

COCKTAILS • 10€

Piña Colada Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, crème fraîche, coco

Mojito Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre roux

Mojito Framboise Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre roux, purée de framboise

Sex On The Beach Vodka, sirop de melon, Chambord, jus d'ananas et de cranberry

Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco, Worcestershire, sel de céleri

Americano maison Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge, Prosecco

Spritz Royal • 12€

Apérol, Prosecco, Perrier

Cocktails Sans Alcool • 7€

Fruit Cup Cocktail de fruits, sirop de grenadine

Virgin Mojito Sirop Mojito, citron vert, menthe, sucre roux

APERITIFS

Ricard 2cl	4€
Martini blanc ou rouge, Kir, Campari 6cl	5€
Rhum, Vodka, Tequila, Whisky 4cl	7€
Supplément (Coca, Schweppes)	3€
Rhum Diplomatico Reserva Vénézuéla 4cl	9€

BIERES ET CIDRES

Pression

Telhouët 6% 25cl	5€
Telhouët 6% 50cl	8€

Bière bretonne possédant une belle couleur dorée, des saveurs de miel et une légère amertume

Bouteille

Hermine Blanche 4% Bière bretonne (33cl)	7€
Duchesse Anne Triple 7,5% (33cl)	7€
IPA Sant Erwann 7% (33cl)	7€
La Bonnet Rouge 5,5% (33cl)	7€

Cidres

La Galipette Brut 4,5% (33cl)	6€
Cidre Artisanal Courtil de Montchevron Brut 4,5% (75cl)	12€

EAUX ET SOFTS

Eau plate Aquachiar, éco-responsable 75cl	4€
Eau gazeuse Aquachiar, éco-responsable 75cl	4€
Jus de Fruits Alain Milliat (33cl)	5,50€
Orange, Ananas, Pomme Cox's, Pêche de vigne, Fruit de la Passion, Tomate rouge	
Limonade Breizh (33cl)	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier (33cl)	4,50€
Schweppes Tonic (25cl)	4,50€
Jus de fruit pressé (Orange ou Citron)	9€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Noisette Nespresso	3€
Double Espresso, Grand crème	4€
Latte Machiato, Cappucino, Chocolat chaud	5€
Thés et Infusions Palais des Thés	5€
Irish – Normandy ou Jamaican Coffee	9€

MENU DE COURTOISVILLE

Entrée + Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat 28€

Plat + Dessert 28€

Plat seul 20€

ENTREES

Huîtres creuses n°3 de Cancale	Par 6	
	Par 12	Supp. 8€
Terrine de campagne de la maison Ruellan		
Soupe du jour, selon le retour du marché		
Œuf cocotte au fromage Bordier		
Noix de coquilles Saint Jacques rôties, racine de persil, châtaigne, émulsion de barde		Supp. 6€
Le traditionnel Foie gras, compotée de poire et oignons rouges, brioche toastée		Supp. 6€

PLATS

Merlu à la plancha, légumes d'antan confits et vierges d'agrumes		
Sole meunière, rattes de Bretagne, cébettes		Supp. 6€
Le Burger du Chef au fromage Bordier		
Magret de Canard à la plancha, pulpe de panais, giroles, jus façon Sangria		
Poire de Bœuf Angus, jus à la moelle, purée de pomme de terre à l'ail		
Assiette végétarienne		

FROMAGE

Sélection de fromages Bordier		Supp. 8€
-------------------------------	--	----------

DESSERTS

Tatin aux pommes, glace lait-ribot		
Finger au chocolat, poires caramélisées		
Tartelette aux griottes Amarena, crème chiboust		
Nougat glacé aux éclats pistache, caramel beurre salé		
Baba au Rhum, au Rhum Don Papa		
Café ou Thé gourmand		Supp. 4€

LES INCONTOURNABLES

Club sandwich Poulet ou Saumon 15€

Planche à partager 16€
Charcuterie et Fromage Bordier

Planche Terre et Mer 20€
Traditionnel Foie gras, Saumon gravlax, 3 huîtres

SUR LE POUCE

Menu Moussaillon

15€ (jusqu'à 12 ans)

1 plat comme les grands* + 1 Moelleux chocolat

*sauf plat avec supplément. Taille adaptée aux enfants.