

En-cas



SAUCISSON SEC

Nature ou Noisette

6,50€

RILLETES DE SARDINES (et galette « kraz »)

6,50€

GALETTE ROULÉE APÉRO

Beurre d'ail ou Emmental ou Jambon/Moutarde à l'ancienne

5,90€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

14,00€

PLANCHE MIXTE (charcuterie & fromages affinés)

Pour 2 personnes

14,00€

Pour 4 personnes

18,50€

Salade

LA SAUMON

17,50€

Panaché de salades / Saumon fumé maison /
Oignons rouges / Tomates séchées / Crème de
ciboulette au citron

Galettes de sarrasin



LA DEMI-COMPLÈTE 11,00€

Deux garnitures au choix : Œuf bio / Jambon blanc / Emmental

LA COMPLÈTE 12,00€

Œuf bio / Jambon blanc / Emmental

LA SUPER COMPLÈTE 13,50€

Œuf bio / Jambon blanc / Emmental / Champignons

LA SARDINE 13,00€

Rillettes de sardines au curry celtique / Tomates séchées / Échalotes

LA GALETTE SAUCISSE 14,00€

Saucisse pur porc / Emmental / Fondue d'oignons au cidre brut / Sauce moutarde à l'ancienne / Salade

LA GUÉMÉNÉ 16,00€

Andouille de Guémené / Pommes et prunes au beurre salé / Sirop d'érable

LA CHAMONJARDE 16,50€

Reblochon / Pommes de terre / Crème fraîche / Fondue d'oignons au cidre / Jambon cru

LA SAUMON 17,50€

Saumon fumé maison / Fondue de poireaux / Baies roses / Crème citron / Ciboulette et fleur de sel

SUPPLÉMENTS : Salade verte : 3,00€ / Œuf bio : 2.00€

Crêpes de froment

LA BEURRE-SUCRE

5,50€

LA CONFITURE

5,50€

Abricot ou Fraise ou Fruits rouges ou Orange amère

LA MIEL-CITRON

5,50€

Miel «Les Abeilles du Lay»  et citron jaune

LA SALIDOU

6,50€

Caramel au beurre salé

LA NUTELLA®

7,50€

LA VALRHONA® 66%

8,00€

LA BANANIA

9,50€

Banane / Noix de coco rapée / Chocolat Valrhona 66%®

La Flambée

LA SUZETTE

12,50€

Marmelade d'oranges / Orange confite / Flambage au Grand Marnier

SUPPLÉMENTS : Glace ou sorbet : 3,00€ / Crème fouettée : 2,50€ /
Caramel ou Valrhona® : 2.50€ / Flambage Rhum ou Calvados : 4.00€

Glaces & Sorbets (boules)

Glaces et sorbets réalisés par notre artisan glacier «Fleur de Glace».

CHOCOLAT NOIR

VANILLE

PISTACHE

CARAMEL BEURRE SALÉ

FRAISE

NOISETTE

CITRON JAUNE

FRAMBOISE

MENTHE-CHOCOLAT

CASSIS

1 BOULE 3,00€

2 BOULES 5,00€

3 BOULES 6,50€

SUPPLÉMENTS

2,50€

Crème fouettée

Amandes effilées

Caramel ou Chocolat Valrhona®

Coupez glacées

L'AFTER EIGHT

Glace menthe-chocolat / Sauce Valrhona®

8,00€

LE COLONEL

Sorbet citron / Vodka

9,00€

LA DAME BLANCHE

Glace vanille / Sauce Valrhona® / Crème fouettée / Amandes effilées

9,90€

Café gourmand

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND

Mousse au chocolat / Sablé breton maison / Boule de glace

9,50€

Sans alcool

SIROP 25 cl.

Menthe / Citron / Grenadine / Fraise / Pêche

3,20€

DIABOLO 25 cl.

Menthe / Citron / Grenadine / Fraise / Pêche

3,40€

JUS DE FRUITS 25 cl.

Orange / Ananas / Pomme / Abricot / Tomate

4,50€

SODAS 25 cl.

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33 cl.)

Ice Tea pêche

Ginger Beer

Orangina

Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes

Perrier (33 cl.)

4,60€

Eaux minérales

CELTIC PLATE

50 cl.

3,50€

1L.

4,80€

CELTIC PÉTILLANTE

3,70€

4,90€

Boissons sans alcool

Apéritifs

RICARD OU PASTIS 2 cl. 4,20€



PASTIS DE VENDÉE (Vrignaud) 2 cl. 5,20€



TROUSPINETTE (Vrignaud) 6 cl. 5,20€

Fruits rouges / Pêche / Épines noires

CAMPARI 6 cl. 7,80€

SUZE 6 cl. 5,20€

MARTINI 6 cl. 5,20€

Blanc / Rouge

PINEAU BLANC OU ROUGE 6 cl. 5,20€

PORTO 6 cl. 6,60€

Taylor's Rouge

Taylor's Blanc 7,40€

Kirs

Cassis / Griotte / Pêche / Mûre

VIN BLANC 13,5 cl. 4,90€

VIN BLANC PÉTILLANT 13,5 cl. 6,50€

BRETON 13,5 cl. 5,00€
(Cidre)

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Bières & Cidres

Bières pression

	25 cl.	50 cl.
BIÈRES MÉLUSINE	4,20€	8,40€
MONACO	4,80€	9,00€
PICON BIÈRE	5,00€	9,50€



BIÈRES MÉLUSINE - BOUTEILLE 33 cl.

4,90€

Barbe Bleue - Brune

Puy D'enfer - Triple

Love & Flowers - Blanche 



IPA MÉLUSINE - BOUTEILLE 33 cl.

5,60€

Hellfest

Médusa 

Cidres

	25 cl.	50 cl.	75 cl.	1 L.
CIDRE BRUT	3,90€	7,50€	-	12,80€
CIDRE DOUX	3,90€	7,50€	9,80€	-

Cidres & Poirés d'exception

LE «SIDRE» BRUT ou TENDRE (Éric Bordelet) 75 cl. 25,50€

LE POIRÉ AUTHENTIQUE (Éric Bordelet) 75 cl. 31,50€

LE POIRÉ GRANIT (Éric Bordelet) 75 cl. 49,90€

Cocktails

COCKTAIL DU MOMENT <i>(voir ardoise)</i>	7,50€
AMERICANO 13,5 cl.	9,50€
CAÏPIRINHA 6 cl.	9,50€
GIN TONIC GIBSON 25 cl.	9,50€
GIN TONIC CITADELLE 25 cl.	14,80€
MARTINI GIN 13,5 cl.	9,80€
MOJITO 25 cl.	9,80€
MOSCOW MULE 20 cl.	9,80€
SPRITZ APEROL / LIMONCELLO 25 cl.	8,80€
SPRITZ SAINT-GERMAIN 25 cl.	14,90€
TI-PUNCH 6 cl.	7,80€
WHISKY-COCA 25 cl.	7,90€

Cocktails sans alcool

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS 25 cl.	4,90€
VIRGIN MOJITO 25 cl.	6,00€

Vins au Verre

BLANC MOELLEUX 12 cl.

Domaine du Four à Chaux - «Le Chardonnay»
IGP Vin de Pays du Val de Loire

5,80€

BLANCS SECS 12 cl.

Domaine du Four à Chaux
AOC Coteaux du Vendômois

4,50€

Domaine Toussaint - «Cuvée Saint-Cérité»
AOC Vouvray

4,80€



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonay



5,20€

ROSÉS 12 cl.

Jacques Frelin - «La Marouette»
IGP Pays d'Oc



3,90€

«L'Océade»
IGP Atlantique

4,80€

ROUGES 12 cl.

Domaine du Four à Chaux - «Cuvée Tradition»
AOC Coteaux du Vendômois

4,50€



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonay



5,20€

EFFERVESCENT 12 cl.

Domaine Toussaint - «Cuvée Mathilde»
AOC Vouvray

5,90€

Champagne et vins effervescents

Domaine Toussaint - «Cuvée Mathilde» 75 cl.
AOC Vouvray

29,50€



Domaine de la Barbinière - «L'O Brut» 75 cl.
Vin de France



32,00€

François Girard - «Sélection» 75 cl.
AOC Champagne Blanc de Blancs

56,00€

Vins au verre & effervescents

Vins Rosés

PROVENCE 75 cl.

Gabriel Meffre - «Madame»
AOC Côtes de Provence

29,50€

Villa Moncigale - «Cicada Olympe»
AOC Côtes de Provence



44,00€

BORDEAUX 75 cl.

«L'Océade»
IGP Atlantique

19,80€

Vins Blancs secs

VAL DE LOIRE 75 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex»
AOC Fiefs Vendéens - Chantonay



26,80€

Domaine Toussaint - «Cuvée Saint-Cérité»
AOC Vouvray

24,00€

Château de Villeneuve
AOC Saumur



32,80€

SUD-OUEST 75 cl.

Domaine Tariquet - «Classic»
IGP Côtes de Gascogne

19,80€

BOURGOGNE 75 cl.

Château de Chemilly - «Vieilles vignes»
AOC Chablis

46,80€

Vins Rosés & Blancs

Vins Rouges

VAL DE LOIRE 75 cl.



Domaine de la Barbinière - «Les Silex» 
AOC Fiefs Vendéens - Chantonay

26,50€

Domaine du Four à Chaux - «Cuvée Tradition»
AOC Coteaux du Vendômois

22,50€

Yannick Amirault - «La Source» 
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

29,90€

Domaine Philippe Alliet
AOC Chinon

36,50€

LANGUEDOC 75 cl.

Château de l'Engarran - «Les Angelots»
AOC Languedoc

27,50€

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl.

Château de Domazan
AOC Côtes-du-Rhône

24,50€

BORDEAUX 75 cl.

Clarence Dillon Wines - «Clarendelle»
AOC Bordeaux

33,90€

Arnaud & Marcuzzi - «Perle du Payre»
AOC Cadillac Côtes-de-Bordeaux

39,90€

BOURGOGNE 75 cl.

Philippe Gavignet
AOC Bourgogne

46,50€

Vins Rouges

Whiskys

ÉCOSSAIS 4 cl.

Ballantine's 40°

6,50€

Aberlour 40° 10 ans ou Chivas Régal

9,80€

TENNESSEE 4 cl.

Jack Daniels 40°

9,00€

BRETON 4 cl.

EDDU

10,50€

WB Breton

8,50€

BOURBON 4 cl.

Four Roses

9,00€

JAPONAIS 4 cl.

Hatozaki

11,80€

Nikka

11,80€

Rhums

MARTINIQUE 4 cl.

Clément Vieux Barrel

9,80€

GUADELOUPE 4 cl.

Rhum Damoiseau Très Vieux

11,50€

AMÉRIQUE DU SUD 4 cl.

Diplomatico Mantuano

12,00€

PHILIPPINES 4 cl.

Don Papa Baroko

9,90€

CUBA 4 cl.

Havana Especial

8,50€

Digestifs

ARMAGNAC 4 cl.

Grand Armagnac Delaitre

9,00€

Bas Armagnac Tariquet

9,80€

BAILEYS 4 cl.

6,20€

CALVADOS

Fine Calvados - Coquerel Vieux 4 cl.

6,80€

COGNAC 4 cl.

Aux Amandes

5,90€

Rambaud 40°

6,50€

Camus Ile de Ré 40°

11,80€

GET 27 / GET 31 4 cl.

6,00€ / 7,50€

LIMONCELLO 4 cl.

6,00€

MENTHE PASTILLE 4 cl.

5,50€

VODKA ZUBROWKA 4 cl.

6,50€

Boissons chaudes

THÉ / INFUSION (Comptoir Richard)

3,30€

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ (Comptoir Richard)

2,80€

CHOCOLAT CHAUD

3,90€

CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS

4,50€