

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir (vin ou cidre)	12 cl	4,00 €
Kir royal	12 cl	6,00 €
Whisky Chivas 12 ans	4 cl	7,00 €
Whisky, Vodka, Rhum, Malibu	4 cl	5,00 €
Alcool avec sodas	4 cl + 33 cl	6,00 €
Coupe de champagne	12 cl	6,00 €
Pastis	4 cl	4,00 €
Martini (rouge ou blanc)	4 cl	4,00 €

CIDRES

Pichet brut ou doux	Verre 20 cl	Pichet 50 cl	Pichet 100 cl
Cidre Rosé	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Bouché brut ou doux		btlle 27,5 cl	4,00 €
Bouché brut bio		btlle 75 cl	10,00 €
Cidre Rosé		btlle 75 cl	13,00 €
Cidre Poiré		btlle 75 cl	12,00 €
Cidre artisanal DAN ARMOR		btlle 75 cl	13,00 €
Cidre fermier HENRIOT		btlle 75 cl	14,00 €
Magnum brut		1,5 L	15,00 €
			20,00 €

VINS TABARLY

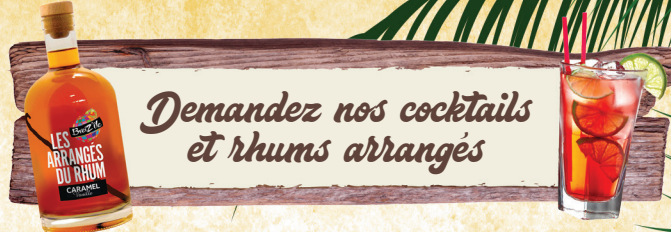
APC/AOP Merlot rouge	Verre 12,5 cl	Pichet 50 cl	btlle 75 cl
APC/AOP Muscadet blanc	4,00 €	10,00 €	14,00 €
VDP/IGP Vin de pays Ile de beauté rosé Champagne			75 cl 30,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS			
Breizh Cola, Cola Zero, Tea pêche	33 cl	4,00 €	
Limnade, Orangina	25 cl	4,00 €	
JUS DE FRUITS			
Orange, pomme artisanal, ananas, nectar de mangue	25 cl	3,00 €	
EAUX			
Plancoët Plate/gazeuse	50 cl	3,00 €	1L 4,00 €
SIROPS			
Menthe, grenadine, citron, fraise	3 cl	0,50 €	
BIÈRES			
Dremmwel Blonde Bio	33 cl	6,00 €	
Britt Blanche	33 cl	6,00 €	

LES BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Malongo Café	2,00 €	
Décaféiné	2,00 €	
Noisette	3,00 €	
Thé (Darjeeling, earl grey, jasmin, thé vert menthe)	3,00 €	
Café viennois	3,00 €	
Infusion (Tilleul-menthe, verveine)	3,00 €	
Digestifs au choix :	4 cl 7,00 €	
Calvados, Get 27, Poire, Rhum, Grand Marnier		
Irish Coffee	7,00 €	
Rhums Arrangés	4 cl 7,00 €	



LES PARTAGE

PLANCHE DE CHARCUTERIE 9,00 €

Coppa, jambon de pays, chorizo, cornichons, pain

PLANCHE DE FOIE GRAS 9,00 € NOUVEAUTE

Salade, confit d'oignons, deux médaillons de foie gras, pain

LES SALADES

SICILE ENTRÉE 6,00 € PLAT 12,00 €

Salade, tomates confites, copeaux de parmesan, jambon de pays, vinaigrette balsamique, pignons de pin

PALMAS ENTRÉE 6,00 € PLAT 12,00 €

Salade, émincé de poulet, tomates cerises, oeuf dur, confit d'oignons, vinaigrette balsamique

IBIZA NOUVEAUTE ENTRÉE 7,00 € PLAT 13,00 €

Salade, lardons chauds, magrets, tomates cerises, noix, vinaigrette balsamique

EL RIZO ENTRÉE 8,00 € PLAT 14,00 €

Salade, poivrons marinés, tomates cerises, poulet ou thon, billes de mozzarella, copeaux de parmesan, marinade de basilic

CAPRI ENTRÉE 8,00 € PLAT 14,00 €

Salade et toasts de pain, saumon fumé, bloc de foie gras, vinaigrette balsamique, crème fraîche, miel, citron, aneth

SARDAIGNE SIMPLE 8,00 € DOUBLE 14,00 €

Salade, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan frais, olives noires, marinade de basilic, citron, vinaigrette balsamique

ASSIETTE DE SALADE VERTE 3,00 €

LES GAULETTES

Toutes nos galettes sont accompagnées d'un lit de salade. Tout supplément + 1,50 €

CAP VERT 8,00 €

Oeuf, jambon, emmental

SALOMON 8,00 €

Chèvre, miel, amandes, raisins secs

BORNÉO 9,00 €

Emmental, chèvre, champignons, courgettes grillées, basilic frais

OUessant 9,00 €

Emmental, oeuf, confit d'oignons, saucisse fumée

BALI 9,00 €

Mozzarella, tomates fraîches, jambon ou thon, olives noires, basilic frais

AÇORES 10,00 €

Raclette, chèvre, reblochon, dés de fête

LOS ROQUES 10,00 €

Emmental, tomates fraîches, chorizo, oeuf miroir

JURA 10,00 €

Sauté de poulet au curry, coriandre

ÎLES COOK 11,00 €

Pommes de terre, raclette, jambon de pays, ciboulette, crème fraîche

ÎLE DE RÉ 11,00 €

Pommes de terre, reblochon, lardons, confit d'oignons, crème fraîche

ÎLE SANTORIN 11,00 €

Chèvre, courgettes grillées, dés de fête, olives noires, basilic frais

ÎLE DE GORGONE 11,00 €

Steak haché, emmental, tomates fraîches, oeuf, champignons



C'est aujourd'hui votre Anniversaire ?

Faites-le nous savoir, un cadeau vous attend !

(sur simple présentation d'une pièce d'identité)

LES CRÊPES

Toutes nos crêpes peuvent être flambées selon votre choix. Rhum, Calvados, Grand Marnier + 1,50 €

LA DÉSIRADE 4,00 €

Beurre doux ou beurre demi-sel, sucre ou citron

MARIE GALANTE 5,00 €

Confiture au choix (fraise, myrtille, marmelade d'oranges)

LES SAINTES 5,00 €

Miel ou sirop d'érable ou crème de marron, amandes grillées

HAWAÏ 5,00 €

Coulis de chocolat noir maison ou Nutella ou caramel au beurre salé ou crème de marron

LA RÉUNION 6,00 €

Glace chocolat blanc, coulis de chocolat noir maison, chantilly maison, éclats de chocolat au lait

GUADELOUPE 6,00 €

Marmelade d'oranges amères flambée au Grand Marnier

ANTIGUA 6,00 €

Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly maison

ÎLES MAYA BAY 6,00 €

Pommes rôties, glace pomme, cannelle, caramel au beurre salé, chantilly maison

SAINT MARTIN 6,00 €

Coulis de chocolat noir maison, glace au choix, chantilly maison

ÎLE MAURICE 6,00 €

Coulis de chocolat noir maison ou Nutella, banane, chantilly maison

MALDIVES 6,00 €

Crème de marron, amandes grillées, glace vanille, chantilly maison

ÎLES COCOS 6,00 €

Glace noix de coco, coulis de chocolat noir maison, coco en poudre, chantilly maison

FIDJI 6,00 €

Glace vanille, pommes rôties, caramel au beurre salé, chantilly maison

BORA BORA 6,00 €

Banane, glace coco, coulis de chocolat noir maison, poudre de coco, flambée au rhum

BAHAMAS 6,00 €

Coulis de chocolat noir maison, poire, glace vanille, chantilly maison

SAINT DOMINGUE 6,00 €

Glace spéculoos, amandes, éclats de spéculoos, chantilly maison

ANDAMAN 6,00 € NOUVEAUTE

Eclats de brownie, glace spéculoos, amandes grillées, coulis caramel, chantilly maison

TAHITI 7,00 €

Nutella, amandes grillées, glace caramel, chantilly maison

MOORÉA 7,00 €

Carpaccio d'ananas, caramel beurre salé, sorbet goyave, poudre de coco, chantilly maison

LA BARBADE 7,00 €

Carpaccio d'ananas, poudre de coco, coulis de fruits rouges, glace fruits de la passion, chantilly maison

TÉNÉRIFE 7,00 € NOUVEAUTE

Glace Tutti Frutti, mini chamallow, coulis de fruits rouges, chantilly maison

LA GRACIOSA 7,00 € NOUVEAUTE

Glace rhum raisin, coulis de fruits rouges, coco poudre, chantilly maison

LES DESSERTS

RIZ AU LAIT à la cannelle 5,00 €

FROMAGE BLANC 0% M.G 5,00 €

Avec au choix : sucre ou coulis de fruits rouges ou miel ou caramel au beurre salé ou crème de marron

COUPE DE GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, noix de coco, pomme verte, fruit de la passion, goyave, spéculoos, chocolat blanc, caramel beurre salé, banane, rhum raisins, Tutti Fruti, chantilly maison avec son coulis

● 1b. 4,00 € / ● 2b. 5,00 € / ● 3b. 6,00 €

CARPACCIO d'ananas 7,00 €

Ananas, glace coco, poudre de coco, coulis de fruits rouges, chantilly maison

MARTINIQUE 7,00 €

Banane, trois boules de glace (vanille, chocolat, fraise), coulis de chocolat, amandes grillées, chantilly maison

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 7,00 €

LES CREPAKIS

CREPAKI POMME 6,00 €

Roulé de crêpe au riz au lait, pomme, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly maison

CREPAKI POIRE 6,00 €

Roulé de crêpe au riz au lait, poire, chocolat, amandes grillées, chantilly maison

CREPAKI BANANE 6,00 €

Roulé de crêpe au riz au lait, banane, nutella, poudre de coco, chantilly maison

CREPAKI ANANAS 6,00 € NOUVEAUTE

Roulé de crêpe au riz au lait, ananas, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison

Menu Enfants 10€

- (Pour les moins de 10 ans)
- + GALETTE Mini CAP VERT ou MINI BERMUDES (2 ingrédients au choix)
- + BOISSON Jus de fruits 25 cl ou Sirops au choix ou Eau minérale 33 cl
- + DESSERT HAWAÏ ou LA DÉSIRADE ou 2 boules de glace au choix

Retrouve-nous au verso pour l'aventure !