



LES FORMULES

MENU 2 PLATS - 21.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MENU 3 PLATS - 25.00€

Entrée + Plat + Dessert

Entrée	6,50€
Viande du jour	14.00€
Poisson du jour	14.50€
Dessert	6.50€
Café gourmand*	6.50€

*(*THÉ DAMMAN-EXPRESSO OU CAFÉ RALLONGÉ COIC)*

MENU ENFANT - 10,00€

Jusqu'à 10 ans

Menu 2 plats portion enfant
+ 1 boisson

Tout Supplément demandé sera Facturé

LES FORMULES



Producteurs Locaux



BIÈRES

Pression 1664 25cl	3,60€
Bière de Terenez (blonde, blanche, brune) triple 33cl	5,50€
Bière de Terenez Blonde de Ouessant 33cl	6,00€
Leffe 33cl	5,40€
Lancelot ambrée 33cl	5,50€
Desperados 33cl	5,50€
Duchesse Anne 33cl	4,80€
St Erwann 33cl	4,80€

APÉRITIFS

Kir (pêche, mûre, cassis) 12,5cl	3,40€
Kir Breton 12,5cl	3,40€
Kir pétillant 12,5cl	4,50€
Ricard 2cl	3,60€
Martini blanc ou rouge 5cl	4,20€
Porto blanc ou rouge 6cl	4,50€
Rhum Bacardi 4cl	5,50€
Vodka 4cl	5,50€
Gin 4cl	6,50€

WHISKYS

Clan Campbell 4cl	6,50€
Jack Daniels 4cl	6,80€
Oban 14 ans 4cl	9,50€
Glenfiddich 12 ans 4cl	8,00€

DIGESTIFS

Cognac 4cl	6,20€
Calvados 4cl	6,20€
Armagnac 4cl	6,20€
Eau de vie Poire Williams 4cl	6,20€
Pommeau de Bretagne 4cl	6,20€
Get 27 4cl	6,50€
Get 31 4cl	6,50€

CIDRE DE RHUYS BRUT

Bouteille de 25cl	4,80€
Bouteille de 75cl	12,80€

JUS DE FRUITS & SODAS

Orange, tomate, abricot, ananas 25cl	3,80€
Coca Cola 33cl	3,80€
Coca Cola zero 33cl	3,80€
Breizh Cola 33cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€
Diabolo 25cl	2,60€
(Menthe, fraise, citron, grenadine, violette)	
Perrier 25cl	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso Coïc	2,20€
Décaféiné	2,20€
Grand café Coïc	3,20€
Chocolat chaud Van Houten	3,20€
Thé ou infusion Dammann	3,50€

EAUX

Vittel 50cl	3,80€
Vittel 1L	4,80€
Plancoët 50cl (plate ou pétillante)	3,80€
Plancoët 1L (plate ou pétillante)	4,80€
San Pellegrino 50cl	3,90€
San Pellegrino 1L	4,90€
Supplément sirop ou tranche	0,20€

Prix nets, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LA CARTE DU BAR



Verre 12,5cl	4,10€
Pichet 25cl	8,00€
Pichet 50cl	12,50€
Bouteille 75cl	17,50€

VINS ROUGES

Pinot Noir Corse « Ile de Beauté »

- souple et épicé

Anjou Gamay IGP « Friandise »

Domaine des Forges

- gouleyant et épicé

Malbec Cahors « l'Infini » AOP

- soyeux et fruits noir

Côtes du Rhône « Pas de la Beaume »

- souple et fruits rouges

VINS ROSÉS

Rosé Corse

Domaine de Gaspas d'Oru

- florale et vif

VINS BLANCS

Côtes de Blaye « La rose Bellevue »

- sec et agrumes

Côtes de Gascogne

« Domaine du Tariquet »

- floral et vif

Pays d'Oc IGP Bio « l'instant Blanc »

- belle fraîcheur et pamplemousse

Chardonnay VDP OC

« Barton et Guestier »

Note poire et boisé

D.forges demi-sec IGP

VIN EN BOUTEILLE DE 75CL

VIN ROUGES

St Emilion L. Puisseguin BIO - 38.00€

« Château Beauséjour »

- rond et fruits des bois

Graves Pessac Léognan - 41.00€

« Château Coucheroy rouge »

- riche et puissant

Saint Nicolas de Bourgueil - 26.00€

Origine

- ample et fruité

Ventoux « la Claretière rouge » 27.00€

friand et aromatique

VIN ROSÉS

Côtes de Provence Rosé - 24.00€

Barton & Gastier « Tourmaline »

- ample et fruité

VIN BLANCS

Menetou Salon

« Domaine de LOye Blanc - 32.00€

- souple avec note de pêche

Pouilly Blanc Macon Solutré - 30.00€

« Domaine Renaud »

Rond et fleuri

Valencay AOC - 24.00€

Vivacité et agrume

Champagne Laurent Perrier - 62.00€

LA CARTE DES VINS

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes

LISTE DES 14 ALLERGÈNES