

CARTE DES BOISSONS



CELLA QU'ON TRINQUE !



APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2,50	Cocktail (25cl)	7,00
Lillet / Martini / Suze (6cl)	3,50	Whisky Arlett (Français) (4cl)	9,00
Porto (6cl)	3,00	Whisky Clan Denny (Ecosse , tourbé) (4cl)	8,00
Kir vin blanc / Breton (12cl)	4,00	Whisky Hatozaki (Japonnais) (4cl)	8,00
Kir pétillant (12cl)	5,00	Digestif (4cl)	5,00
Verre de Cidre (20cl)	3,50	Rhum Vieux (4cl)	7,00

"L'authentique", Les vergers du Mitan Cranne - Domagné



BIÈRES



BOISSONS CHAUDES

Les Pressions :	25 cl	33 cl	50 cl
Armoria 4,6°	3,00	- 4,30	- 5,50
Abaty 6,9°	4,00	- 5,60	- 7,50
Les Canettes :	33 cl	- 5,00	
Brasserie Smash	44 cl	- 6,00	
Les Bouteilles :			
Desperados (33cl) 5,9°		5,00	
Brewdog Punk IPA 0,5° (Sans Alcool)		5,00	

Café "Fraîchement moulu" (6cl)	1,80
Décaféiné (6cl)	1,80
Grand Café (12cl)	3,50
Café Crème (15cl)	1,90
Thé Damman (20cl)	3,00
Chocolat Chaud (15cl)	2,50



BOISSONS SANS ALCOOL



Breizh Cola/Cola Zéro (33cl)	3,50	Plancoët intense (33cl)	3,00
Breizh Thé glacé pêche (33cl)	3,50	Plancoët (50cl)	2,50
Okipic "les super sodas" (33cl)	4,50	Plancoët (1L)	3,50
Sirop à l'eau	1,50	Plancoët Bulles (50cl)	3,00
Limonade (30cl)	2,00	Plancoët Bulles (1L)	4,00
Diabolo (30cl)	2,20	Sirop / tranche	0,20
Jus de fruits (25cl)	3,00		

NOS BURGERS

Tous les jours, découvrez votre menu
sur nos ardoises

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17,50

Entrée-Plat-Dessert 19,50



LE CLASSIC

16,00

Pain artisanal
Haché de boeuf
Cheddar en 2 façons
Sauce burger maison
Pickles de concombre
Confit d'oignons
Ketchup maison



LE BIGSBY "élu meilleur burger de l'ouest, coupe de France 2023"

18,00

Pain Spirale artisanal
Haché de boeuf
Gravlax de canard au romarin
Tomme Brebis et Chèvre (Fromagerie Bleu et Crème, Saint Grégoire)
Mayonnaise paprika fumé et piment d'Espelette
Pickles de radis noir
Chutney de betterave au gingembre



LE COCORICO

17,00

Pain artisanal
Filet de poulet en 2 cuissons
Oeuf au plat
Cantal Jeune AOP
Mayonnaise Tartare à l'Estragon
Pickles d'oignons rouges
Ketchup maison
Jeunes pousses d'épinards

Et pour vos petits loulous ...

Haché de boeuf Breton	8,00
Le p'tit burger	11,00
Accompagné de frites Maison	
Glace Vanille et Smarties	2,50

Version végétarienne pour tous les burgers (galette de céréales aux légumes)
Pain burger artisanal de "Chez PP" à Noyal Châtillon sur seiche
Frites de "Chez maison" à Ossé
Boeuf origine France

Prix TTC - Service inclus
Les burgers ne rentrent pas dans
la formule du jour

Une cuisine inspirée par vous ... cuisinée par nous !

LES COCKTAILS 7€

Le Punch planteur à la vanille "maison" : Rhum Agricole et Jus de fruits - 25 cl



Le Spritz : Prosecco / Aperol / Eau gazeuse (ou version Fleur de sureau) - 30 cl

Le Ginkipic : Gin et Okipic citron/concombre/menthe - 25 cl



Le Vodkakipic : Vodka et Okipic pomme/caramel/gingembre - 25 cl

L'Americano : Campari / Martini rouge / Eau gazeuse/ Orange - 15 cl



"Le goût du moment présent"

Prix TTC - Service inclus

LE BURGER DU MOMENT



X'MAS

19,00

Pain artisanal façon Bretzel (Boulangerie Fleur de Sel)

Mayonnaise truffée

Mâche

Lard Grillé (France)

Comté AOP

Haché de Boeuf (France)

Pickles d'oignons au vin rouge

Poêlée de pleurotes

Confit d'échalotes aux épices de Noël



Accord burger/champagne : 7,50€ la coupe.

Champagne Tradition M.HOSTOMME . Brut.

40% chardonnay , 20% Pinot noir, 40% Pinot meunier