

# ∞ *Boissons* ∞

## APÉRITIFS

RICARD		2 cl	2.50 €
MARTINI BLANC ou ROUGE, SUZE, CAMPARI, POMMEAU, PORTO ROUGE		8 cl	4.00 €
WHISKY J&B		5 cl	4.80 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS		5 cl	5.80 €
VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX – Charmes Les Colombelles		15 cl	4.10 €
COUPE PÉTILLANTE – Royal Saint Charles		10 cl	3.20 €
KIR BRETON (Cidre pression + Crème de Cassis)		20 cl	3.10 €
KIR VIN BLANC SAUVIGNON*		15 cl	3.20 €
KIR PÉTILLANT* – Royal Saint Charles		10 cl	3.40 €

\* Cassis, Mûre, Framboise, Pêche

## BIÈRES

LANCELOT BLONDE	PRESSION	4.8°	25 cl	2.90 €
			33 cl	3.80 €
			50 cl	5.70 €
BLANCHE HERMINE	BOUTEILLE	4.0°	33 cl	4.40 €
MORGANE BIO BLONDE	BOUTEILLE	5.5°	33 cl	4.40 €

## CIDRE BRUT VAL DE RANCE A LA PRESSION

BOLÉE		20 cl	2.90 €
PICHET		50 cl	6.90 €

## EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

PLANCOËT		100 cl	3.80 €
PLANCOËT BULLE		100 cl	4.00 €
PLANCOËT		50 cl	2.80 €
PLANCOËT BULLE		50 cl	3.00 €

# ∞ *Boissons* ∞

## APÉRITIFS

RICARD		2 cl	2.50 €
MARTINI BLANC ou ROUGE, SUZE, CAMPARI, POMMEAU, PORTO ROUGE		8 cl	4.00 €
WHISKY J&B		5 cl	4.80 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS		5 cl	5.80 €
VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX – Charmes Les Colombelles		15 cl	4.10 €
COUPE PÉTILLANTE – Royal Saint Charles		10 cl	3.20 €
KIR BRETON (Cidre pression + Crème de Cassis)		20 cl	3.10 €
KIR VIN BLANC SAUVIGNON*		15 cl	3.20 €
KIR PÉTILLANT* – Royal Saint Charles		10 cl	3.40 €

\* Cassis, Mûre, Framboise, Pêche

## BIÈRES

LANCELOT BLONDE	PRESSION	4.8°	25 cl	2.90 €
			33 cl	3.80 €
			50 cl	5.70 €
BLANCHE HERMINE	BOUTEILLE	4.0°	33 cl	4.40 €
MORGANE BIO BLONDE	BOUTEILLE	5.5°	33 cl	4.40 €

## CIDRE BRUT VAL DE RANCE A LA PRESSION

BOLÉE		20 cl	2.90 €
PICHET		50 cl	6.90 €

## EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

PLANCOËT		100 cl	3.80 €
PLANCOËT BULLE		100 cl	4.00 €
PLANCOËT		50 cl	2.80 €
PLANCOËT BULLE		50 cl	3.00 €

# ∞ Cocktails ∞

## AVEC ALCOOL

<b>MOJITO</b> <i>Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre Roux, Menthe Fraîche, Trait d'Angustura, Perrier, Glaçons</i>	30 cl	6.60 €
<b>AMERICANO</b> <i>Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Perrier, ½ Tranche de Citron et d'Orange</i>	30 cl	6.60 €
<b>SPRITZ</b> <i>Apérol, Pétillant Royal Saint Charles, Perrier, ½ Tranche de Citron et d'Orange</i>	30 cl	6.60 €
<b>CAMPARI ORANGE</b>	20 cl	5.50 €
<b>J&amp;B COCA avec Coca Cola ou Jus d'Orange ou Perrier</b>	20 cl	5.50 €

## SANS ALCOOL

<b>LE SOFT</b> <i>Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Pressé, Sirop de Grenadine</i>	30 cl	5.00 €
<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre Roux, Perrier</i>	30 cl	5.00 €

## JUS DE FRUITS, SODA

<b>JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME</b>	25 cl	2.90 €
<b>ORANGINA</b>	25 cl	2.90 €
<b>COCA COLA, COCA ZERO</b>	33 cl	3.20 €
<b>PERRIER</b>	33 cl	3.20 €
<b>BREIZH COLA, BREIZH TEA, BREIZH AGRUMES</b>	33 cl	3.20 €
<b>SIROP À L'EAU :</b>	25 cl	1.50 €
<i>Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron Acide "RIOR"</i>		

# ∞ Vins ∞

## ROUGE

	Verre 15 cl	50cl	75cl
<u>CÔTES DE GASCOGNE</u> : 1 POUR TOUS IGP	2.90 €	8.80 €	12.90 €
<u>BORDEAUX</u> : CHÂTEAU LE MAYNE VIGNOBLES TEILLET AOP	4.40 €	14.20 €	20.90 €
<u>LANGUEDOC</u> : SAINT CHINIAN CHÂTEAU GUIRAUD AOP	3.90 €	12.80 €	18.90 €
<u>LOIRE</u> : CHINON LES CRAYÈRES DE NEUVILLE AOP	4.10 €	13.30 €	19.70 €
<u>RHÔNE</u> : LUBERON LA CIBOISE CHAPOUTIER AOP	4.60 €	14.90 €	21.90 €
<u>RHÔNE</u> : LUBERON LES BARRABANS AOP	3.90 €	12.80 €	18.90 €
<u>SUD OUEST</u> : SAINT MONT LA TRADITION PLAIMONT AOP	3.80 €	12.40 €	18.40 €

## BLANC

	Verre 15 cl	50cl	75cl
<u>SAUVIGNON</u> : VIGNES ANTIQUES D'OC IGP	2.90 €	8.80 €	12.90 €
<u>LOIRE</u> : MUSCADET SÈVE/LIE CHATEAU L'AIGUILLETTE AOP	3.70 €	11.90 €	17.60 €
<u>CHARDONNAY</u> : PRIVILÈGE DROUET FRÈRES VDF	4.10 €	13.20 €	19.80 €
<u>RHÔNE</u> : LUBERON LES BARRABANS AOP	3.90 €	12.80 €	18.90 €

## ROSÉ

	Verre 15 cl	50cl	75cl
<u>CINSAULT</u> : VIGNES ANTIQUES D'OC IGP	2.90 €	8.80 €	12.90 €
<u>CORSE</u> : ÎLE DE BEAUTÉ LA SONRIZA IGP	3.70 €	11.90 €	17.60 €
<u>VAR</u> : CAP DES ESPERELLES IGP	3.50 €	11.40 €	16.80 €
<u>RHÔNE</u> : LUBERON LES BARRABANS AOP	3.90 €	12.80 €	18.90 €

# ∞ Carte ∞

## PLAT DU JOUR À L'ARDOISE

## FORMULE ENFANTS

10.00 €

### PLAT + DESSERT + BOISSON

Jambon Blanc ou Steak Haché + Frites Fraîches

Ou

Pizza Enfant (23 cm) à choisir sur la carte

\*\*\*\*

Glace Duo Vanille/Chocolat ou Vanille/Fraise

Ou

Compote à boire

Ou

Yaourt aux fruits à boire

\*\*\*\*

Boisson au verre

*Coca Cola, Sirop à l'eau, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Pomme, Limonade, Diabolo*

## ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES

5.50 €

## SALADE VERTE

2.50 €

# ∞ Pizzas ∞

## BASE TOMATE

<b>REINE</b>	9.50 €
<i>Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	
<b>INDIENNE</b>	10.50 €
<i>Mozzarella, Poulet Rôti, Ananas, Curry</i>	
<b>CAMPAGNARDE</b>	11.00 €
<i>Mozzarella, Lardons, Champignons, Œuf</i>	
<b>QUATRE-SAISONS</b>	11.50 €
<i>Mozzarella, Poivrons, Artichauts, Champignons, Roquette</i>	
<b>IBERIQUE</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Chèvre</i>	
<b>ORIENTALE</b>	12.50 €
<i>Mozzarella, Poulet Rôti, Poivrons, Merguez</i>	
<b>BOLOGNAISE</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Oignons, Bœuf Haché, Cheddar</i>	
<b>BREIZH</b>	12.50 €
<i>Mozzarella, Pommes de Terre, Andouille de Guéméné, Oignons, Moutarde</i>	
<b>SICILIENNE</b>	13.00 €
<i>Mozzarella, Thon, Câpres, Anchois Marinés, Olives</i>	

## BASE CRÈME

<b>ALSACIENNE</b>	9.00 €
<i>Mozzarella, Lardons, Oignons</i>	
<b>QUATRE-FROMAGES</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Roquefort, Chèvre, Reblochon</i>	
<b>SAVOYARDE</b>	13.00 €
<i>Mozzarella, Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon</i>	
<b>ATLANTIQUE</b>	14.00 €
<i>Mozzarella, Artichauts, Saumon Fumé, Roquette</i>	

Diamètre des pizzas : 30 cm / Suppléments : 1 € par ingrédient

Prix Nets TTC / Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# ∞ Pizzas ∞

## BASE TOMATE

<b>REINE</b>	9.50 €
<i>Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	
<b>CAMPAGNARDE</b>	11.50 €
<i>Mozzarella, Lardons, Champignons, Œuf</i>	
<b>QUATRE-SAISONS</b>	11.50 €
<i>Mozzarella, Poivrons, Artichauts, Champignons, Roquette</i>	
<b>IBERIQUE</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Chèvre</i>	
<b>ORIENTALE</b>	12.50 €
<i>Mozzarella, Poulet Rôti, Poivrons, Merguez</i>	
<b>BOLOGNAISE</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Oignons, Bœuf Haché, Cheddar</i>	
<b>BREIZH</b>	12.50 €
<i>Mozzarella, Pommes de Terre, Andouille de Guéméné, Oignons, Moutarde</i>	
<b>SICILIENNE</b>	13.00 €
<i>Mozzarella, Thon, Câpres, Anchois Marinés, Olives</i>	

## BASE CRÈME

<b>ALSACIENNE</b>	9.50 €
<i>Mozzarella, Lardons, Oignons</i>	
<b>QUATRE-FROMAGES</b>	12.00 €
<i>Mozzarella, Roquefort, Chèvre, Reblochon</i>	
<b>SAVOYARDE</b>	13.00 €
<i>Mozzarella, Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon</i>	
<b>ATLANTIQUE</b>	14.00 €
<i>Mozzarella, Artichauts, Saumon Fumé, Roquette</i>	

Diamètre des pizzas : 30 cm / Suppléments : 1 € par ingrédient

## Snack

<b>Kebab Frites</b>	9.50 €
<b>Burger Frites</b>	12.00 €
<b>Panini</b>	7.00 €
<b>Barquette Frites</b>	2.50 €

# ∞ Carte ∞

## SALADES REPAS

<b>Salade Paysanne</b> <i>Œuf, Poulet, Tomates, Croûtons, Maïs, Noix</i>	<b>11.50 €</b>
<b>Salade Bergère</b> <i>Toasts de Chèvre « Cabécou » &amp; Miel, Jambon de Pays, Tomates, Pomme</i>	<b>13.50 €</b>
<b>Salade Niçoise</b> <i>Œufs, Thon, Anchois, Tomates, Pomme de Terre, Poivron, Olives Noires</i>	<b>11.50 €</b>
<b>Salade Bretonne</b> <i>Pomme de Terre, Tomates, Andouille de Guéméné, Artichaut Marinés, Pomme, Parmesan</i>	<b>13.00 €</b>
<b>Salade Embruns</b> <i>Crevettes Poêlées, Saumon Fumé, Artichaut Marinés, Tomates Confites, Parmesan Vinaigrette au Citron et Huile d'Olive</i>	<b>15.90 €</b>

## VIANDES

<b>Andouillette de Troyes (AAAAA) &amp; Sauce Moutarde à l'Ancienne</b>	<b>16.50 €</b>
<b>Brochette de Magret de Canard &amp; Figues Moelleuses &amp; Lard Fumé</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Filet Mignon de Porc &amp; Sauce aux Quatre-Épices</b>	<b>16.90 €</b>
<b>Pavé de Filet de Bœuf (environ 190 gr)*</b> <i>Sauce au choix : Moutarde à l'Ancienne ou Porto ou Morilles</i>	<b>23.90 €</b>
<b>Suprême de Poulet &amp; Sauce Morilles</b>	<b>17.90 €</b>

*Accompagnements : Frites Fraîches et Poêlée de Légumes*

<b>Tartare de Bœuf* au couteau &amp; Frites Fraîches, Salade Verte</b>	<b>16.50 €</b>
------------------------------------------------------------------------	----------------

\* (Origine VBF & Bavière)

## POISSONS

<b>Dos de Cabillaud Poêlé à la Provençale</b> <i>Sauce : Citron, Persillade, Tomates</i>	<b>18.90 €</b>
<b>Filet de Bar à la Plancha &amp; Beurre Blanc</b> <i>Sauce : Echalotes, Vin Blanc, Beurre</i>	<b>19.90 €</b>

*Accompagnements : Riz Basmati et Poêlée de Légumes*

Prix Nets TTC / Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# ∞ Desserts ∞

## COUPES DE GLACE SANS ALCOOL

<b>SORBETIERE</b>	6.50 €
<i>Sorbet Fruits des Bois, Sorbet Cassis, Coulis de Fruits rouges, Crème Fouettée</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	6.50 €
<i>Glace Chocolat et Vanille, Sauce Chocolat, Crème Fouettée</i>	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	6.50 €
<i>Glace Café et Vanille, Sauce Café, Crème Fouettée</i>	
<b>AMARENA</b>	6.50 €
<i>Glace Vanille, Cerises Amarena, Crème Fouettée</i>	
<b>CARAMELA</b>	6.50 €
<i>Glace Caramel Fleur de Sel, Sauce Caramel, Crème Fouettée</i>	

## COUPES DE GLACE AVEC ALCOOL

<b>CANNE À SUCRE</b>	7.50 €
<i>Glace Rhum-Raisins, Rhum</i>	
<b>GET SET</b>	7.50 €
<i>Glace Menthe-Chocolat, Get 27</i>	
<b>COLONEL</b>	7.50 €
<i>Sorbet Citron, Vodka</i>	
<b>WILLIANA</b>	7.50 €
<i>Sorbet Poire, Alcool de Poire</i>	

## PARFUMS DES CRÈMES GLACÉES ET DES SORBETS

### CRÈMES GLACÉES :

*Vanille, Chocolat au lait, Café, Rhum-Raisins, Caramel Fleur de Sel, Menthe-Chocolat*

### SORBETS :

*Citron Jaune, Poire, Fraise, Cassis, Fruits des Bois*

<b>2 Boules au choix</b>	3.90 €
<b>3 Boules au choix</b>	4.90 €
<b>Supplément Crème Fouettée</b>	1.00 €

## DESSERTS

<b>Pavlova aux Fraises &amp; Coulis de Chocolat blanc</b>	7.50 €
<b>Mi-Cuit Chocolat &amp; Glace Vanille</b>	7.50 €
<b>Panna Cotta avec son coulis de Fruits Exotiques</b>	6.50 €
<b>Crème Brûlée Vanille &amp; Framboises</b>	6.50 €
<b>Tarte Tatin &amp; Glace Caramel</b>	7.90 €
<b>Trilogie de Fromage</b>	7.90 €

*Prix Nets TTC / Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

# ∞ *Boissons Chaudes* ∞

## CAFÉS

CAFÉ ou DÉCAFEINÉ	1.50 €
DOUBLE CAFÉ ou DÉCAFEINÉ	2.60 €
GRAND CRÈME	2.90 €
CAFE VIENNOIS <i>Café nappé de Crème Fouettée</i>	2.90 €

## THÉS

THÉ NOIR	2.00 €
THÉ VERT À LA MENTHE	2.00 €

## INFUSIONS

TILLEUL	2.00 €
MENTHE-POIVRÉE	2.00 €

## FIN DE REPAS

IRISH COFFEE <i>Whisky Irlandais, Sucre de Canne, Café, Crème Fouettée</i>	15 cl	6.90 €
GET 27	4 cl	4.30 €
GET 31	4 cl	4.30 €
GET 27 OU GET 31 AVEC DU PERRIER	15 cl	5.50 €
BAILEYS	4 cl	4.30 €
ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	4.80 €
RHUM DON PAPA 7 ANS	4 cl	6.00 €

*Prix Nets TTC / Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération*

# ∞ Allergènes ∞

	Gluten / Céréales	Crustacés	OÙufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleris	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Pizzas	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Salade Paysanne	*		*		*			*		*				
Salade Bergère	*		*		*					*				
Salade Niçoise	*		*	*	*					*				
Salade Bretonne	*		*		*		*			*				
Salade Embruns	*	*	*	*	*		*			*				*
Andouillette de Troyes			*		*		*			*	*			
Brochette de Canard	*		*		*		*			*				
Filet Mignon de Porc	*		*		*		*			*				
Filet de Boeuf	*		*		*		*			*				
Suprême de poulet	*		*		*		*			*				
Tartare de Boeuf	*		*		*		*			*	*			
Dos de Cabillaud	*		*	*	*					*		*		
Filet de Bar	*	*	*	*	*									
Nuggets	*		*		*	*	*	*	*	*	*		*	
Frites Fraîches	*				*									
Moules	*	*	*	*	*		*			*		*		*
Glace	*		*		*	*	*	*						
Cheesecake	*		*		*	*	*	*			*		*	
Mi-Cuit au Chocolat	*		*		*	*	*	*			*		*	
Panna Cotta	*		*		*	*	*	*			*		*	
Crème brûlée	*		*		*	*	*	*			*		*	
Tarte Tatin	*		*		*	*	*	*			*		*	
Trilogie de Fromages							*	*						
Plat du jour	Se renseigner auprès de l'équipe													

# ∞ *Moyen de Paiement* ∞

*Notre restaurant accepte les modes de règlement suivants :*

CARTE BANCAIRE



CHÈQUE- VACANCES



ESPÈCES (EUROS - €)



*Les autres moyens de règlement ne sont pas acceptés par notre établissement.  
Nous remercions notre aimable clientèle pour sa compréhension*

Prix Nets TTC / Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération