

LES ENTREES

✔ Buddha Bowl veggie *	9€00
L'assiette de la mer *	12€50
✔ La mosaïque de tomates d'antan, Buratta, pesto et pignons torréfiés	9€00
✔ L'œuf mollet frit panko, frites de polenta, tomates séchées et jeunes pousses	9€00
Le croustillant de jambon sec et melon, sorbet basilic *	11€00
L'assiette de 5 huîtres de la Baie	11€00

LES PLATS

Notre pièce du boucher choisie, sauce Béarnaise, Bordelaise ou poivre *	19€00
La brochette de canard mariné, français, et son accord fruité	16€00
✔ Le mijoté de légumes moutardés, curcuma et poivre Timut *	14€00
Le filet de dorade royale au four, chutney Breizhpelette	16€00
Le mignon de porc Breton, cuit basse température, laqué aux petits légumes	14€00
Les linguines aux Demoiselles, coquillages et tartare d'algues de Roscoff *	17€50

LES DESSERTS

A commander en début de repas

L'assiette de fromages *	7€00
La crème brûlée flambée Circus	9€00
Le far noir Breton en cocotte, caramel au beurre salé	7€00
Voyage autour de la vanille et du café, parfum Bailey's *	9€50
Le fraisier déstructuré	8€00
La fraîcheur de fruits rouges, sablé « traou mad » au citron vert *	8€00
La sphère au chocolat Valrhona, praliné noisette *	9€00

Pour tout supplément de garniture, 1€ vous sera facturé

Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant.



LES SPECIALITES

L'assiette du fumoir, glace wasabi, à partager, ou pas ! *	18€00
La salade Caesar au poulet crispy *	15€00
Les huîtres de la Baie à la pièce *	2€50
Le burger du moment, frites *	16€00
Le tartare de bœuf VBF, frites et salade *	15€00

Pour tout supplément de garniture, 1€ vous sera facturé

COMPOSEZ VOTRE MENU

*Hors plats marqués d'une **

2 plats à 19€90

(entrée/plat ou plat/dessert)

OU

3 plats à 26€90

(entrée/plat/dessert)

 *Plats pouvant convenir à un régime végétarien*

Prix nets en euros TTC (Taux de TVA en vigueur selon la législation) service compris. Les produits allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à l'accueil ou à la caisse du restaurant.



APÉRITIFS

CHAMPAGNES

Pierre Gillet 12 cl	7€50
Taittinger Brut 12 cl	10€00
Pierre Gillet 75 cl	49€00
Taittinger Brut 75 cl	85€00

BIÈRES PRESSION

Carlsberg	25 cl	3€80	50 cl	7€00
La Bête blanche	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Tripick 6°	25 cl	4€00	50 cl	7€50
Monaco, Panaché	25 cl			3€80
Picon Bière	25 cl			4€00

CLASSIQUES

Kir vin blanc 12 cl	4€20
Kir pétillant 12 cl	4€70
Kir Royal 12 cl	8€00
Ricard, Pastis 51 4 cl	3€80
Suze 6 cl	3€70
Porto blanc ou rouge 6 cl	4€20
Martini Bianco, Rosso 6 cl	3€50
Campari 4 cl	3€50

BIÈRES BOUTEILLE

Kronenbourg 1664 25 cl	4€00
Grimbergen Blanche 33 cl	5€50
Desperados 33 cl	5€50
Tripick 8° 33 cl	5€50
Corona 35,5 cl	6€50
Buckler sans alcool 33 cl	3€80

EAUX ET SOFTS

EAUX

Plancoët	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Plancoët fines bulles	50 cl	3€00	100 cl	4€00
Perrier 33 cl				3€50
Vittel 25 cl				3€00
Supplément sirop				0€20

SOFTS

Jus de fruits 25 cl	3€30
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise, Pamplemousse, Framboise	
Breizh-Cola ou Zéro 33 cl	3€50
Orangina 25 cl	3€50
Breizh Tea 25 cl	3€50
Schweppes Tonic ou Breizh Agrum 25 cl	3€50
Red Bull 25 cl	4€70
Diabolo 25 cl	3€00
Sirop à l'eau 25 cl	1€50



CARTE DES VINS

BLANC	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOC Mercurey Château de Chamirey			53€00
AOC Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Vincent Girardin			49€00
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives	5€50		29€00
IGP Val de Loire Marigny Neuf	5€00		29€50
IGP Val de Loire Chenin de jardin J.Mourat			28€50
AOC Pouilly-Fumé La Doucette			59€00
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Dom. De la Bretonnière		15€	25€00
AOC Graves Château Pouyanne		18 €	29€50
ROUGE	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
AOC Bordeaux Moulin De Labordes	4€50	13€50	22€00
AOC Pessac-Léognan Château Tour Léognan			54€00
AOC Graves Château Pouyanne			32€00
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Cahors « Mise à nu » Domaine du Théron, vin naturel			35€00
AOC Santenay Vieilles Vignes Vincent Girardin			57€00
AOC Saint Joseph Les Vins de Vienne			49€00
AOC Côte Rôtie P. Gaillard			89€00
AOP Touraine « les terres blondes » H. Marionnet		15€00	
AOP Bourgueil Lamé-Delisle Boucard « déchaînée »		16€00	31€00
ROSÉ	<i>Verre 12cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Côtes de Provence Côté Presqu'île by Minuty	5€50	19€00	33€00



CAFETERIE

Expresso, Décaféiné	1€80	Café Viennois	2€80
Double expresso	3€40	Cappuccino	3€00
Café allongé	1€90	Chocolat chaud	3€40
Café crème	2€40	Thé, Infusion (parfums au choix)	2€90

DIGESTIFS

LIQUEUR

Get 27, Get 31, Malibu 4 cl	5€50
Bailey's 4 cl	6€00
Grand Marnier, Cointreau 4 cl	6€00

BAS ARMAGNAC

Château de Laubade VSOP 4 cl	6€50
------------------------------	------

CALVADOS

Le Compte 5ans, Pays d'Auge AOC 4 cl	6€50
--------------------------------------	------

COGNAC

Rémy Martin VSOP 4 cl	8€20
Rémy Martin XO 4 cl	15€00

EAU DE VIE

Vieille Prune, Framboise 4 cl	7€00
-------------------------------	------

GIN

Gordon's 4 cl	6€00
Bombay Sapphire 4 cl	7€00

TEQUILA

San José 4 cl	6€00
---------------	------

RHUM

Havana Club 4 cl	6€00
Kraken 4 cl	7€00
Diplomatico 4 cl	9€00

VODKA

Eristoff 4 cl	6€00
Absolut 4 cl	6€50

WHISKY

Grant's 4 cl	6€00
J&B Rare 4 cl	6€30
Jameson 4 cl	6€50
Jack Daniel's 4 cl	6€80

Aberlour 10 ans 4 cl	7€50
Glenfiddish 12 ans 4 cl	8€00
Chivas Regal 12 ans 4 cl	8€80
Cragganmore 12 ans 4 cl	9€50
Oban 14 ans 4 cl	10€00
Lagavulin 16 ans 4 cl	11€50

ACCOMPAGNEMENT SOFT

Hors RED BULL	1€60
---------------	------

