



L'APÉRO' 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	3,50€
Vin blanc / Breton / Pétillant	
Martini	3,50€
Blanc / Rouge	
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, Zéro, Cherry / Fanta / Fuze Tea / Orangina / Schweppes Tonic et Agrumes / Sprite / Tropic	3,50€
Limonade 25 cl	2,60€
Sirop à l'eau	2,10€
Diabolo	2,60€
JDF Granini 25 cl	3,90€
ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomato	

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€



L'APÉRO' FOOD

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.

SAUCISSENS

5,90€

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

TARTINADES

5,90€

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

Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90€

250 g 15,90€

SALADES



Salade César

14,90€

Poulet, œuf dur, sauce césar, parmesan, croûtons, tomates, oignons rouges, pickles

Salade Chèvre Chaud

14,90€

Toasts chèvre et miel, speck, tomates, tomates confites, pickles

BURGERS



Black Bull Burger

17,90€

Mini bun : confit d'oignons, pâté Hénaff snacké
Gros bun : pain noir, haché black Angus, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Chicken Run Burger

17,90€

Mini bun : confit d'oignons, halloumi grillé
Gros bun : pain noir, poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Cheese Love Burger

15,90€

Pain blanc aux céréales, salade, légumes rôtis, mozzarella panée, pickles, sauce fromage blanc, sauce chimichurri

Pulled Pork Burger

17,90€

Pain blanc aux céréales, effiloché de cochon, rösti, salade, pickles, sauce fromage blanc, sauce chimichurri, cheddar

Burger du moment

16,90€

Nous consulter

Supplément : steak 5,00€

BOWLS



Riz à sushi aromatisé au vinaigre de riz, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles, oignons frits

Farmer

14,90€

Poulet mariné

Fisherman

15,90€

Tataki de thon mariné (mi-cuit)

Végé

14,90€

Mozzarella panée

MENU ENFANTS

10,00€

Steak haché frites ou Jambon frites ou Pizza Bambino

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Glace ou Salade de fruits frais

Boisson Coca Cola, sirop à l'eau, diabolito, jus d'orange ou pomme

MENU DU JOUR

Du lundi
au vendredi

Entrée du jour

5,50€

Entrée + Plat

17,90€

Plat + Dessert

17,90€

Entrée + Plat + Dessert

21,90€

INCONTOURNABLES

Fish And Chips

14,90€

Merlu en beignet maison

Tartare De Thon

15,90€

Mariné à l'asiatique

Filet Mignon CBT

17,90€

Sauce du moment

Brochette de Bœuf

18,50€

Sauce poivre, 200 g

Pavé de Saumon

15,90€

Sauce beurre blanc

Pièce du Boucher

18,50€

Nous consulter

Plat du Jour

13,50€

Voir ardoise

Suppléments :

1,00€ : légumes, salade, sauce maison.

3,00€ : frites.

DESSERTS

Assiette de Fromages

7,00€

Finger Snickers

7,50€

Tarte Citron Meringuée

7,50€

Paris - Brest

7,50€

Salade de fruits frais

6,50€

Café gourmand

8,00€

Dessert du jour

6,00€



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

Accompagnées de salade

15,90€

14,90€

12,90€

PIZZAS NAPOLITAINES



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

Margherita

12,90€

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

Quattro Formaggi

16,90€

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

Parma

17,90€

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

Coppa

17,90€

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

Tartùfo

19,90€

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

Diavola

15,90€

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

Rucola

16,90€

Base avocat ricotta, roquette, speck, tomates cerises, olives Taggiasche, burratina, mozzarella fior di latte

Pépé

15,90€

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

Piccante

16,90€

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

Salmone

16,90€

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

Végetariana

15,90€

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

Calabraise

13,90€

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

Salumi

16,90€

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

Régina

12,90€

Sauce tomate, jambon, mozzarella fior di latte, champignons

Capra e Miele

14,90€

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

Pesto Bella

13,90€

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

Pizza du Moment

15,90€

Suppléments :

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

2,00 € salame piccante, pâte piquante nduja, ricotta, taleggio, gorgonzola, scamorza, copeaux de parmesan, artichauts alla romana, olives, jambon blanc, coppa, chèvre.

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. **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.

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

IGP Méditerranée "Villa Lauzade"

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 7,⁹⁰€

DIGEOS

Liqueurs de menthe, Bailey's,
Crème de Rhum, Crème de
Lambic, Amaretto 6,⁰⁰€

Calvados Avallen
Cognac ABK6 VSOP 8,⁰⁰€

Armagnac Laubade XO 12,⁰⁰€

Rhums & Whiskys Nous consulter

