



NOS APERITIFS

Ricard : 2 cl	5,50 €
Pommeau, martini : 5 cl	6,50 €
Chouchenn (Manoir de Guermahia) 14% : 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 €
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 €

NOS BIERES

	25 cl	33 cl	50 cl
En Pression			
Britt Fresh (blonde) 4,5% :	4,00 €	5,10 €	7,50 €
<i>Bière de Bretagne avec arômes fruités et herbacés, ainsi qu'une légère touche d'agrumes, légères et pétillantes</i>			
Dremmwel (rousse) 6% :	4,30 €	5,70 €	8,40 €
<i>Bière bretonne aux arômes de cerise, de prune et d'épices. Le malt est bien présent avec des notes caramélisées et toastées</i>			
Brewdog (IPA) 5,2% :	5,70 €	7,50 €	10,50 €
<i>Bière d'Ecosse, les notes de mangue, pamplemousse, et pin dominant, soutenues par une amertume franche et nette</i>			
La Bringue (blanche) 4,5% :	4,90 €	6,50 €	9,50 €
<i>Bière IPA bretonne à la robe pâle dévoile au nez des arômes fruités d'agrumes dû à l'utilisation du Citra</i>			
La Ouache (triple) 8% :	5,50 €	7,20 €	10,20 €
<i>Bière de Bretagne qui offre un profil aromatique sec, épicé et fruité</i>			
Bière du moment :	(Voir ardoise)		
Supplément picon :	2,00 €		
Supplément sirop :	0,50 €		
En Bouteille			
Skumen (blanche) 4,5% : 33 cl	6,50 €		
<i>Bière bretonne aux arômes de fleurs tropicales et d'agrumes qui marient parfaitement céréales et houblons</i>			
Tropical Stout (stout) 8,5% : 33 cl	7,30 €		
<i>Bière veloutée bretonne aux arômes de chocolat, vanille et fruits secs</i>			
Slash Mango (blonde) 8% : 33 cl	6,90 €		
<i>Bière de l'Est de la France, son goût est dominé par des notes exotiques de mangue, de fruits tropicaux</i>			
Hazy Diamond (sour) 5% : 33 cl	7,50 €		
<i>Bière de N-A sour acidulée, au caractère fruité intense avec des notes de fruits tropicaux comme la passion et la mangue</i>			
Corona (blonde) 4,5% : 33 cl	5,40 €		
Bière sans alcool : 33 cl	5,10 €		



NOS BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, Coca-cola zéro : 33 cl	4,50 €
Fuzetea, Orangina, Schweppes Agrum', Schweppes : 25 cl	4,40 €
Jus de pomme : 25 cl	4,50 €
Orange pressée : 25 cl	5,80 €
Sirop à l'eau ou limonade : 25 cl	4,20 €
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, fruits de la passion, citror, banane, kiwi, pêche blanche, violette) : 25 cl	4,20 €
Nectar de fruits (orange, ananas, fraise) : 25 cl	4,50 €
Citronnade (citron, citron & poire) : 25 cl	4,30 €
Lait froid : 25 cl	4,00 €
Supplément sirop :	0,50 €



Depuis
1989

NOS COCKTAILS

- Avec Alcool

Bellini : Prosecco, citron vert, sirop de framboise, menthe fraîche	9,00 €
Ti Punch : Rhum, citron vert, cassonade	9,00 €
Gin Tonic concombre : Gin bombay's, schweppes, sirop de concombre	9,00 €
El Présidente : Rhum, citron vert, jus d'ananas, sirop de grenadine	10,00 €
Negroni : Gin, martini rouge, campari	10,00 €
Daiquiri Maracuja : Rhum, citron vert, jus de maracuja	10,00 €
Pina Colada* : Rhum, lait de coco, jus d'ananas	10,00 €
Rainbow* : Rhum, curaçao, jus d'orange, sirop de grenadine	10,00 €
Cocktail du moment :	(Voir Ardoise)

« NOUVEAUTÉ »

Découvrez nos cocktails
sélectionnés (*)
en FORMULE DUO
à partager
double cocktail
avec alcool = 17 €
et
double cocktail
sans alcool = 14 €

Les Spritz* :

Apérol : Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	10,00 €
Hugo : Sirop de f de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse, prosecco	10,00 €
Limoncello : Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	10,00 €

Les Mojitos* :

Classique : Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse	10,00 €
<i>Possibilité de déclinaison avec purée de passion ou purée de fraise au choix</i>	
Breizh Mojito : Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, cidre	10,00 €

- 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, eau gazeuse	8,50 €
Ginger Strawberry : Jus de fraise, sirop de gingembre, citron vert, schweppes agrum'	8,50 €
Blue island : Sirop f. de la passion, sirop de curaçao, eau gazeuse, jus ananas	8,50 €
Virgin Mojito* : Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	8,50 €
<i>Possibilité de déclinaison avec purée de passion ou purée de fraise au choix</i>	

NOTRE CARTE DES VINS

Blanc	12 cl	50 cl	75 cl
- 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 €
Muscadet sur Lie « Domaine de la Grange » <i>100% melon de Bourgogne, vin fruité avec des notes de fleurs blanches, vive et équilibrée</i>	4,70 €	16,50 €	25,50 €
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 €
Rosé	12 cl	50 cl	75 cl
- Corse			
Ile de beauté IGP « Giorgiu » <i>Grenache, sciaccarellu. 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 €
Rouge	12 cl	50 cl	75 cl
- 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 EAUX

	33 cl	50 cl	100 cl
Plancoet intense :	4,30 €		
Plancoet plate :		5,00 €	6,00 €
Plancoet fines bulles :		5,00 €	6,00 €



NOS ENTREES A PARTAGER



☺	Planche mixte Charcuterie, fromage, salade verte, toast à l'ail	16,30 €
☺	Rillettes de maquereaux Toast à l'ail, citron	14,30 €
☺	Tomates burrata Tomates, burrata, huile basilic (Uniquement de Juin à Août)	14,00 €
☺	Camembert rôti Salade verte, toast à l'ail	14,10 €

FRUITS DE MER

Arrivage selon les caprices de la mer

☺	Moules forestière Marinière, champignons, crème fraîche	20,00 €
☺	Moules au bleu Marinière, sauce au bleu	19,50 €
☺	Moules curry Marinière, crème au curry	19,00 €
☺	Moules crème Marinière, sauce crème	19,00 €
☺	Moules marinières Marinière, oignons, vin blanc	18,20 €
	12 Huîtres creuses de Bretagne N°3 Citron	23,00 €
	Assiette de 10 crevettes roses Mayonnaise maison, citron	15,50 €
	6 Huîtres creuses de Bretagne N°3 Citron	13,00 €



NOS PLATS

☺	Gambas snackées Sauce piment doux, riz, légumes de saison, citron	24,40 €
☺	Sélection du boucher Salade verte, sauce du moment, frites*	(Voir Ardoise)
☺	Aile de raie aux câpres Riz, légumes de saison, citron	22,00 €
☺	Filet de poulet à la forestière Sauce crème fraîche, champignons, linguine, salade verte	21,50 €
☺	Fish & chips Sauce tartare, frites*, citron, salade verte	23,50 €
☺	Linguine forestière Jaune d'œuf	17,50 €
☺	Salade de chèvre chaud - Salade verte, tomates, œufs, oignons, carottes, pommes de terre grenaille, toast de chèvre, miel	17,40 €
☺	Salade façon Caesar - Poulet, tomates, salade verte, œufs, carottes, oignons, parmesan, sauce caesar, croûtons à l'ail	18,50 €
☺	Burger original frites*	18,50 €
	- Bun's, steak haché 180gr, sauce burger, oignons frais, cornichon, cheddar, salade verte, tomates	
☺	French burger frites* (au choix : reblochon, camembert, chèvre)	20,00 €
	- Bun's, steak haché 180gr, sauce burger, oignons frais, cornichon, cheddar, salade verte, tomates	
☺	Veggie burger frites*	18,50 €
	- Bun's, galettes de légumes, sauce burger, oignons frais, cornichon, cheddar, salade verte, tomates	

*Toutes nos frites sont cuites à la graisse de bœuf

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 €





NOS GALETTES

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



Beurre	3,00 €
Jambon	4,00 €
Œuf emmental	6,00 €
Jambon-emmental	6,00 €
Complète	9,50 €
- Oeuf, jambon, emmental	
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 €
- Oeuf, 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	
Paysanne	14,90 €
- Œuf, poulet, champignons, sauce crème, oignons	
Chevrette	12,50 €
- Chèvre, miel, salade, noix	
Paimpolaise	16,90 €
- Emmental, saumon fumé, pommes de terre, oignons, sauce crème, citron	
Supplément ingrédient :	2,00 €
- Œuf, emmental, oignons, champignons, tomate, saucisse, reblochon, poulet, pommes de terre	

NOS CIDRES

	20 cl	50 cl	100 cl
Cidre Sorre :	4,00 €	8,50 €	16,00 €
Cidre Sorre brut : 75 cl			13,00 €
Cidre Sorre doux : 75 cl			13,00 €



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

Pas de changement possible dans le menu



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	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 €
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 €
Costaérés	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 - café - Paris-brest caramel au beurre salé - pistache	
Sorbet : fraise - citron jaune - citron vert-yuzu - passion - clémentine de Corse IGP - orange sanguine	
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 €
Agrumes : 1 bl citron vert yuzu, 1 bl orange sanguine, 1 bl clémentine, coulis de fraise/menthe maison	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 €



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 ACC - Vallein Tercinier :	10,50 €
Calvados ACC - Duucs d'Alençon :	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>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 €
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 €



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

