



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