



L'APÉRO' 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€
Tropical bliss 5° Session 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€
Trappe Tripel 8° Trappiste	4,50€	5,90€	8,90€

 Guinness 4,2° Stout	4,50€	5,90€	8,90€
---	-------	-------	-------

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

 Desperados	-	5,50€	-
--	---	-------	---

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 33cl Classic, Zéro, Cherry	3,90€
--	-------

FuzeTea, Sprite 25cl	3,50€
-----------------------------	-------

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

Orangina, Oasis 25cl	3,90€
Artonic 20cl Cucumber, Lemongrass, Ginger beer	3,90€

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

Limonade / Diabolo 25cl	2,60€
Sirop à l'eau 25cl	2,10€
Redbull 25cl Classique, pêche, abricot/fraise	4,50€

COCKTAILS

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

BIÈRES SANS ALCOOL

Delta ZERO IPA 0,3°	6,00€
Desperados Virgin 0,0°	5,00€
Liefmans Fruitesse 0,0°	4,50€
Heineken 0,3°	3,50€
Chouffe 0,0°	6,00€



L'APÉRO' FOOD

Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90€

250 g 15,90€

SAUCISSENS

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

5,90€

TARTINADES

Chorizo, Tomato-Chèvre, Poulet-Mimosa, Galette Saucisse, Thon, jambon fumé, Pâté Hénaff

5,90€

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

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, diabolos, 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 et cheddar 5,00€

Sauce maison : Ketchup, mayonnaise, cornichons, ciboulette, oignons rouges

BOWLS



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

Farmer 14,90€

Poulet mariné

Fisherman 15,90€

Saumon mariné asiatique

Végé  14,90€

Falafels (fèves, menthe, coriandre)

MENU DU JOUR

Voir ardoise

Du lundi au vendredi

Entrée du moment 5,90€

Plat du jour 14,50€

Dessert du jour 6,50€

Entrée + Plat 19,90€

Plat + Dessert 19,90€

Entrée + Plat + Dessert 24,90€

INCONTOURNABLES

Fish And Chips 14,90€

Merlu pané maison

Tartare Aux 2 Saumons 16,90€

Mariné au citron vert et herbes fraîches

Mignon De Porc 17,90€

Sauce cacahuète

Brochette De Bœuf 18,90€

Sauce poivre, 200g

Brochette De Thon 16,90€

Sauce beurre blanc

Faux-Filet Breton 19,90€

Sauce poivre, 250g

Pièce Du Boucher Voir ardoise

Suppléments :

1,00€ : Légumes, salade, sauce maison

3,00€ : Frites

DESSERTS "MAISON"

Assiette de Fromages 7,00€

Finger Snickers 7,50€

Tarte au Citron Meringuée 7,50€

Macaron Pistache Framboise 7,50€

Salade de Fruits Frais 6,50€

Café Gourmand 8,00€

Baba au Rhum 7,50€



BRUSCHETTAS

Accompagnées de salade, tomates, oignons, parmesan

Pesce

16,90€

Sauce fromage blanc (citron, ciboulette, moutarde), saumon fumé, mozzarella, oignons rouges, Parmesan

Carne

15,90€

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

Végétarienne

12,90€

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

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, origan, 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

Piccante

16,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, nduja, stracciatella, persil

Végétarienne

15,90€

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

Régina

13,90€

Sauce tomate, jambon, mozzarella fior di latte, champignons

Pesto Bella

14,90€

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

Suppléments :

1,00 € : roquette, champignons, aubergines rôties, tomates cerises, 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.

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.

Stracciatella : C'est le cœur crémeux et fondant de la burrata.

VINS



P'TITES ARTILLERIES

12,5cl 3,⁵⁰€ • 75cl 20,⁰⁰€

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, Saint-Julien, Domaine Henri Martin

65,⁰⁰€

AOP Auxey-Duresses Cuvée Saint Catherine, Domaine Labry

45,⁰⁰€

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

75,⁰⁰€

IGT Salento Negroamaro Torri d'Oro

34,⁰⁰€

CHAUDS

Expresso ou Allongé	1, ⁹⁰ €
Double Expresso	3, ⁷⁰ €
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 Marie Brizard,
Bailey's, Crème de Rhum, 6,⁰⁰€
Crème de Lambic, Amaretto

Calvados Avallen 8,⁰⁰€
Cognac ABK6 VSOP

Armagnac Laubade XO 12,⁰⁰€
Rhums & Whiskys Nous consulter

