

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro · 33cl	4.00 €
Fuze Tea, Orangina · 25 cl	4.00 €
Fever Tree · 20 cl Tonic Water	4.00 €
Limonade <i>ou</i> diabololo · 33cl	4.00 €
Evian + Sirop · 33 cl	4.00 €
Jus de Fruits Granini · 25 cl	4.00 €
<i>Orange, multifruits, pomme, tomate, pamplemousse, ananas</i>	

SIROPS : fraise, grenadine, menthe, citror, pêche, banane-kiwi, cassis, orgeat

EAUX

33cl · Évian - Badoit Rouge	4.00 €
75cl · Évian - Badoit Verte - Badoit Rouge	6.50 €
75cl · Chateldon	7.00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
La Francette	3.50 €	6.00 €
Saint Thomas <i>Abbaye</i>	4.00 €	7.50 €
Bière du moment	4.50 €	8.50 €
LAB Excote IPA	4.50 €	8.50 €
Picon Bière	4.00 €	7.50 €
Monaco, Twist, Panaché	4.00 €	6.50 €

BIÈRES BOUTEILLES

33cl · Cidre breton	5.00 €
25cl · Dremmwel <i>sans alcool</i>	4.00 €
33cl · Desperados	5.50 €
33cl · La Guérite <i>Déferle</i>	6.00 €

SPIRITUEUX 4 CL

Whisky

Ballantine's	6.50 €
Bulleit Bourbon	7.00 €
Seven Yards Scotch Blend Malt	7.50 €
The Singleton Of Dufftown <i>12 ans</i>	8.50 €
Cardhu Amber Rock	9.90 €
Talisker Port Ruigh	10.90 €
Galaad ex fût de rhum	11.90 €
Aisla Bay	12.90 €
Rare Tasmanian Sullivans Cove	16.90 €

Gins

Beefeater	6.50 €
Hendrick's	7.50 €
Audemus Spirits Pink Pepper Gin	9.50 €
Tanqueray Ten	10.50 €
Supplément soda 20 cl	2.00 €

LES BULLES

- Coupe de Prosecco 12 cl.....5.50 €
- Kir Pétillant au Prosecco 12 cl.....6.00 €
- Coupe de Champagne Moët et Chandon 12 cl.....10.00 €
- Kir Royal 12 cl.....11.00 €
- DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES SUR LA CARTE DES VINS •



APÉRITIFS

Porto blanc <i>ou</i> Rouge - 4 cl	4.00 €
Martini Bianco <i>ou</i> Rosso - 4 cl	4.00 €
Suze - 4 cl	4.00 €
Campari - 4 cl	4.50 €

LES ANISÉS 2 CL

Ricard	4.00 €	Pastis Henri Bardouin	4.50 €
--------------	--------	-----------------------------	--------

LES KIRS 12 CL

Crèmes : cassis, mûre, pêche, framboise

Kir maison	5.00 €	Kir breton - 33 cl	5.50 €
Kir pétillant	6.00 €	Kir royal	10.50 €

LES SPRITZ 14 CL

Aperol Spritz	8.00 €
----------------------------	--------

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Saint-Germain Spritz	9.00 €
-----------------------------------	--------

Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

Italian Spritz	9.00 €
-----------------------------	--------

Italicus, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

Limoncello Spritz	9.00 €
--------------------------------	--------

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron, sirop basilic

Lillet Spritz	9.00 €
----------------------------	--------

Lillet rosé, Sarti Rosa, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

LES MULES 12 CL

Moscow Mule	8.50 €
--------------------------	--------

Vodka, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

London Mule	8.50 €
--------------------------	--------

Gin, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

Jamaïcan Mule	8.50 €
----------------------------	--------

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

"Je ne bois du Champagne qu'à deux occasions : quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas."

Coco Chanel



LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Ti punch <i>short drink</i>	7.00 €
Rhum Longueueau 50°, citron vert, cassonade	
Caïpirinha	7.50 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Mojito	8.50 €
Rhum ambré, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse, Angostura bitter	
Espresso Martini	9.00 €
Vodka, espresso, sucre de canne, Kahlúa	
Pornstar	9.00 €
Vodka, liqueur passion, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, Prosecco	
Americano	9.50 €
Martini rosso, Campari, Noilly prat, Perrier	

LES SIGNATURES

Rose Maria	7.50 €
Rosé sec, Cointreau, sirop de fraise, sirop de vanille, jus de citron	
Last kiss	7.50 €
Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne, tonic	
First kiss	8.00 €
Gin, jus de fraise, limonade, citron vert, cassonade	
Clover Club	8.50 €
Gin, Noilly Prat, jus de citron jaune, sirop de framboise, blanc d'œuf	

LES SANS ALCOOLS

November seabreeze	6.50 €
Jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron vert, limonade	
Virgin mojito	6.50 €
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse	
Hibiscus	6.50 €
Sirop hibiscus, jus de citron vert, ginger ale	
Candy Berry	6.50 €
Vanille, sirop de cassis, ananas, citron vert	

SAUCISSONNABLES

À PARTAGER OU PAS !

- **Planche B.E** (6 accras, pâté en croûte, panisse à l'olive noire, saucisson et chorizo) ..20.50 €
- **Planche Terroir** (Fromages, bœuf séché, chorizo Culard, saucisson).....18.90 €
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**...Les 6 : 10.50 €...Les 9 : 15.50 €...Les 12 : 19.50 €
- **Accras de cabillaud**.....Les 6 : 6.00 €.....Les 12 : 11.00 €
- **Camembert rôti, recette du moment (15 min. d'attente)**.....10.90 €
- **Saucisson nature au sel de Guérande 150 g**.....6.00 €

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl
AOP Pays d'Oc - J.Moreau et Fils « Les Coches »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Gascogne - Domaine Millet « Moelleux »	5.00 €		
AOP Quincy - Domaine des Bruniers	6.00 €		
IGP Pays d'Oc Viognier - « Le Versant »	6.50 €		
AOP Saint-Péray - Chapoutier « Les Tanneurs »	8.50 €		
AOP Montagny 1 ^{er} Cru - J.Drouhin	9.90 €		

VINS ROSÉS

IGP Île de Beauté - Vignerons Aghione « San Pieru »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
Côtes de Provence - Château d'Esclans « Whispering Angel »	7.00 €		

VINS ROUGES

AOP Graves - « Château du Barrailh »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes du Rhône - Alain Jaume « Grand Veneur »	5.00 €	9.00 €	16.00 €
IGP Côtes de Thongue - Domaine La Croix Belle « Camp Del Gal »	6.00 €	11.00 €	20.00 €
AOP Lalande de Pomerol - Château La Fleur Chaigneau	7.00 €		
AOP Sancerre - « Révolution » Maison Chavet	8.00 €		
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru - « Clos des Myglands » Monopole-Faiveley	10.00 €		

*Pour ravir tous les palais, nous disposons
de plus de 250 références en cave.
Consultez notre carte des vins !*

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Tartare de concombre, gelée de petits pois au wasabi, mousse de chèvre frais
9.00 €

Pâté en croûte, relish à l'ail des ours
9.50 €

Steak d'aubergine, mousse de sésame noir, chips de quinoa soufflé (végan)
9.50 €

Cabillaud fumé, ketchup de carotte, « caviar » de clémentine à l'estragon
12.50 €

Carpaccio de veau, panisse à l'olive noire, sauce tonnato
12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

• LES SALADES •

GOURMANDE

Salade, œuf mollet, broccolini, lardons de chorizo, croustillants au cheddar
17.50 €

FRAICHEUR

Salade, crevettes grillées, avocat, pomme Granny Smith, citron confit, sauce yaourt aux herbes
17.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON

Saumon, pamplemousse, lait de coco, gingembre, citron vert, oignon rouge,
frites « rustiques », salade verte
18.50 €

AILE DE RAIE

Sauce « Bonne Femme », tombée d'épinards, câpres croustillantes
18.50 €

FILET DE BAR GRILLÉ

Asperges vertes cuites et crues, Vichyssoise au yuzu
23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* beurre maître d'hôtel
18.00 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* beurre maître d'hôtel
29.90 €

CARRÉ D'AGNEAU SERVI ROSÉ

Compotée de chou rouge au porto, tuile à l'ail, jus de viande réduit
23.50 €

VÉGAN

BOURGUIGNON DE LÉGUMES

Purée de pommes de terre à l'ail noir
17.50 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte
18.00 €

LE BURGER DE LANA

Pain aux graines, steak haché, salade, pesto rosso,
chiffonnade de jambon de Parme, mozzarella
18.00 €

POULPE EN PERSILLADE

Pressé de pommes de terre et nori
22.50 €



MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Tartare de concombre, gelée de petits pois au wasabi, mousse de chèvre frais

Ou

Pâté en croûte, relish à l'ail des ours

Ou

Steak d'aubergine, mousse de sésame noir, chips de quinoa soufflé (végan)

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* beurre maître d'hôtel

Ou

AILE DE RAIE

Sauce « Bonne Femme », tombée d'épinards, câpres croustillantes

Ou

BOURGUIGNON DE LÉGUMES (végan)

Purée de pommes de terre à l'ail noir

DESSERT AU CHOIX

Entremet banane flambée *ou* Chou

ou Fontainebleau *ou* Ananas rôti (végan)

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Cabillaud fumé, ketchup de carotte, « caviar » de clémentine à l'estragon

Ou

Carpaccio de veau, panisse à l'olive noire, sauce tonnato

CARRÉ D'AGNEAU SERVI ROSÉ

Comptée de chou rouge au porto, tuile à l'ail, jus de viande réduit

Ou

FILET DE BAR GRILLÉ

Asperges vertes cuites et crues, Vichyssoise au yuzu

DESSERT AU CHOIX

Entremet banane flambée *ou* Chou

ou Fontainebleau *ou* Ananas rôti (végan)



MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.00€
Entrée + plat + dessert • 22.90€

Consultez l'ardoise



MENU CINÉMA • 25€



SERVI TOUS LES SOIRS SAUF LE SAMEDI

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* beurre Maître d'hôtel

ou

BURGER DE LANA (Voir "Les Plats Signatures" p7)

ou

AILE DE RAIE

Sauce "Bonne Femme", tombée d'épinards, câpres croustillantes

+

DESSERT

2 boules de glace, chantilly *ou* Trilogie de mignardises

+

BOISSON

Au choix : Francette 25 cl, eaux 33 cl, soft 33 cl, jus de fruits 25 cl

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12 CL :

BLANC : AOP Pays d'Oc JM Moreau et fils • « Les Coches »

rosé : IGP Île de Beauté vigneron - Aghione « San Pieru »

ROUGE : Côte du Rhône - Alain Jaume « Grand veneur »

1 MENU CINÉMA = VOTRE PLACE À 5€ AU CINÉMA TI HANOK

PRIX NORMAL : 9€



• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diablo

FILET DE POISSON (selon arrivage) *ou* ONGLET DE BŒUF *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce B.E

Une glace 2 boules *ou* Mug cake au chocolat, crème sucrée, crumble cookie
(À commander en début de repas)



LE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME FROMAGÈRE À AURAY

L'assiette

9.50 €

La planche, à partager ou pas !

14.50 €

Camembert rôti, recette du moment (15 minutes d'attente)

10.90 €

LES DESSERTS

ENTREMET BANANE FLAMBÉE

Mousse miso, spéculoos

9.00 €

CHOU

Chocolat-Bailey's

9.00 €

FONTAINEBLEAU

Confit de rhubarbe, amandes

9.00 €

ANANAS RÔTI (végan)

Crèmeux avocat, streusel, gel citron menthe

9.00 €

CAFÉ GOURMAND

(Suppl. Thé 1€)

8.00 €

LES GLACES

NOS PARFUMS

Crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, rhum-raisin

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule 4.00 €

Coupe 2 boules 5.50 €

Coupe 3 boules 6.50 €

Supplément crème sucrée 1.00 €



LES COUPES GLACÉES

• LES INCONTOURNABLES •

8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

POIRE BELLE HÉLÈNE

3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, crème sucrée

PÊCHE MELBA

3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, crème sucrée

TUTTI FRUTTI

1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

• LES ALCOOLISÉES •

9.90 €

COLONEL

3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT

1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, crème sucrée

BREIZHLEY'S

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, crème sucrée



DIGESTIFS DE LA B.E

Mandarine Napoléon · 4 cl	7.50 €
Wessex Liqueur de Gin English Sloe, <i>pruneau de mémé</i> · 4 cl	7.50 €
Liqueur de Poire au Cognac · 4 cl	7.50 €
Irish coffee, <i>whisky 4 cl, espresso, crème fouetée</i>	7.50 €

LES LIQUOREUX

Baileys, Menthe Pastille, Limoncello, Get 27 · 6 cl	6.00 €
Mentha Speakeasy · 6 cl	7.00 €

LES DIGESTIFS À L'ANCIENNE

COGNACS 4 CL

Cognac aux amandes	6.50 €
Hennessy VS	7.50 €
Laurent Jouffe XO	14.90 €

CALVADOS 4 CL

Roger Groult Age d'Or	12.90 €
-----------------------------	---------

LAMBIG 4 CL

Fine de Bretagne AOC	7.50 €
<i>Distillerie du Gorpvello</i>	

RHUMS 4 CL

Diplomatico Reserva Exclusiva	7.90 €
Longueteau Vieux	8.90 €
Mount Gay XO	9.90 €
Eminente 7 ans	9.90 €
Cuvée Homère Clément	14.90 €

ARMAGNAC 4 CL

Laubade Intemporel 6 ans	8.50 €
--------------------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS LAVAZZA

Café <i>ou</i> Déca	2.00 €
Café Allongé <i>ou</i> Déca Allongé	2.00 €
Café crème <i>ou</i> Déca Crème	2.20 €
Café noisette	2.00 €
Double Espresso	3.50 €
Grand Crème	3.50 €

LES GOURMANDS

Chocolat Chaud <i>au lait</i>	3.50 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat <i>ou</i> Café Viennois	5.00 €

LES THÉS

Thés noir : <i>Ceylan, Earl grey, fruits rouges.</i>	Thés vert : <i>menthe, jasmin.</i>	3.50 €
Infusions : <i>verveine, verveine-menthe, rooibos vanille.</i>		

