

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



A Partager (ou pas) :

Planche mixte	14,0
Charcuterie, fromage, salade verte, toast à l'ail	
☺ Duo de rillettes	13,5
Rillettes maison de saumon et maquereaux, toast à l'ail	
Saucisson au choix	5,5
Selon arrivage	

Nos Entrées :

☺ Tartare de saumon frais	14,5
Saumon frais de Norvège coupé au couteau, salade verte, toast à l'ail	
Soupe de poissons	13,0
Soupe de poissons, emmental, croûtons à l'ail (Rouille sur demande)	
Camembert rôti	13,5
Camembert rôti pasteurisé de 150gr, salade verte, toast à l'ail	
Tomates burrata, roquette, huile basilic	13,5



Depuis

1989

Nos Salades :

☺ Salade façon caesar	17,5
Poulet mariné au tandoori, tomates, salade verte, œufs durs, parmesan, sauce caesar, croûtons à l'ail	
☺ Salade seguin	17,0
Chèvre chaud sur toasts à l'ail grillés, salade verte, lardons, miel, tomates cerises	
☺ Rétro Bowl (Uniquement en saison)	16,5
Tartare de saumon, riz, légumes croquants, tomates cerises, graines de sésame, croûtons à l'ail	

Nos cocottes de Moules-Frites :

Environ 850 gr de moules élevées en Bretagne servies avec des frites	
☺ Moules façon bretonne	18,8
(marinière + champignons + lardons + crème fraîche)	
☺ Moules bleu	17,8
(marinière + bleu d'Auvergne + crème fraîche)	
☺ Moules curry	17,8
(marinière + crème au curry)	
☺ Moules crème	17,8
(marinière + crème fraîche)	
Moules marinière	16,5
(oignons + vin blanc)	



Nos Fruits de mer :

Arrivage selon les caprices de la mer !	
Assiette de crevettes roses	14,0
(x10) mayonnaise « faite maison »	
6 Huîtres creuses de Bretagne N°3 :	12,0
9 Huîtres creuses de Bretagne N°3 :	17,0
12 Huîtres creuses de Bretagne N°3 :	22,0
Assiette du mareyeur	23,0
2 langoustines, 6 crevettes, 6 moules, 6 bulots, 2 huîtres et la mayonnaise « faite maison »	

Pour accompagner nos fruits de mer

nous vous proposons un verre de vin blanc au choix :

Coteaux du layon : 5,5 € ; Muscadet sur Lie : 5,5 € ; Chardonnay/Viognier : 5,5 €



Nos Burgers :

	Petit	Grand
 Burger original Bun's artisanal, steak haché de bœuf de 180 gr, cheddar, sauce burger, cornichons, tomate, salade verte, oignons caramélisés, et frites	17,5	20,5
 Chicken burger Bun's artisanal, escalope de poulet, cheddar, sauce burger, cornichons, tomate, salade verte, oignons caramélisés, et frites	17,5	20,5
 Burger savoyard Bun's artisanal, steak haché de bœuf de 180 gr, cheddar, sauce burger, cornichons, tomate, salade verte, oignons caramélisés, reblochon, et frites	18,5	21,5
 Breizh burger Bun's artisanal, steak haché de bœuf de 180 gr, cheddar, cornichons, tomate Andouille, sauce burger, salade verte, oignons caramélisés et frites	18,5	21,5
 Burger new-yorkais Bun's artisanal, steak haché de bœuf de 180 gr, cheddar, poitrine fumée, cornichons sauce burger, tomate, salade verte, oignons caramélisés, sauce barbecue et frites	19,5	22,5

Nos bun's sont livrés chaque jour par

« la Maison Lemée » pour vous garantir des burgers de qualités

Nos Plats :

 Brochette de noix de St-Jacques & belles gambas snackées à la plancha 26,5 Noix de St-Jacques fraîches, belles gambas, sauce du chef, légumes de saison	
 Pièce du boucher du moment (voir ardoise)	
 Dos de cabillaud 18,5 Pavé de cabillaud de 150gr, sauce ciboulette, riz, légumes de saison	
 Filet de poulet grillé à la bretonne 19,0 Poulet de 150gr mariné au tandoori, sauce lardons, crème fraîche, champignons, frites, salade verte	
 Fish & chips 21,5 Pavé de cabillaud trempé dans une préparation à base d'œuf, bière et farine, frites, salade verte	
 Tagliatelles façon bretonne 16,5 Tagliatelles, sauce à base de champignons, crème fraîche, lardons, jaune d'œuf	
 Steak haché œuf à cheval 16,5 Steak haché de 180gr, œuf sur le plat, frites et salade verte	
 Wok de fruits de mer 23,0 Noix de St- Jacques et gambas, moules, nouilles chinoises, légumes	
 Noix de joue de porc confite 17,5 Joue de porc cuite 7h en basse température au miel, pommes de terre, salade verte	
Part de frites : 5,0	
Salade verte : 4,5	
 Assiette de légumes : 4,5	
 Supplément sauces maison : 1,7 Bleu d'Auvergne, curry, mayonnaise, moutarde à l'ancienne	

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

Eaux :

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



Nos Galettes de Sarrazin :

Moulin de St-Thégonnec ; Pur blé noir ; Farine artisanale

Nos classiques :

Beurre	3,5
Jambon	4,0
Emmental	4,0
Œuf emmental	4,5
Jambon-emmental	8,0
Oignons	4,0
Complète	9,5
Oeuf, jambon, emmental	
Complète oignons	10,0
Complète + 1 ingrédient	11,5
Œuf, jambon, emmental + 1 ingrédient (Supp 2,50 € : Noix de St Jacques ; Andouille ; Saumon)	

Nos Spécialités :

LA fameuse galette saucisse, sauce moutarde à l'ancienne, salade verte	12,0
Fromagère	13,0
Pommes de terre, lardons, oignons confits, reblochon	
Trégorroise	13,5
Oeuf, tomate, oignons confits, champignons, pommes de terre, salade verte	
Hermine	14,0
Chèvre, lardons, salade verte, miel, jambon cru	
L'Argoat	14,0
Oeuf, emmental, oignons, saucisse, salade verte	
Paysanne	14,5
Œuf, poulet, champignons, sauce crème, oignons confits	
Briochine	14,5
Pommes caramélisées, bleu d'Auvergne, Andouille	
Nordique	14,5
Saumon fumé, crème fraîche, citron	
Paimpolaise	16,5
Emmental, saumon fumé, pommes de terre, oignons confits, sauce crème	
L'Iroise	17,0
Noix de St Jacques, fondue de poireaux crémé	
<hr/>	
Supplément ingrédient :	3,0
Supplément salade verte :	4,5

Végétarien

Notre farine de blé noir nous provient directement du Moulin à St Thégonnec (29)

Nos Desserts :

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



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.