

À TABLE

Tapas :

- Chèvre frais aux herbes _____
- Falafels sauce yaourt zaatar menthe _____
- Pissaladière niçoise _____
- Caviar d'aubergine au sésame _____
- Fuet nature (FR) _____

Plats :

- Travers de porc laqués sauce barbecue, légumes grillés & riz _____
- Linguine sauce au bleu, tomate confite, basilic _____
- Frites sauce ketchup _____

Desserts :

- Chou ganache vanille & insert caramel _____
- Clafoutis rhubarbe _____
- Cookie _____
- Glace vanille, ou coco _____

Et avec la carte Sortir!, profitez de -20% sur la cuisine !

BOISSONS

Les softs :

Café	1€
Thé glacé 25 cl	2.5 €
Thé/infusion (Thé noir chai/Thé vert/Roiiboos)	3,0 €
Eau gazeuze 50 cl	2.8 €
Eau plate 50 cl	2.2 €
Jus de pomme 25 cl	2.8 €
Jus de pomme cassis 25 cl	3.5 €
Sirop à l'eau (citron/grenadine/menthe/pêche)	1.8 €
Breizh Cola 33 cl	3.5 €
Breizh Cola zéro 33 cl	3.5€
Limonade artisanale pression - Smash 25 cl	2.5€
Ginger beer pression - Atika 25 cl/50cl	3 €/6€
Kombucha artisanal 25 cl	4.9 €
Diabolo 25cl/50cl	3/6 €
Ibahis (bissap pétillant) 33 cl	4.8 €

Les vins :

Rouge – Trépaloup (Cinsault Grenache) 12cl/ 75 cl	3.9€/23€
Rouge – Regazel (Syrah, Carignan) 12cl/ 75 cl	3.9€/23€
Rouge – Costeplane (Syrah, merlot) 75 cl	21 €
Blanc – San Fillippo "Falerio" (Trebianno, Passerina, Pecorino) 12cl/75 cl	3.9€/23€
Blanc – Villepeyroux (Chardonnay) 12cl/75 cl	3.9€/23€
Rosé – Villa Roca (Grenache, Cinsault) 12cl/75 cl	3.7€/21€
Pétillant Naturel – De Comti (Sauvignon, Sémillon)	28 €

Bières et cidres :

Blonde – La Muette 25cl/50cl	3€ /6 €
Blanche – Ste Colombe 25cl/50cl	3.9€/7.6€
Ambrée – Ste Colombe 25cl/50cl	3.6/7.6€
IPA – Tête Haute 25cl/50cl	4 €/7.8€
NEIPA – Smash Cocotte 25cl/50cl	4 €/7.8€
Cidre – Kerne 25cl/50cl	3.6€/7€
Picon Bière 25cl/50cl	3.5€/7€
Kir breton 25cl/50cl	3.6€/7€
Monaco 25cl/50cl	3.5€/7€
Panache 25cl/50cl	3€/6€
Blonde – Tête Haute 0° 33cl	4.9€

Apéritifs et cocktails :

Sangria 25cl	3,5 €
Spritz Breton 25cl	6,5 €
Kir vin blanc cassis 12cl	4.5€
Suze Tonic 25 cl	5€
Suze 6cl	4€