

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

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

TORPILLES

12,5cl 4,50€ • 75cl 26,00€

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 45,00€

ROUGE

AOP Margaux Confidences, Château Prieuré Lichine 65,00€

AOP Saint-Julien Esprit de Gloria, Domaine Henri Martin 65,00€

AOP Auxey-Duresses Cuvée Saint Catherine, Domaine Labry 45,00€

AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire, Domaine Ogier 75,00€

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 8,00€

Cognac ABK6 VSOP 12,00€

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 :



what-brest.com


SUIS-NOUS SUR :



  
DRINK FOOD FUN

WHAT  DRINK


BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
 Armoria blonde 4,6° Lager	3,00€	4,00€	5,90€
Dana ambrée 5° Ambrée	3,80€	5,00€	7,50€
TG Brestoise 5° HAZY 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	4,50€	5,90€	8,90€
Gallia New West IPA 6° IPA	4,50€	5,90€	8,90€
Fauteuse de Trouble 6° Neipa	4,50€	5,90€	8,90€
Hellfest IPA 6,66° IPA	4,20€	5,50€	8,30€
Brique House La Bagarre 7,7° Double IPA	4,50€	5,90€	8,90€

 Ciney 7° Abbaye	4,50€	5,90€	8,90€
Hapkin 8,5° Strong Ale	4,50€	5,90€	8,90€
Mort Subite Kriek Lambic 4°Fruitée	4,50€	5,90€	8,90€
Mort Subite Witte Lambic 5,5° Blanche	4,50€	5,90€	8,90€

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

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

Bières du Moment Brasseurs / Bretonne / IPA / Fruitée	4,50€	5,90€	8,90€
---	-------	-------	-------

CLASSIQUES

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

SOFTS

Eau Plancoët Plate ou intense 33cl	3,50€
Plate ou fine bulles 50cl	4,00€
Plate ou fine bulles 1L	4,50€

Houl Cola Breton 33cl Cola Classic, Zéro	3,50€
--	-------

Coca-Cola Classic, Zéro, Cherry 33cl	3,90€
Fanta, Fuze-Tea, Sprite 25cl	3,50€

Schweppes 25cl Tonic, Agrumes, Orangina, Oasis	3,90€
--	-------

Artonic 20cl Cucumber, Lemongrass, Ginger beer	3,90€
--	-------

Jus de Fruit Pago 20cl ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomato	3,50€
--	-------

Limonade / Diabolo 25cl	2,60€
Sirop à l'eau 25cl	2,10€

COCKTAILS

Mojito, Spritz, Moscow Mule, Margarita, Caipirinha, Gwada Mule 7,90€

Long Island Iced Tea, Jalisco Mule, Mojito Fruité, Mojito Impérial 8,90€

Cocktails sans alcool 5,90€



Planches

Boeuf slicé, Frites & Chimichurri

500 g 29,90 €
250 g 15,90 €

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

Beef Burger 15,90€
 Pain noir, haché Black Angus, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce maison

Chicken Burger 14,90€
 Pain noir, poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce maison

Pork Burger 15,90€
 Pain blanc aux graines, effiloché de cochon, rösti, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce maison

Pizza Palla Romana à la part 4,00€
Bol de Frites 3,00€
Camembert Rôti 12,90€
Tartare Aux 2 Saumons 16,90€
Tortillas & Guacamole 7,50€
Bucket Oignon Rings 6,00€
Bucket Gyoza Poulet 9,00€
Bucket Gyoza Légumes 7,00€
Bucket Sticks Mozzarella 8,00€
Plateau Apéro 20,00€
 Assortiment de Buckets

BOWLS
 Nouilles chinoises assaisonnées à l'huile de sésame grillé et sauce soja, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles, coriandre, vinaigrette aigre douce

Farmer 14,90€
 Poulet mariné

Fisherman 15,90€
 Brochettes de crevettes marinées

Végé 14,90€
 Burratina



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

WHAT FOOD

BRUSCHETTAS

- Pesce** 15,90€
 Sauce fromage blanc (citron, ciboulette, moutarde), saumon fumé, mozzarella, oignons rouges, huile d'olive
- Carne** 14,90€
 Sauce tomate, ail, oignons rouges, coppa, mozzarella, copeaux parmesan, huile d'olive
- Végétariana** 12,90€
 Sauce tomate, ail, mozzarella, tomates cerises, artichauts, aubergines, huile d'olive

PIZZAS NAPOLITAINES

- Margherita** 12,90€
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic, origan
- 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, 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** 17,90€
 Base crème d'asperges, roquette, mortadelle, tomates cerises, olives, burratina, mozzarella fior di latte
- Pépé** 15,90€
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, provolone, noix, basilic, confiture de figues
- Asparagi** 16,90€
 Base crème d'asperges, mozzarella fior di latte, coppa, pecorino, roquette
- Piccante** 16,90€
 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, nduja, ricotta, persil
- Salmone** 17,90€
 Base avocat ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, citron, oignons rouges
- Végétariana** 15,90€
 Sauce tomate, 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
- Bologna** 15,90€
 Base crème, mozzarella fior di latte, mortadelle, concassé pistaches, pesto
- Régina** 13,90€
 Sauce tomate, jambon, mozzarella fior di latte, champignons
- Capra e Miele** 14,90€
 Base crème, jambon, mozzarella fior di latte, chèvre, roquette, oignons, miel
- Pesto Bella** 14,90€
 Base crème, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan, noix, pesto
- Pizza du Moment** 15,90€

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

Fin de service
 Lundi 21h00
 Mardi / Mercredi 22h00
 Jeudi / Samedi 22h30

Accompagnées de salade

WHAT FUN

Renseignez-vous au bar



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

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.
 Liste des allergènes à disposition.

Vegetarien