIS-NOUS SUR

