

# Les Plats

(toutes les viandes sont d'origine FRANCE)

ANDOUILLETTE DE TROYES/FRITES	14€00
Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre	
FISH AND CHIPS (170g de dos de cabillaud fritté et frites) et son aioli* (mayonnaise à l'ail)	14€00
FILETS DE POULETS FRITS (CHIKEN TENDERS)/FRITES	13€00
Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre	
SAUCISSES/FRITES (élaborées à Pouldreuzic)	12€00
Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre	
NUGGETS(PLEIN FILETS)/FRITES	12€00
Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre	
L'ASSIETTE DE FRITES	5€00

\*Les sauces sont faites "maison"

# Les Salades

SALADE COMPOSÉE	12€00
Salade verte/tomate/jambon/fromage/oeuf/aioli*	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	13€00
oeuf au plat/frites/salade/tomate/aioli*	

CIRCUIT COURT ! TOUS NOS LÉGUMES ET SALADES PROVIENNENT DE «RACINES LITTORALES» MARAÎCHAGE «BIO» À PLOUHINEC (29780).

# Les Boissons

SIROP menthe, grenadine, fraise, citron/ SYRUP, mint, strawberry, pomegranate, lemon	2€20
LIMONADE (25cl)/lemonade	2€60
DIABOLO (25cl au verre)/lemonade with flavored syrup	3€00
JUS DE POMME au verre 20cl artisanal et bio/apple juice produit à Pouldreuzic par "Esprit Safran"	3€00
HOULTEA, c'est comme du ice-tea mais fabriqué en Bretagne (33 cl)	3€20
HOULCOLA, c'est comme du coca-cola mais fabriqué en Bretagne (33 cl)	3€20
COCA COLA (33cl) regular ou zéro	3€20
ORANGINA (25cl)	3€20
PERRIER rondelle citron	3€20
JUS D'ORANGE au verre 20cl "RECOLT" 100% pur jus/orange juice	3€50
VITTEL ou BADOIT 50 cl	3€50
1 l	4€50

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA / coffee, decaff	
Petit / small	1€90
Grand / large	2€90
THÉ / tea : Earl Grey, fruits rouges ou vert à la menthe	3€50
CHOCOLAT / hot chocolate	3€90
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	4€50
SUPPLÉMENT LAIT / extra milk	0€80

## LE CIDRE KERNÉ (POULDREUZIC 29)

BOUTEILLE de 25 cl	3€50
BOUTEILLE de 75 cl	8€50

## LES APERITIFS

KIR ou KIR BRETON	3€50
MARTINI, PORTO ou SUZE (6cl)	3€50
RICARD, PASTIS (4cl)	4€50
CAMPBELL (4cl)	5€00
JACK DANIEL'S (4cl)	6€00
PASTIS 1212 St Tropez	6€00

## LES VINS

	VERRE (20CL)	CARAFE (50CL)	CARAFE (1L)
ROSÉ CINSULT IGP	3€90	7€00	13€00
ROUGE MERLOT IGP	3€90	7€00	13€00
BLANC SAUVIGNON IGP	3€90	7€00	13€00

## LA BIÈRE

1/2 PRESSION ARMORIA "Blonde" (25 cl)	3€20
TRI MARTOLOD (33cl)	3€80
Bière artisanale de Concarneau, brassée par une coopérative de salariés (SCOP).	

BIENVENUE  
WELCOME  
WILLKOMMEN

Le pesto

AQUARIUMS  
**AQUA SHOW**  
+ SPECTACLE D'OISEAUX

# Le Ti Pirate 9€50

le menu des enfants

1 PLAT  
Nuggets-frites, Saucisse-frites ou Jambon-frites

1 BOISSON servie au verre  
coca, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau ou diabolo (grenadine, menthe, fraise ou citron)

1 DESSERT  
1 glace miko au choix  
parmi notre sélection ou  
1 gaufre sucre



# Le Classique

MOULES DE BOUCHOTS ÉLEVÉES EN BRETAGNE

MOULES MARINIÈRES/FRITES  
13€00

MOULES ROQUEFORT/FRITES  
14€00



# Les Desserts

KOIGN AMANN 6€00  
Le dessert breton par excellence ! Pour les ingrédients, ce n'est pas compliqué : du beurre, de la farine, du sucre et encore du beurre... Mais c'est le savoir-faire des pâtisseries qui fait de ces trois ingrédients "basiques" un dessert exceptionnel ! Parole de breton !

GAUFRE BRETONNE 5€00  
Gaufre à la mode de Bretagne : Chantilly et caramel maison !

GAUFRE NUTELLA 4€50

GAUFRE CHOCOLAT maison 4€00

GAUFRE SUCRE 3€00

ET AUSSI...

notre sélection de glaces Miko : Magnums, Cornettos, Ben&Jerry's,...

SUPPLÉMENT  
CHANTILLY  
MAISON  
1€50