



## L'APÉRO' DRINK

BIÈRES	25cl	33cl	50cl
<b>Armoria blonde</b> 4,6° Lager	3,00€	4,00€	5,90€
<b>Dana ambrée</b> 5° Ambrée	3,80€	5,00€	7,50€
<b>TG Brestoise</b> 5,2° HAZY IPA	4,20€	5,50€	8,30€
<b>Cidre La Mordue</b> 6° Hard Cider	3,90€	5,10€	7,70€
<b>Pélican Blonde</b> 7,5° Strong Ale	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Gallia New West IPA</b> 6° IPA	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Fauteuse de Trouble</b> 6° Neipa	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Hellfest IPA</b> 6,66° IPA	4,20€	5,50€	8,30€
<b>Brique House La Bagarre</b> 7,7° Double IPA	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Ciney</b> 7° Abbaye	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Hapkin</b> 8,5° Strong Ale	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Mort Subite Kriek Lambic</b> 4° Fruitée	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Mort Subite Witte Lambic</b> 5,5° Blanche	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Heineken</b> 5° lager	3,20€	4,20€	6,30€
<b>Guinness</b> 4,2° Stout	4,20€	5,50€	8,30€
<b>Bières du Moment</b> Brasseurs / Bretonne / IPA / Fruitée	4,50€	5,90€	8,90€
<b>Desperados</b>	-	5,50€	-

COCKTAILS	
Mojito, Spritz, Moscow Mule, Caïpirinha, Gwada Mule	7,90€
Jalisco Mule, Mojito Fruité, Mojito Impérial	8,90€
Cocktails sans alcool	5,90€

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

SOFTS	
<b>Eau Plancoët</b> Plate ou intense 33cl	3,50€
Plate ou fine bulles 50cl	4,00€
Plate ou fine bulles 1L	4,50€
<b>Houl Cola Breton</b> 33cl Cola Classic, Zéro	3,50€
<b>Coca-Cola</b> 33cl Classic, Zéro, Cherry	3,90€
<b>Fanta, FuzeTea, Sprite</b> 25cl	3,50€
<b>Schweppes</b> 25cl Tonic, Agrumes	3,90€
<b>Orangina, Oasis</b> 25cl	3,90€
<b>Artonic</b> 20cl Cucumber, Lemongrass, Ginger beer	3,90€
<b>Jus de Fruit Pago</b> 20cl ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	3,50€
<b>Limonade / Diabolo</b> 25cl	2,60€
<b>Sirop à l'eau</b> 25cl	2,10€

BIÈRES SANS ALCOOL	
<b>Delta ZERO IPA 0,3°</b>	6,00€
<b>Desperados Virgin 0,0°</b>	5,00€
<b>Liefmans Fruitesse 0,0°</b>	4,50€
<b>Heineken 0,0°</b>	3,50€



## L'APÉRO' FOOD

### Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90€

250 g 15,90€

### SAUCISSONS

5,90€

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

### TARTINADES

5,90€

Chorizo, Tomato-Chèvre, Poulet-Mimosa, Galette Saucisse,  
Thon, Fish & Patate, Pâté Hénaff

## SALADES



- Salade César** 14,90€  
Poulet, œuf dur, sauce César, parmesan, croûtons, tomates, oignons rouges, pickles
- Salade Chèvre Chaud** 14,90€  
Chèvres panés et frits, speck, tomates, tomates confites, pickles
- Salade Du Moment** 14,90€

## 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, diablo, jus de fruits

## 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 maison
- Chicken Run Burger** 17,90€  
Mini bun : confit d'oignons, halloumi grillé  
Gros bun : pain noir, poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce maison
- Cheese Love Burger**  15,90€  
Pain blanc aux céréales, salade, légumes rôtis, pickles, mozzarella panée, sauce maison, sauce chimichurri
- Pulled Pork Burger** 17,90€  
Pain blanc aux céréales, effiloché de cochon, rösti, salade, pickles, sauce maison, sauce chimichurri, cheddar
- Burger du moment** 16,90€  
Nous consulter  
Supplément steak 5,00€  
Sauce maison : Ketchup, mayonnaise, cornichons, ciboulette, oignons rouges

## DESSERTS

- Assiette de Fromages** 7,00€  
**Entremet Chocolat et Tonka** 7,50€  
**Tarte aux Fraises** 7,50€  
**Glace Italienne Vanille / Fraise** 3,00€

## BOWLS



- Nouilles chinoises assaisonnées à l'huile de sésame grillé et sauce soja, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles, oignons frits, coriandre
- Farmer** 14,90€  
Poulet mariné
- Fisherman** 15,90€  
Brochettes de crevettes marinées
- Végé**  14,90€  
Burratina

## MENU DU JOUR

Voir ardoise Du lundi au vendredi

- Entrée du jour** 5,50€  
**Plat du jour** 13,90€  
**Dessert du jour** 6,00€  
**Entrée + Plat** 17,90€  
**Plat + Dessert** 17,90€  
**Entrée + Plat + Dessert** 21,90€

## INCONTOURNABLES

- Fish And Chips** 14,90€  
Merlu en beignet maison
- Tartare Aux 2 Saumons** 16,90€  
Mariné au citron vert et herbes fraîches
- Demi Filet De Canard** 17,90€  
Sauce gastrique miel et balsamique
- Brochette De Bœuf** 18,50€  
Sauce poivre, 200 g
- Pavé De Saumon** 15,90€  
Sauce beurre blanc
- Pièce Du Boucher** 18,50€  
Nous consulter

- Suppléments :**  
1,00€ : Légumes, salade, sauce maison  
3,00€ : Frites

- Salade de Fruits Frais** 6,50€  
**Café Gourmand** 8,00€  
**Sablé Breton, Crèmeux Verveine et Fruits de Saison** 7,50€



## 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,<sup>90</sup>€

14,<sup>90</sup>€

12,<sup>90</sup>€

## PIZZAS NAPOLITAINES



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

### Margherita

12,<sup>90</sup>€

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

### Quattro Formaggi

16,<sup>90</sup>€

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

### Parma

17,<sup>90</sup>€

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

### Coppa

17,<sup>90</sup>€

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

### Tartùfo

19,<sup>90</sup>€

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

### Diavola

15,<sup>90</sup>€

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

### Rucola

17,<sup>90</sup>€

Base crème d'asperges, roquette, mortadelle, tomates cerises, olives Taggiasche, burratina, mozzarella fior di latte

### Pépé

15,<sup>90</sup>€

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

### Asparagi

16,<sup>90</sup>€

Base crème d'asperges, mozzarella fior di latte, coppa, pecorino, roquette

### Suppléments :

**1,00 €** : roquette, champignons sautés, aubergines rôties, tomate cerise, poivre de Sichuan, oeuf

**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,<sup>20</sup>€ • 75cl 18,<sup>00</sup>€

#### BLANC

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

#### ROSÉ

IGP Ile de Beauté "Umanu"

#### ROUGE

VDF Pinot noir "Bouchard"  
AOP Côtes du Rhône "Les Artistes"  
DOC Montepulciano d'Abruzzo "Moranera"

### TORPILLES

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

#### BLANC

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

#### ROSÉ

IGP Méditerranée "Villa Lauzade"

#### ROUGE

AOP Chinon BIO "Amirault Grosbois"  
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,<sup>00</sup>€

#### ROUGE

**AOP Margaux** Confidences Château Prieuré Lichine

65,<sup>00</sup>€

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

65,<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

75,<sup>00</sup>€

**IGT Salento** Negroamaro Torri d'Oro

34,<sup>00</sup>€

### CHAUDS

Expresso ou Allongé	1, <sup>90</sup> €
Double Expresso	3, <sup>70</sup> €
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> €
Irish Coffee	7, <sup>90</sup> €

### DIGEOS

Liqueurs de Menthe Marie Brizard, Bailey's, Crème de Rhum, Crème de Lambic, Amaretto	6, <sup>00</sup> €
Calvados Avalen Cognac ABK6 VSOP	8, <sup>00</sup> €
Armagnac Laubade XO	12, <sup>00</sup> €
Rhums & Whiskys	Nous consulter

WHAT  FUN Renseignez-vous au bar



Haches, shuffleboard, fléchettes, baby-foot, pétanque, palet breton, jeux de société...

Nos Allergènes



SUIVEZ-NOUS SUR :

