

Brasserie - Crêperie Le Rétro :

Présent depuis plus de 37 ans sur la plage de Trestraou.
Kévin et son équipe vous accueille de Février à Novembre 2026
Nous serons ouvert à partir de 10h30 du matin 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 :

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

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

Maison Fortin
(Boulangerie et Pâtisserie - 22700 Louannec)

Charcuteries d'Armor
(Viandes et Charcuterie - 22300 Lannion)

Kenty
(Glaces - 22190 Plérin)

Mahé Savidan
(Bières - 22610 Pleubian)

Le Roy légumes
(Fruits & Légumes - 29260 Plouider)

Merci de votre compréhension
L'équipe du Rétro



NOS APERITIFS

Ricard : 2 cl	5,50 €
Pommeau, chouchenn, martini : 5 cl	6,50 €
Kir vin blanc (Vin blanc, crème au choix) : 12 cl	5,50 €
Kir breton (Cidre fermier, crème de cassis) : 12 cl	5,50 €
Kir pétillant (Crème au choix et prosecco) : 12 cl	8,50 €
Whisky Eddu Grey Rock - 30% à base de blé noir : 4 cl	9,00 €
Whisky Warenghem - Maison Warenghem : 4 cl	8,50 €

Depuis

NOS BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier : 33 cl	4,50 €
Fuzetea, Schweppes Agrum', Schweppes : 25 cl	4,40 €
Jus de pomme « fermier » : 25 cl	4,50 €
Orange pressée : 25 cl	5,80 €
Sirop à l'eau ou limonade : 25 cl	4,20 €
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, cerise, citror, banane, kiwi, pêche, violette) : 25 cl	4,20 €
Nectar de fruits (orange, ananas, fraise) : 25 cl	4,50 €
Lait froid : 25 cl	4,00 €
Supplément sirop :	0,50 €

PLAGE DE TRESTRAOU

NOS COCKTAILS

- Avec Alcool

Ti Punch : Rhum, citron vert, cassonade	9,00 €
Gin Tonic : Gin bombay's, Schweppes	9,00 €
Spritz : Apérol, prosecco, limonade	10,00 €
El Présidente : Rhum, citron vert, jus d'ananas, sirop de grenadine	10,00 €
Negroni : Gin, martini rouge, Campari	10,00 €
Cocktail du moment :	(Voir Ardoise)

- Sans Alcool

Bora Bora : Jus d'ananas, jus de passion, citron jaune, grenadine	8,50 €
Pink Apple : Jus de pomme, sirop de fraise, citron jaune, limonade	8,50 €



NOTRE CARTE DES VINS

<u>Blanc</u>	<u>12 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Languedoc			
Chardonnay IGP OC « Vignes antiques » <i>100% chardonnay. Vin fruité, rond et aromatique</i>	5,00 €	18,50 €	26,00 €
- Loire			
Chinon BIO AOP « Domaine des Béguigneries » <i>100% chenin. Vin sec, tendre, minéral aux arômes d'agrumes et de fleurs</i>	6,00 €	23,00 €	34,00 €
Côtes de Gascogne IGP « Domaine Millet » <i>100% Gros manseng. Vin moelleux, gourmand et aromatique</i>	5,00 €	18,00 €	27,00 €
Chenin IGP « Domaine des Sablettes » <i>100% chenin. Vin vif, aromatique et salivant</i>	5,00 €	18,00 €	25,00 €
<u>Rosé</u>	<u>12 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Corse			
Ile de beauté IGP « Giorgiu » <i>Grenache, sciacarrelu. Bel équilibre sur les fruits rouges et les épices douces</i>	4,50 €	15,50 €	23,00 €
- Loire			
Chinon BIO « Domaine des Béguigneries » <i>100% cabernet franc. Vin léger, vif et fruité</i>	5,00 €	19,50 €	28,00 €
<u>Rouge</u>	<u>12 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Languedoc			
Fitou La Tire BIO AOP « Jeff Carrel » <i>Carignan, syrah et grenache. Vin charnu, corsé et épicé, tout en finesse</i>	5,50 €	21,00 €	31,00 €
- Loire			
Le vin de Flo' « Domaine Delaunay » <i>Cabernet franc, merlot, gamay. Vin léger très agréable pour l'été</i>	5,50 €	16,50 €	26,00 €
Saumur Champigny AOC « Pour Les Potes » <i>100% cabernet franc. Aux notes légères et fruitées, cette cuvée traditionnelle réglera toute votre tablée</i>	6,00 €	22,00 €	32,00 €
- Bordeaux			
Listrac-Médoc AOP « Château Fourcas » <i>Merlot, cabernet sauvignon. Vin harmonieux, charnu et fruité</i>			36,50 €

NOS BIERES

<u>- En Pression</u>	<u>25 cl</u>	<u>33 cl</u>	<u>50 cl</u>
Jupiler (blonde) :	4,70 €	6,20 €	9,00 €
Dremmwel (rouse) :	4,90 €	6,60 €	9,20 €
Leffe d'Abbaye (blonde) :	6,00 €	7,70 €	10,00 €
Monaco / panaché :	4,70 €	6,20 €	9,00 €
Picon bière :			2,0 €
Supplément sirop :			0,5 €
<u>- En Bouteille</u>			
Brewdog (IPA) : 33 cl			6,60 €
Distoufer (amber ale) : 33 cl			7,50 €
Tripel Karmeliet : 33 cl			7,00 €
Bière sans alcool : 33 cl			5,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Photos non contractuelles.



NOS ENTREES A PARTAGER

☞	Planche mixte Charcuterie, fromage, salade verte, toast à l'ail	16,30 €
	Soupe de poissons Emmental, croûtons à l'ail (rouille sur demande)	14,70 €
☞	Rillettes de maquereaux Toast à l'ail	14,30 €
☞	Camembert rôti Salade verte, toast à l'ail	14,10 €

NOS PLATS

☞	Gambas snackées Sauce piment doux, riz aux petits légumes	24,40 €
☞	Sélection du boucher Salade verte, frites	(Voir Ardoise)
☞	Aile de raie aux câpres Riz, légumes de saison	22,00 €
☞	Filet de poulet à la forestière Sauce crème fraîche, champignons, linguine, salade verte	21,50 €
☞	Linguine du moment	(Voir Ardoise)
☞	Salade de chèvre chaud	17,40 €
	- Salade verte, tomates, œufs, pommes de terre grenaille	
☞	Burger original frites	18,50 €
	- Bun's, steak haché, sauce burger, oignons, cornichon, cheddar, salade verte, tomates	
☞	French burger frites (au choix : reblochon, camembert, chèvre)	20,00 €
	- Bun's, steak haché, sauce burger, oignons, cornichon, cheddar, salade verte, tomates	

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES - 4 € SUPPLÉMENT SAUCES - 2 €



Frites, salade verte, riz, légumes de saison, linguine
Bleu d'Auvergne, sauce du moment, moutarde à l'ancienne, forestière, crème



STEAK HACHÉ SUPPLÉMENTAIRES - 3,5 €



PLAGE DE TRESTRAOU

MENU ENFANT (-12 ans)

13,00 €

Morceaux de filets de poulet panés ou Burger ou Jambon Fromage ou steak haché frites
Sirop à l'eau ou limonade
1 bl de glace au choix ou Beurre Sucre

NOS EAUX

	50 cl	100 cl
Plancoet plate :	5,00 €	6,00 €
Plancoet fines bulles :	5,00 €	6,00 €



NOS GALETTES

- Farine artisanale - Moulin de St-Thégonnec (29) - 100% blé noire -



Beurre	3,00 €
Jambon	4,00 €
Œuf emmental	4,50 €
Jambon-emmental	8,00 €
Complète	9,50 €
- Œuf, jambon, emmental	
Complète oignons	10,00 €
Complète + 1 ingrédient	11,50 €
- Œuf, jambon, emmental + 1 ingrédient au choix	
LA fameuse galette saucisse, sauce moutarde à l'ancienne, salade verte	12,50 €
Trégorroise	13,90 €
- Œuf, tomate, oignons, champignons, pommes de terre, salade verte	
Fromagère	13,50 €
- Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
Hermine	14,30 €
- Chèvre, lardons, salade verte, miel, jambon cru	
Argoat	14,30 €
- Œuf, emmental, oignons, saucisse, salade verte	
Chevrette	12,50 €
- Chèvre, miel, salade, noix	
Paimpolaise	16,90 €
- Emmental, saumon fumé, pommes de terre, oignons, sauce crème, citron	

NOS CIDRES

Bolée de cidre : 20 cl	4,00 €
Jus de pomme pétillant (sans alcool) : 33 cl	6,50 €
Pichet : 50 cl	8,50 €
Cidre Sorre brut : 75 cl	13,00 €
Cidre Sorre doux : 75 cl	13,00 €

NOS BULLES

Coupe de crémant « Maison Langlois » : (12 cl)	8,50 €
Crémant de Loire Maison Langlois « Grande réserve » : (75 cl)	38,00 €
Coupe de prosecco : (12 cl)	7,00 €
Prosecco « Ponte Villoni » : (75 cl)	28,50 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos non contractuelles.



NOS DESSERTS

Kouign-amann	Glace vanille, caramel beurre salé	11,50 €
☞ Café ou thé gourmand	4 mignardises maison	10,50 €
☞ Paris-Brest revisité		10,50 €
	- Maxi chou, glace Paris-Brest, chantilly, caramel beurre salé, amandes, grillées	
☞ Crumble revisité	Au palet breton	9,90 €
☞ Fondant aux chocolat maison	Glace vanille, chantilly	9,90 €



NOS CRÊPES

Beurre - sucre	3,70 €
Beurre - sucre citron	4,00 €
Beurre sucre avec boule de glace	6,30 €
Confiture fraise/myrtilles	5,50 €
Nutella	6,00 €
Miel - citron	5,50 €
Chocolat noir	6,00 €
Carachoc	6,50 €
Nutella - banane	7,50 €
Banane - chocolat noir	7,50 €
Chocolat noir - amandes grillées	7,50 €
Caramel au beurre salé « fait maison »	6,00 €
PLAGE DE TRESTRAOU	
Ty pôm pommes caramélisées et caramel beurre salé	8,50 €
Mean Ruz glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly	9,00 €
Kastell banane, sauce chocolat noir, chantilly	9,00 €
Spéculoos glace palet breton, brisure de spéculoos, nutella	9,00 €
Daoulas nutella, banane, chantilly	9,00 €
Gwengamp sauce chocolat noir, glace vanille, chantilly	9,00 €
Macareux pommes caramélisées, brisure de palet breton, glace vanille, chantilly	10,50 €
Costaérès glace vanille, caramel au beurre salé, pommes caramélisées, chantilly	11,00 €
Pen-Duick pommes caramélisées flambée au calvados	11,00 €

Supplément : 2,00 €

- Chantilly, sauce chocolat noir, caramel beurre salé

NOS GLACES

La boule de glace :	3,20 €
Crème : vanille - chocolat noir - palet breton - menthe/chocolat - cookie dough - caramel au beurre salé - pistache - café	
Sorbet : fraise - citron jaune - citron vert Yuzu - passion	
Banana split : 1 bl fraise, 1 bl vanille, 1 bl chocolat noir, banane, chantilly, chocolat noir	11,00 €
Américaine : 1 bl cookie dough, 1 bl vanille, sauce chocolat noir, chantilly, cookie	10,50 €
Dame blanche : 2 bl vanille, sauce chocolat noir, chantilly	10,00 €
Café liégeois : 2 bl café, sauce café, chantilly	10,00 €
Caramel liégeois : 2 bl caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly	10,00 €
Chocolat liégeois : 2 bl chocolat, sauce chocolat noir, chantilly	10,00 €
Bretonnante : 2 bl vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly	10,50 €
Bisiklet : 1 bl Paris-brest, 1 bl vanille, caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées	10,00 €
Guérandaise : 1 bl pistache, 1 bl palet breton, caramel beurre salé, chantilly	10,00 €
Malouine : 1 bl vanille, 1 bl caramel beurre salé, caramel beurre salé, chantilly	10,00 €
Colonel : 2 bl citron, vodka	12,00 €
Trou breton : 2 bl citron, cidre	12,00 €

PLAGE DE TRESTRAOU

**Notre sélection de glace est élaborée et fabriquée par un fournisseur indépendant
détenteur du titre de Maître Artisan Glacier**

LES DIGESTIFS

Get 27, Bailey's :	7,00 €
Gin - Bombay Saphir :	9,00 €
Rhum - Don Papa : (Philippines)	9,00 €
Cognac VSOP - Vallein Tercinier :	10,50 €
Calvados - Roger Groult « 8 ans d'âge » :	10,50 €





NOS BOISSONS CHAUDES

Ristretto :	2,30 €
Espresso :	2,20 €
Espresso macchiato :	2,30 €
Décaféiné :	2,20 €
Double espresso :	4,20 €
Café latte :	4,70 €
Chocolat chaud au lait :	3,60 €
Lait chaud :	3,30 €
Cappuccino :	4,60 €
Irish coffee (Whisky) :	9,10 €
Thés du monde « Dammann Frères » :	3,80 €
- Au choix :	
<u>Darjeeling</u> : Thé noir nature ;	
<u>Jardin Bleu</u> : Thé noir, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur ;	
<u>Gunpowder</u> : Thé vert nature ;	
<u>Bali</u> : Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne), huile essentielle de rose ;	
<u>Thé vert menthe</u> : Thé vert, feuilles de menthe douce (24,6%) et menthe poivrée (4,9%), arôme naturel menthe ;	
<u>Rooibos Oriental</u> : Rooibos d'Afrique du Sud, écorces de bergamote, arômes (fruits de la passion, pêche de vigne, fraise des bois) ;	
<u>Tisane du Berger</u> : Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle ;	
<u>Earl Grey</u> : Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamotes, pétales de fleur ;	

Spécialités maisons :

Chocolat viennois : chocolat chaud, chantilly	5,50 €
Chocolat viennois caramel : chocolat chaud, chantilly, caramel beurre salé	5,50 €
Chocolat viennois spéculoos : chocolat chaud, chantilly, concassé de spéculoos	5,50 €
Chocolat viennois chamallow : chocolat chaud, chantilly, chamallow	5,50 €
Café viennois : double espresso, chantilly	5,50 €
Café viennois caramel : double espresso, chantilly, caramel beurre salé	5,50 €
Café viennois spéculoos : double espresso, chantilly, concassé de spéculoos	5,50 €
Café viennois chamallow : double espresso, chantilly, chamallow	5,50 €

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

