



- Nos apéritifs -

- Apéritif maison 12cl
3,90€
- Kir (fraise, pêche, cassis, mûre) 12cl
2,90€
- Kir breton 12cl
2,90€
- Kir italien (effervescent) 12cl
3,60€
- Coupe effervescente (prosecco blanc) 12cl
3,50€
- Coupe de champagne 12cl
8,00€
- Ricard 2cl

3,10€
- Pastis 3cl
3,30€
- Whisky 4cl
5,10€
- Porto 4cl
3,30€
- Martini blanc ou rosso 4cl
3,30€
- Marsala 4cl
3,30€
- Américano maison 20cl
6,90€
- Cocktail sans alcool 20cl
4,60€
- Lefe pression 25cl
3,50€
- Lefe pression 50cl
5,70€
- bière Lancelot ambré 33cl
3,80€
- Cidre bouché 25cl
4,10€

- Nos boissons non-alcoolisées -

- Jus de fruit 20cl
2,50€
- Orangina 25cl
3,40€
- Breizh cola, breizh cola light 33cl
3,40€
- Perrier 33cl
3,40€
- Limonade 100cl
3,40€
- Diabolo ou sirop à l'eau 20cl
2,30€

- Nos eaux -

- Evian 50cl
2,60€
- Evian 100cl
3,20€
- Plancoët 50cl

2,50€

- Plancoët 100cl

3,10€

- Plancoët effervescente 50cl

2,60€

- Plancoët effervescente 100cl

3,40€

- San Pellegrino 50cl

2,90€

- San Pellegrino 100cl

3,90€

Prix nets, taxes et service compris

- Nos vins -

Nos vins blancs:

- VDP d'Oc « Chardonnay-viognier » 75cl

13,40€

Nos vins rosés:

- VDP des Côtes de gascogne « Domaine uby » 75cl

13,10€

- AOC Côtes de provence 37,5cl
75cl

14,50€

- Pinot grigio 75cl

14,50€

- IGT Bardolino chiaretto 37,5cl

10,90€

75cl

15,00€

Nos vins rouges:

- AOC St nicolas de bourgueil 75cl

15,10€

- AOC Médoc « Château le Bourdieu » 37,5cl

14,00€

75cl

22,00€

- IGT Giome « Benaco Brescia rosso » 75cl

19,00€

Nos vins pichets:

- verre de vin 12cl

2,80€

- Pichet blanc, rosé, rouge 25cl

3,60€

- Pichet blanc, rosé, rouge 50cl
5,60€

Nos vins de fête:

- Prosecco (effervescent italien blanc) 75cl
19,90€
- Champagne 1^{er} cru 75cl
48,00€

- Nos boissons chaudes -

- Café, décaféiné
1,40€
- Café crème
1,60€
- Thé Ouessant, Plougastel, Bréhat
2,60€
- Infusion Verveine ou Montagnard
2,60€
- Capuccino
2,70€
- Irish coffee
5,60€

- Nos digestifs -

- Cognac
5,10€
- Amaretto
5,10€
- Get 27 ou 31
5,10€

Prix nets, taxes et service compris

- Nos hors d'œuvres -

- Œufs durs mayonnaise
3,30€
- Assiette de speck (jambon italien fumé au bois de sapin)
5,90€
- Assiette de saumon fumé
6,90€

- Nos pizzas -

Nos classiques :

- *La bambino* : tomate, mozzarella, jambon
5,10€
- *La margarita* : tomate, mozzarella, crème fraîche, origan
5,40€
- *La reine* : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
7,50€
- *L'hawaïenne* : tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan
8,10€
- *La végétarienne* : tomate, mozzarella, champignons, poivrons,, asperges,
cœurs d'artichauts, crème moutardée
8,20€
- *La calzon chaousson* : tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème, œuf, origan
9,30€
- *La royale* : tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème, œuf, origan 9,30€
- *La campagna* : tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, crème, œuf
9,30€
- *La bolognese* : tomate, mozzarella, bolognaise, oignons, crème, œuf, origan
9,40€
- *La 4 saisons* : tomate, mozzarelle, jambon, champignons, cœur d'artichauts, asperges,
poivrons, origan
9,60€
- *La bistecca* : tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, tomates fraîches,
sauce barbecue, œuf
10,40€
- *L'orientale* : tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, olives, œuf, origan
10,60€
- *La 4 fromages* : tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert, crème, origan 10,60€
- *La savoyarde* : tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon,
origan
10,60€

Nos pizzas de la mer :

- *La Thonarella* : tomate, mozzarella, thon, gorgonzola, oignons, crème, origan
9,50€
- *La capra* : tomate, mozzarella, thon, chèvre, câpres, crème, olives
9,60€
- *La napolí* : tomate, mozzarella, oignons, anchois, tomates fraîches, olives
9,50€
- *La tonno* : tomate, mozzarella, thon, champignons, moules, curry, crème
11,40€
- *La côtière* : tomate, mozzarella, thon, saumon fumé, crevettes, moules, crème, citron
11,50€
- *La saint-jacques* : tomate, mozzarella, st jacques, Fondue de poireaux, origan
12,90€
- *La salmone* : tomate, mozzarella, saumon, saumon fumé, oignons, asperges, crème,

baies roses
12,40€

Prix nets, taxes et service compris

Les spécialités :

- *La bichette* : tomate, mozzarella, chèvre, lardons, miel, noix

8,40€

- *La fiorentina* : tomate, mozzarella, épinard, crème, jambon cru, Œuf, pignons de pin

8,70€

- *La chevretine* : tomate, mozzarella, champignons, poulet, chèvre

8,70€

- *La romana* : tomate, mozzarella, speck, cœur d'artichauts, œuf, origan

9,10€

- *La gourmande* : tomate, mozzarella, jambon, champignons, asperges, crème, œuf, origan

9,50€

- *La mexicaine* : tomate, mozzarella, poulet, maïs, poivrons, gorgonzola, origan

9,60€

- *La pizzaiolo* : tomate, mozzarella, jambon, chorizo, anchois, ail

9,60€

- *La périgourdine* : tomate, mozzarella, magret fumé, épinard, chèvre, pignon de pin

10,60€

- *L'etna* : tomate, mozzarella, merguez, chorizo, spianata, œuf, origan

10,60€

- *La squadra* : tomate, mozzarella, thon, saumon fumé, oignons, crème, citron

10,70€

- *La montagnarde* : tomate, mozzarella, reblochon, jambon cru, Pommes de terre, oignons, crème

11,00€

- *La bretonne* : tomate, mozzarella, crème moutardée, andouille de Guéméné, camembert, pommes de terre

11,10€

- *La campione* : tomate, mozzarella, jambon, chorizo, merguez, lardons, origan

10,90€

- *L'indienne* : tomate, mozzarella, oignons, poulet, poivron, curry, crème, origan

11,20€

- *La territorio del mar* : tomate, mozzarella, crème moutardée, fondue de poireaux, andouille de Guéméné, st jacques

13,70€

- Nos salades -

- *L'italienne* : salade, tomates, maïs, gorgonzola, noix, croutons, speck

8,60€

- *La paysanne* : salade, tomates, oignons, poulet, pommes de terre, œuf

8,60€

- *La tonnita* : salade, tomates, thon, oignons, pommes de terre, œuf

8,60€

- *La norvégienne* : salade, tomates, saumon fumé, crème fouettée, ciboulette et ses toasts

8,60€

- *La bergère* : salade, tomates, champignons, lardons, chèvre chaud sur toasts, miel et noix

8,70€

- *La salade César* : salade, maïs, poulet, grana padano, croutons, sauce César

8,90€

- *La landaise* : salade, tomates, croutons, magret fumé, gésiers, pignons de pin, vinaigre de framboise

8,90€

- *La fermière* : salade, tomates, croutons, lardons, pommes de terre, oignons, chèvre, œuf

8,90€

- *La terre & mer* : salade, tomates, pommes de terre, andouille de Guéméné, saumon fumé, oignons, cornichons

9,50€

- *La bretonne* : salade, tomates, pommes de terre, oignons, lardons, andouille de Guéméné

10,00€

- *La tradition* : salade, tomates, magret fumé, st jacques, saumon fumé, croutons

11,50€

Prix nets, taxes et service compris

- Nos pâtes -

- *Les tagliatelles carbonara* (lardons, oignons, crème)

8,50€

- *Les tagliatelles forestière* (lardons, champignons, crème)

8,60€

- *Les tagliatelles poulet* (poulet, champignons, crème)

9,30€

- *Les lasagnes bolognaise*

9,30€

- *Les spaghettis bolognaise*

8,50€

- *les tagliatelles aux 2 saumons*

9,30€

- *Les tagliatelles stampo* (moules, crevettes, st jacques, marsala)
11,10€

- Nos viandes -

- *Notre surprise du boucher*

Sauce au poivre, forstière, gorgonzola, ou beurre maître d'hôtel
12,90€

- *Notre escalope de veau forstière*

11,70€

- *Notre escalope de veau carbonara*

12,30€

- *Notre saltimbocca al marsala* (veau, sauce crémée au marsala)

12,70€

- *notre escalope milanaise*

11,70€

Garniture au choix : frites, tagliatelles, spaghettis, salade verte, haricots verts

Prix nets, taxes et service compris

- Nos dessert -

Fromage blanc 3,20€

Gâteau au chocolat maison et sa crème anglaise 5,20€

Mousse au chocolat maison 5,10€

Tiramisu maison 5,40€

Panna cotta maison 5,20€

Crème brûlée maison 5,20€

Affo Gato Al Café (boule vanille, café allongé et chantilly maison) 4,50€

Café gourmand 6,10€

- Nos glaces -

1 boule : 2€ / 2 boules : 4€ / 3 boules : 5€

Crèmes glacées :

Vanille, chocolat, sirop d'érable morceaux de noix, sablé breton,
caramel au beurre salé de Guérande, menthe fraîche, carambar, pistache.

Sorbets :

Fraise, melon, banane, kiwi, citron vert, groseille.

Accompagnement : 1€ (Chantilly maison, chocolat chaud, coulis de fruit)

Les coupes glacées :

Les sœurs bigoudènes : boule caramel au beurre salé, vanille, sablé breton,
coulis caramel, chantilly maison

6,90€

La coupe anacardie : 2 boules pistache, chocolat, chocolat chaud,
chantilly maison

6,90€

La coupe fraîcheur : boule melon, groseille, citron vert, coulis fraise,
chantilly maison

6,90€

La coupe estivale : boule kiwi, fraise, melon, coulis fraise, chantilly maison

6,90€

Les liégeois : boule vanille, chocolat ou fraise, chocolat chaud ou coulis de fraise,
chantilly maison

6,10€

La banana : boule banane vanille, chocolat, chocolat chaud,
chantilly maison

6,90€

La coupe des gourmands : boule caramel au beurre salé, carambar, sirop d'érable morceaux
d de noix, coulis caramel, chantilly maison 6,90€

La coupe québécoise : 2 boules sirop d'érable morceaux de noix, vanille, coulis caramel,
chantilly maison

6,90€

La coupe fresh : 2 boules menthe fraîche, chocolat, coulis chocolat chaud,
chantilly maison

6,90€

La coupe VBK : boule banane, kiwi, vodka

6,40€

La coupe colonel : 2 boules citron vert, vodka

6,40€

La coupe toon : 2 boules vanille, vodka

6,40€

La coupe breizh toon : 2 boules caramel au beurre salé, vodka

6,70€

La coupe menthol : boule menthe fraîche, get 27 ou 31

6,40€

Nos formules
plat, boisson 9,60€

Ou

plat, dessert, boisson 13,10€

Servi le midi uniquement sauf week-end et jours fériés

Pizza ou Pâtes au choix :

La reine

La végétarienne

L'hawaïenne

Les spaghettis bolognaise

Les tagliatelles carbonara

Dessert au choix :

Gâteau au chocolat

Panna cotta

2 boules de glaces au choix avec accompagnement

Boisson au choix :

Une bière pression Leffe 25cl

Un pichet de vin (blanc , rosé, rouge) 25cl

Une bouteille d'eau (Plancoët ou Plancoët effervescente) 50cl

Notre menu enfant

6,40€

Servi jusqu'à 12ans

Plat au choix :

Pizza bambino

Spaghettis bolognaise

Jambon frites

Dessert :

1 boule de glace

Boisson au choix :

1 verre de limonade

1 verre de jus d'orange

1 verre de breizh cola