

Brasserie - Crêperie Le Rétro :

Présent depuis plus de 35 ans sur la plage de Trestraou.
Kévin et son équipe vous accueille du 8 Mars au 24 Novembre 2024
Dès Avril, et à partir de 10h du matin, nous serons ouvert
pour les petits déjeuner face à l'archipel des 7 îles
dans un cadre chaleureux et moderne

Les produits travaillés au restaurant sont achetés brut auprès de
producteurs locaux pour ainsi vous servir
des plats « fait maison » frais et de qualité.

Nos partenaires :

Depuis
1989
Trégor Coquillages et Crustacés
(Fruits de mer - 22560 Pleumeur-Bodou)

Brulerie du Léon
(Café ; thés et chocolat - 29000 Brest)

Maison Lemée
(Boulangerie et Pâtisserie - 22700 Perros-Guirec)

Etablissement Talhouët
(Viandes et Charcuterie - 22300 Lannion)

Cidrerie Kerloick
(Cidre bio brut ; doux et jus de pomme - 22640 Plestan)

Mahé Savidan
(Bières et boissons - 22610 Pleubian)

Caves du Trégor
(Vins - 22700 Saint-Quay-Perros)

**Tous nos plats sont préparés à la commande et
peuvent demander un délai de préparation supplémentaires
en période de grosse affluences**

**Merci de votre compréhension
L'équipe du Rétro**



Apéritifs :

Ricard : 2 cl	5,0
Porto rouge : 6 cl	5,5
Pommeau de Bretagne : 5 cl	5,5
Martini rouge ou blanc : 5 cl	5,5
Kir celte (Pommeau, cidre fermier) : 12 cl	7,0
Kir breton (Cidre fermier, crème de cassis) : 12 cl	5,5
Kir vin blanc (Vin blanc, crème au choix) : 12 cl	5,5
Chouchenn de « la Cave du Dragon Rouge » : 5 cl	6,0



Whiskys :

Tullamore Single malt - 14 ans d'âge - Ireland -	4 cl
Eddu Grey Rock - 30% à base de blé noir - Finistère (29) -	10,5
Warenghem - Maison Warenghem - Lannion (22) -	8,5
	8,5

Boissons fraîches :

Coca-cola, Coca-cola zéro : 33 cl	4,2
Perrier : 33 cl	4,2
Limonade : 25 cl	3,5
Orangina : 25 cl	3,8
Fuzetea : 25 cl	3,8
Schweppes Agrum' : 25 cl	3,8
Schweppes : 25 cl	3,8
Jus de pomme « fermier » : 25 cl	4,0
Orange pressée : 25 cl	5,0
Sirop à l'eau : 25 cl	3,5
Diabolo : 25 cl	3,7
menthe, fraise, grenadine, cerise, citror, banane, kiwi, pêche, violette	
Nectar de fruits : 25 cl	4,0
orange, ananas, fraise, abricot	
Supplément sirop :	0,5

Depuis
1989



Notre sélection de Cocktails :

Avec Alcool

Sangria : (Uniquement en saison)	8,0
Bellini : Prosecco, citron vert, sirop de framboises, menthe fraîche	8,0
Ti Punch : Rhum, citron vert, casonade	8,0
Spritz : Apérol, prosecco, limonade	9,5
Mojito : Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade	9,5
Caipirinha : Cachaça, citron vert, cassonade	9,5
Daiquiri Maracuja : Rhum, citron jaune, sucre de canne, jus de passion	9,5
Pina Colada : Rhum, lait de coco, jus d'ananas	9,5
El Presidente : Rhum, citron vert, jus d'ananas, sirop de grenadine	9,5
Ginger Punch : Rhum, citron vert, jus de pamplemousse, sucre de canne, gingembre	9,5
Americano : Gin, martini blanc et rouge, campari	9,5
Texas Teq' : Téquila, jus d'orange, grenadine, schweppes agrum'	9,5
Cosmopolitan : Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry	9,5
Violet Vodka : Vodka, citron jaune, violette, limonade	9,5
Lynchburg : Whisky, cointreau, citron jaune, sucre de canne, schweppes agrum'	9,5
Mojito Royal : Rhum, citron vert, champagne, menthe fraîche, cassonade	10,5

Sans Alcool

Virgin Mojito : Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade	7,5
Bora Bora : Jus d'ananas, jus de passion, citron jaune, grenadine	7,5
Cranberry Colada : Jus de cranberry, jus d'ananas, lait de coco	7,5
Ginger Strawberry : Jus de fraise, gingembre, citron vert, schweppes agrum'	7,5
Californien : Mélange de 4 jus de fruits	7,5
Pink Apple : Jus de pomme, sirop de framboises, citron jaune, limonade	7,5



Bières :

	25 cl	33 cl	50 cl
- <u>En Pression</u>			
Jupiler (blonde) :	4,2	5,7	7,7
Dremmwel (rousse) :	4,7	6,2	8,7
Hoegaarden (blanche) :	5,2	6,7	9,2
Leffe d'Abbaye (blonde) :	5,7	7,2	9,7
Tripel Karmeliet (triple belge) :	5,7	7,2	9,7
Monaco / panaché :	4,2	5,7	7,7
Picon bière :			2,0
Supplément sirop :			0,5
- <u>En Bouteille</u>			
American IPA (Trégor) : 33 cl			7,0
Philomenn Spoum (triple bretonne) : 33 cl			7,0
Leffe Ruby (belge) : 25 cl			6,0
Kwak (ambrée belge) : 33 cl			6,0
Heineken sans alcool : 33 cl			4,5
Bière du moment :			(voir ardoise)

Profitez de notre sélection de bière locale !

Bulles et champagnes :

Coupe de pétillant Prosecco : 12 cl	7,0
Kir pétillant (Crème au choix et prosecco) : 12 cl	7,5
Coupe de champagne : 12 cl	10,0
Kir royal (Crème au choix et champagne) : 12 cl	10,5
Champagne Edouard Brun : 75 cl	70,0

**Et pour terminer le repas,
nous vous proposons quelques boissons :**

Cocktails chaud :

Irish coffee (Whisky)	8,5
French coffee (Cognac)	8,5
Normandy coffee (Calvados)	8,5

Liqueurs et digestifs :

	4 cl
Get 27	7,0
Bailey's	7,0
Téquila - San José	7,0
Rhum - Bacardi	8,0
Gin - Bombay Saphir	9,0
Vodka - Zubrowka (Pologne)	9,0
Rhum - Don Papa (Philippines)	9,0
Cognac VSOP - Vallein Tercinier	9,5
Calvados - Roger Groult « 8 ans d'âge »	10,0
Whisky - Tullamore « 14 ans d'âge »	10,0
Bas-Armagnac - Château Millet « Hors d'âge »	10,5

Vins au verre et carafe :

Blanc	12 cl	50 cl
Chardonnay/Viognier IGP Pays d'Oc	5,5	15,5
Muscadet sur Lie Sèvre et Maine « Domaine de la Grange »	5,5	15,5
Coteaux du Layon « Château de Bellevue »	5,5	15,5
Chinon « Domaine des Béguigneries »	6,0	17,5
Rosé	12 cl	50 cl
Rosé Corse « L'Avenenza »	5,0	14,5
Chinon « Domaine des Béguigneries » BIO	6,0	17,5
Rouge	12 cl	50 cl
Ventoux « Château la Croix des Pins » BIO	6,0	17,0
Le vin de Flo' « Domaine Delaunay »	6,0	17,0
Château Graveyron La France « Guy Dortz »	6,2	17,2

Notre carte des vins :

Blanc	75 cl
- Loire	
Chinon « Domaine des Béguigneries » BIO	32,0
Muscadet sur Lie Sèvre et Maine « Domaine de la Grange »	29,0
Coteaux du Layon « Château de Bellevue »	28,0
Rosé	
- Loire	
Chinon « Domaine des Béguigneries » BIO	32,0
Rouge	
- Rhône	
Ventoux L'Epicurien « Château la Croix Des Pins » BIO	25,0
- Loire	
C'est le vin de Flo' « Domaine Delaunay »	23,0
St Nicolas de Bourgueil « Maison Lorieux »	33,0
- Beaujolais	
Brouilly Pisse Vieille « Domaine Condemine »	36,0
- Bordeaux	
Blaye Côtes de Bordeaux « Château Ferthis »	30,5
Puisseguin St Emilion « Clos du Pavillon »	36,0
Château Graveyron La France « Guy Dortz »	29,5





Happy Hour

Profiter de notre Happy Hour tous les jours de 17h à 18h30 avec notre carte de cocktail élaborés et réalisés par nos barmans.

Notre formule Happy Hour :

2 Cocktails achetés (Avec ou Sans alcool) = 1 saucisson au choix offert

Notre choix de saucisson est variable selon l'arrivage du jour, Renseignez-vous auprès de notre équipe.

Hors Happy Hour = Saucisson au choix : 5,5 €



Notre sélection de Cidre breton :

Notre cidre bouché vient directement de la cidrerie artisanale et familiale de la ferme Kerloick à Plestan.

Bolée de cidre : 20 cl	4,0
Pichet : 50 cl	8,5
Cidre brut « fermier » : 75 cl	13,0
Cidre doux « fermier » : 75 cl	13,0

Les Eaux :

	50 cl	100 cl
Plancoet plate :	5,0	6,5
Plancoet fines bulles :	5,0	6,5

Nos Desserts :

	Kouign-amann de « la Maison Lemée »	11,5
	<i>Kouign-Amann nature, glace vanille, caramel beurre salé</i>	
☺	Café ou thé gourmand	9,5
	<i>Assortiments de mignardises maison</i>	
☺	Crumble revisité	9,5
	<i>Glace vanille, pommes caramélisées, émietté de palet breton</i>	
☺	Far breton aux pruneaux	8,5
	<i>Far avec pruneaux d'Agen, caramel beurre salé</i>	
☺	Maxi chou façon profiterole	8,5
	<i>Chou, glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	
☺	Assiette de fromages	8,0
	<i>(Bleu, reblochon, chèvre) avec salade verte, confiture de rhubarbe</i>	



Nos kouign-amann sont réalisés et livrés par notre boulanger pâtissier « Lemée » au port de Perros-Guirec

Nos Crêpes au froment :



Beurre	3,4
Sucre	3,4
Beurre - sucre	3,6
Beurre - sucre citron	4,0
Beurre - sucre cannelle	4,0
Beurre sucre avec boule de glace	6,3
Confiture (fraise ou myrtilles ou rhubarbe)	5,5
Nutella	6,0
Miel - citron	5,5
Chocolat noir	6,0
Carachoc	6,5
Nutella - banane	7,5
Banane - chocolat noir	7,5
Chocolat noir - noix de coco rapé	7,5
Caramel au beurre salé « fait maison »	6,0

Spécialités de la maison :

Ty pôm	pommes caramélisées, caramel beurre salé	8,5
Mean Ruz	glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly	9,0
Kastell	banane, sauce chocolat noir, chantilly	9,0
Spéculoos	glace palet breton, brisure de spéculoos, nutella	9,0
Daoulas	nutella, banane, chantilly	9,0
Gwengamp	sauce chocolat noir, glace vanille, chantilly	9,0
Macareux	pommes caramélisées, brisure de palet breton, glace vanille, chantilly	9,5
Costaérès	glace vanille, caramel au beurre salé, pommes caramélisées, chantilly	9,5

Nos Crêpes flambées :

Flambée	grand-marnier ou calvados ou rhum	9,5
Créole	bananes flambées flambées au rhum	9,5
Pen- Duick	pommes caramélisées flambée au calvados	10,5

Supplément chantilly :	2,0
Supplément chocolat noir « fait maison » :	2,0



Nos Glaces :

Véritable Maître Artisan Glacier

La boule de glace

2,8

Crème : vanille - chocolat noir - palet breton - menthe/chocolat - brownie - café - caramel au beurre salé - noix de coco - pistache - rhum raisin

Sorbet : fraise - citron jaune - passion - ananas - cassis

- Nos glaces composées :

Banana split : 1 bl fraise, 1 bl vanille, 1 bl chocolat noir, banane, chantilly, chocolat noir 10,5

Américaine : 1 bl brownie, 1 bl vanille, sauce chocolat noir, chantilly, cookie 10,0

Iceberg : 2 bl menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly 9,5

Exotique : 1 bl passion, 1 bl ananas, 1 bl noix de coco, coulis fruits rouges 9,5

Guérandaise : 1 bl pistache, 1 bl palet breton, caramel beurre salé, chantilly 9,5

Dame blanche : 2 bl vanille, sauce chocolat noir, chantilly 9,5

Bretonnante : 2 bl vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly 9,5

Café liégeois : 2 bl café, sauce café, chantilly 9,5

Caramel liégeois : 2 bl caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly 9,5

Chocolat liégeois : 2 bl chocolat, sauce chocolat noir, chantilly 9,5

Malouine : 1 bl vanille, 1 bl caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly 9,5

Nos glaces alcoolisées :

Colonel : Glace citron, vodka 10,5

Trou breton : Glace citron, cidre 10,5

Antillaise : Glace rhum-raisin, rhum 10,5

After-eight : Glace menthe-chocolat, Get 27 10,5

Supplément chantilly : 2,0

Supplément chocolat noir « fait maison » : 2,0

Supplément caramel beurre salé « fait maison » : 2,0



Boissons chaudes :

Café	2,1
Café allongé	2,1
Café noisette	2,1
Décaféiné	2,1
Décaféiné allongé	2,1
Décaféiné noisette	2,1
Grand café	4,0
Grand décaféiné	4,0
Café crème	4,3
Grand décaféiné crème	4,3
Chocolat chaud au lait	3,5
Lait chaud	3,0
Cappuccino	4,5
Thés du monde « Dammann Frères »	3,6
- Au choix :	
Darjeeling : Thé noir nature ;	
Jardin Bleu : Thé noir, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur ;	
Gunpowder : Thé vert nature ;	
Bali : Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose ;	
Thé vert menthe : Thé vert, feuilles de menthe douce (24,6%) et menthe poivrée (4,9%), arôme naturel menthe ;	
Rooibos Oriental : Rooibos d'Afrique du Sud, écorces de bergamote, arômes (fruits de la passion, pêche de vigne, fraise des bois) ;	
Tisane du Berger : Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle ;	
4 Fruits rouges : Thé noir, morceaux de fraise et groseilles, arôme (groseille, fraise, cerise) ;	
Earl Grey : Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamotes, pétales de fleur ;	

Nos Spécialités :

Chocolat viennois : chocolat chaud, chantilly	5,2
Chocolat viennois caramel : chocolat chaud, chantilly, caramel beurre salé	5,2
Chocolat viennois spéculoos : chocolat chaud, chantilly, concassé de spéculoos	5,2
Café viennois : grand café, chantilly	5,2
Café viennois caramel : grand café, chantilly, caramel beurre salé	5,2
Café viennois spéculoos : grand café, chantilly, concassé de spéculoos	5,2

**Partenaire depuis de très nombreuses années,
La Brulerie du Léon vous fait découvrir leur café,
sélectionné parmi les meilleurs plateaux de récoltes au monde**



Découvrez ainsi nos différentes recettes de café et de chocolat au sein de notre établissement.

Retrouvez également notre sélection de « la Maison Dammann Frères » pour les amateurs de thés.