

CARTE DES BOISSONS



CELLA QU'ON
TRINQUE !



APÉRITIFS

Ricard (2cl) 2,50

Lillet / Martini / Suze (6cl) 3,50

Porto (6cl) 3,00

Kir vin blanc / Breton (12cl) 4,00

Kir pétillant (12cl) 5,00

Verre de Cidre (20cl) 3,50

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

Cocktail (25cl) 7,00

Whisky Arlett (Français) (4cl) 9,00

Whisky Clan Denny (Ecosse, tourbé) (4cl) 8,00

Whisky Hatozaki (Japonnais) (4cl) 8,00

Digestif (4cl) 5,00

Rhum Vieux (4cl) 7,00



BIÈRES



Les Pressions : 25 cl 33 cl 50 cl

Armorla 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

BOISSONS CHAUDES

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

Breizh Thé glacé pêche (33cl) 3,50

Okipic "les super sodas" (33cl) 4,50

Sirop à l'eau 1,50

Limonade (30cl) 2,00

Diabolo (30cl) 2,20

Jus de fruits (25cl) 3,00

Plancoët intense (33cl) 3,00

Plancoët (50cl) 2,50

Plancoët (1L) 3,50

Plancoët Bulles (50cl) 3,00

Plancoët Bulles (1L) 4,00

Sirop / tranche 0,20

**Tous les jours, découvrez votre menu
sur nos ardoises**

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17,50

Entrée-Plat-Dessert 19,50

N
O
S

B
U
R
G
E
R
S



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
<i>Accompagné de frites Maison</i>	
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 Nöel



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

**Champagne Tradition M.HOSTOMME . Brut.
40% chardonnay , 20% Pinot noir, 40% Pinot meunier**