

## Menu Tradition 29€

### Entrées

**Terrine de Cochon artisanale,  
chutney d'oignons acidulé**

*Salade verte, pickles*

ou

**Gaspacho de melon,  
chiffonnade de jambon Serrano**

*Billes de mozzarella, pesto verde*

ou

**Tartare de Daurade « Verts Croquants »**

*Brunoise de pomme verte, dés de  
kiwi, vinaigrette d'agrumes*

### Plats

**Pavé de Saumon à la Grec,  
poêlée de légumes de saison**

*Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert*

ou

**Pièce du Boucher grillée (200gr)**

*Frites, salade verte, sauce au choix*

ou

**Filet de Poulet « basse température »  
façon Tex-Mex**

*Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »*

ou

**Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge**

*Écrasé de pommes de terre au beurre*

### Desserts

**Mousse au Chocolat noir**

*Chantilly et caramel au beurre salé*

ou

**Vacherin aux fruits rouges**

ou

**Coupe Cara'Breizh**

*Glace vanille, caramel au beurre salé, meringue, chantilly*

## APÉRO ?

20cl, whisky coca, gin tonic...

### Coupe de champagne 13

12cl Louis Roederer

**Kir Royal** 13.5

12cl cassis, mûre,  
pêche, framboise

**Kir Vin Blanc** 4.5

12cl cassis, mûre,  
pêche, framboise

**Kir Pétillant** 4.9

12cl cassis, mûre,  
pêche, framboise

**Pastis artisanal** 2cl 4.5

« L'Acolyte »

**Porto Rouge ou Blanc** 4

5cl Ramos Pinto

**Martini Rouge ou Blanc** 4.5

6cl

**Campari, Suze** 6cl 4.5

**Long Drink** 8.5

### SOFTS & EAUX

**Coca, Coca Zéro,  
Orangina** 3.9

33cl

**La French S'il vous plaît** 4.8

25cl

Soda naturel français, Tonic,  
Ginger Beer ou Agrumes

**Jus de Fruits Granini** 3.9

25cl

Abricot, ACE, Pamplemousse,  
Ananas, Fraise, Orange, Pomme

**Limonade** 20cl 3

**Diabolo** 20cl 3.2

Menthe, Fraise, Grenadine,  
Citron, Vanille, Pêche

**Thonon ou Vals** 33cl 3.9

75cl 5.9

## CITRONNADES & THÉS GLACÉS 35 cl



**Thé Blanc glacé « Healthy » Pêche-Hibiscus** 4.8

**Thé Vert glacé « Detox » Menthe-Citron** 4.8

**Citronnade glacée « Healthy » Gingembre** 4.8

## BIÈRES & CIDRES

**PRESSIONS** 25cl 50cl

**Moulin Beach (Pils 5°)** 3.90 7.50

**Binouze du Marin (Pale Ale Bzh 4°)** 4.20 8

**Mam Pitaine (blanche Bzh 5°)** 4.70 8.80

**Thoren (Ipa Bzh 5.5°)** 4.30 8.20

**Saint Idesbald (Bière d'Abbaye 6.5°)** 4.30 8.20

### BOUTEILLES

**Heineken 0°** 25cl 3.90

**Desperados ou Bière Fruits Rouges** 33cl 7.50

**Cidre « Cidricchus L'Original » Brut** 33cl 7.50

75cl 18

**Hard Cider Pomme/Framboise** 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

**Hard Cider Pomme/Gingembre** 33cl 8.50

« Maison BFF-Les Brasseuses de Fruits » BZH

BFF





## Les entrées

- Tomate Di Buffala à l'italienne** \_\_\_\_\_ 14  
*Tomate « Noire de Crimée », di buffala AOP, pesto verde*
- Terrine de Cochon artisanale, chutney d'oignons acidulé** \_\_\_\_\_ 9  
*Salade verte, pickles*
- Sashimi de Saumon frais, tzatziki « maison »** \_\_\_\_\_ 13  
*Marinade aux écorces d'agrumes*
- Gaspacho de melon, chiffonnade de jambon Serrano** \_\_\_\_\_ 12  
*Billes de mozzarella, pesto verde*
- Tartare de Daurade « Verts Croquants »** \_\_\_\_\_ 11  
*Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes*

## LES SALADES GOURMANDES

- Salade César** \_\_\_\_\_ 17  
*Salade, tomates, concombre, poulet « basse température », croûtons, copeaux de parmesan, sauce César « maison »*
- Salade Dolce Vita** \_\_\_\_\_ 18  
*Roquette, tomates, chiffonnade de jambon Serrano, billes de mozzarella, tomates séchées, pesto verde, gressin*
- Salade Fusion** \_\_\_\_\_ 18  
*Salade, tomates, concombre, tataki de thon, sashimi de saumon, dés de hareng fumé, tzatziki « maison », citron*
- Salade Botanique** \_\_\_\_\_ 15  
*Salade, quinoa, tomates, concombre, fêta, pesto verde, oignons rouges, graines de courges*

## BURGERS

- Burger Tradi'** \_\_\_\_\_ 17  
*Buns, steak haché minute, salade, tomate, cheddar local, oignons rouges, mayo pesto*
- Burger Veggie** \_\_\_\_\_ 16  
*Buns, steak d'épeautre, roquette, tomates séchées, cheddar local, tzatziki « maison »*

## LES VIANDES

- Quasi de Veau « basse température » jus de viande corsé** \_\_\_\_\_ 25  
*Écrasé de pommes de terre au beurre*
- Filet de Bœuf grillé, jus truffé** \_\_\_\_\_ 32  
*Frites, salade verte*
- Pièce du Boucher grillée (200gr)** \_\_\_\_\_ 19,5  
*Frites, salade verte, sauce au choix*
- Côte de cochon de l'Argoat, jus corsé au thym et romarin** \_\_\_\_\_ 23  
*Pommes de terre sautées*
- Filet de Poulet « basse température » façon Tex-Mex** \_\_\_\_\_ 19  
*Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »*
- Les Sauces :** Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Moutarde à l'ancienne, Échalottes confites

## LES TARTARES



Bœuf de race Charolaise, finement haché au couteau et servi avec des frites, dans la plus pure tradition des brasseries.

- Tartare Tradition** \_\_\_\_\_ 19  
*Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, sauce tartare*
- Tartare Smoky** \_\_\_\_\_ 21  
*Viande hachée à la minute, cornichons, persil, échalotes, dés de hareng fumé, sauce tartare*
- Tartare Alla Romana** \_\_\_\_\_ 22  
*Viande hachée à la minute, pesto rosso, tomates séchées, persil, cornichons, échalotes, copeaux de parmesan, sauce tartare*



## LES POISSONS

- Tataki de Thon mariné à la Thaï** \_\_\_\_\_ 24  
*Guacamole au Wasabi, sauce « Tigre qui pleure »*
- Dos de Cabillaud à la plancha, sauce Vierge** \_\_\_\_\_ 23  
*Écrasé de pommes de terre au beurre*
- Tartare de Dorade « Verts Croquants »** \_\_\_\_\_ 19  
*Brunoise de pomme verte, dés de kiwi, vinaigrette d'agrumes*
- Pavé de Saumon à la Grec, poêlée de légumes de saison** \_\_\_\_\_ 19,5  
*Yaourt Grec à l'aneth, menthe fraîche et citron vert*

## LES CARPACCIOS



Une belle assiette de 120gr, l'équivalent d'un double carpaccio classique, servie avec frites et salade.

Notre viande est française, de race « AUBRAC » tendre et savoureuse.

- Carpa' Verde** \_\_\_\_\_ 16  
*Pesto verde*
- Carpa' Mozza'** \_\_\_\_\_ 18  
*Pesto verde, mozzarella di buffala*
- Carpa' Rosso** \_\_\_\_\_ 19  
*Pesto Rosso, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette*
- Carpa' Grec** \_\_\_\_\_ 18  
*Pesto verde, fêta, oignons rouges, brunoise de pommes vertes*



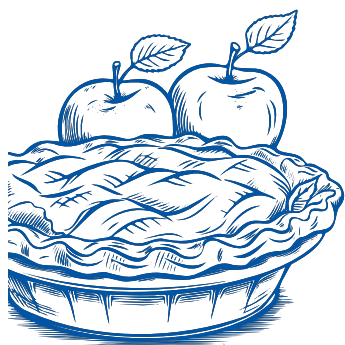
## BOISSONS CHAUDES

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Café, 100% Arabica, _____                                                                   | 2.10 |
| Café allongé ou Café décaféiné ou Noisette _                                                | 2.20 |
| Chocolat chaud _____                                                                        | 3.60 |
| Chocolat Viennois ou café Viennois _____                                                    | 4.20 |
| Double café _____                                                                           | 4.20 |
| Café crème _____                                                                            | 2.50 |
| Thé ou Tisane _____                                                                         | 3.60 |
| <i>Maison Damman : Earl Grey ou Thé vert menthe<br/>ou fruits rouges ou tisane verveine</i> |      |



DERNIERS PLAISIRS...

Prix nets en Euros, taxes et service compris.



## Le Coin des Gourmands

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Crème Brulée<br>à la vanille Bourbon                            | 7.50 |
| Mousse au Chocolat noir,<br>chantilly et caramel au beurre salé | 7    |
| Soupe de fraises de Plougastel                                  | 8.50 |
| Vacherin aux fruits rouges                                      | 7.50 |
| Café gourmand                                                   | 8    |
| Tarte Tatin                                                     | 8    |

## LES CAFÉS CORSES

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Breizh Coffee<br>4cl de whisky breton, espresso, chantilly             | 8.50 |
| Irish Coffee<br>4cl de Jamson, espresso, chantilly                     | 9    |
| Bourbon Coffee<br>4cl de Bourbon Redemption, espresso, chantilly       | 11   |
| Diplo Coffee<br>4cl de Rhum Diplomatico, espresso, chantilly           | 10   |
| Russian Coffee<br>4cl de Vodka Guillotine Premium, espresso, chantilly | 10   |
| French Coffee<br>4cl de Cognac VSOP, espresso, chantilly               | 9    |
| Calva Coffee<br>4cl de Calvados, espresso, chantilly                   | 9    |



## La Breizh Touch

4cl, Maison Triskel

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Liqueur « Fraises de Plougastel », 18° | 7.50 |
| Liqueur « Fleur de Caramel », 20°      | 7    |
| Liqueur « Biscuit Petit Beurre », 18°  | 7    |
| Liqueur « Menthe Poivrée », 24°        | 7    |



## LES GLACES

|                |      |                                        |      |
|----------------|------|----------------------------------------|------|
| Coupe 1 boule  | 2.90 | Coupe 3 boules                         | 7.50 |
| Coupe 2 boules | 5.50 | Supplément chantilly ou chocolat chaud | 1.50 |

Les parfums : vanille, chocolat noir, fraise, caramel, pistaches, caramel beurre salé, menthe-chocolat, noix de coco, café, rhum-raisins, cassis, fruit de la passion, citron vert.

## Les Coupes Glacées

|                                                                                                                                      |      |                                                                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Café Liègeois</b><br>Glace café, glace vanille, coulis de café, amandes effilées, chantilly                                       | 8    | <b>Pêche Melba</b><br>Glace vanille, pêches fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly                                                                        | 8.50 |
| <b>Chocolat Liègeois</b><br>Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly                     | 8    | <b>Banana Split</b><br>Glace chocolat, glace vanille, glace fraise, banane, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly                                                        | 8.90 |
| <b>Dame Blanche</b><br>Glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly                               | 8.50 | <b>Voyage Exotique</b><br>Sorbet fruit de la passion, sorbet citron vert, sorbet cassis, coulis exotique, amandes effilées, chantilly                                          | 8    |
| <b>Guérandaise</b><br>Glace caramel au beurre salé, glace vanille, glace chocolat, coulis de caramel, amandes effilées, chantilly    | 8.50 | <b>Bora Bora (pour 2 personnes)</b><br>Sorbet citron, sorbet cassis, glace fraise, sorbet passion, glace noix de coco, fraises fruit, pêche fruit, amandes effilées, chantilly | 15   |
| <b>Fraises Melba (en saison)</b><br>Glace vanille, glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, amandes effilées, chantilly | 9.50 |                                                                                                                                                                                |      |

## Les coupes glacées Alcoolisées

|                                                                                                                                                    |      |                                                                                                                                   |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Colonel</b><br>Sorbet citron vert, vodka 4cl                                                                                                    | 9    | <b>La Flibuste</b><br>Glace Rhum-raisins, glace chocolat, Rhum ambré 4cl, chantilly                                               | 9.50  |
| <b>Banquise</b><br>Glace menthe-chocolat, glace chocolat, liqueur de menthe Pepper Mint 4cl, coulis de chocolat chaud, amandes effilées, chantilly | 9.50 | <b>La Plougastel (en saison)</b><br>Glace Vanille, sorbet fraise, fraises fruit, Liqueur « Fraises de Plougastel » 4cl, chantilly | 10.50 |

## LES DIGESTIFS

4cl

|                         |    |                                           |      |
|-------------------------|----|-------------------------------------------|------|
| Cognac VSOP ou Calvados | 7  | Deljoy<br>(Liqueur de Cognac aux agrumes) | 9.50 |
| Cognac XO               | 12 | Menthe Pastille ou Pepper Mint            | 7.50 |
| Armagnac                | 9  | Baileys ou Cointreau                      | 7    |