

Nos cocktails



Ti Punch	rhum, citron vert, sucre de canne.....	8.20
Margarita	tequila, macéré de citron vert.....	8.20
Bloody Mary	vodka, jus de tomate.....	8.20
Jager Bomb	jagermeister, red bull.....	8.20
Menhir	sorbet pomme, cidre, nectar de fraise.....	8.80
Rouge baiser	vodka, jus de fraise, raisins, goyave.....	8.80
Russe blanc	vodka, crème de café, mousse de lait.....	8.80
Mojito	rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne.....	8.80
Daïquiri	rhum, citron vert, jus de pamplemousse.....	8.80
Téquila Sunrise	tequila, orange, citron, grenadine.....	8.80
Mellen Du	bière de blé noir, chouchen, crème de cerise.....	8.80
Américano	martini blanc, campari rouge, noilly prat.....	9.20
Apérol spritz	apérol, eau gazeuse, prosecco.....	9.20
Pinacolada	rhum, coco, sucre de canne, ananas.....	9.20
Mescaline	tequila, sorbet citron vert, curaçao.....	9.20
Café Lambig	lambig, liqueur de café, café.....	9.20
Malaga	rhum, glace rhum-raisins, vin rouge, jus de raisins.....	9.20
Moulin	limoncello, blanc de blanc, schweppes tonic.....	9.20
Punch Planteur	rhum, sucre de canne, ananas, goyave, orange, grenadine, citron vert..	9.20
Armor Tonic	blanc de blanc mousseux, schweppes tonic, vodka, algane d'océan.....	9.50
Irish Coffee, Caraïb Café, Breizh Café		9.60

Frappés & Milkshakes - Jus & Smoothies

Ice Coffee		4.30
Milkshake	chocolat, caramel, vanille, fraise, framboise.....	5.40
Jus 25 cl.		3.20
	orange, pomme, raisins, ananas, tomate, banane, poire, abricot, fraise, mangue, goyave, pamplemousse rosé	
Smoothie		4.70
Orange ou citron pressés		4.60

Cocktails de fruits & sans alcool

Banane-orange, Mangue-goyave-ananas, Goyave-orange, Fraise-pomme-banane, Coco-ananas		5.80
Guinnig	thé vert yunnan glacé, jus de raisins.....	5.80
Freezy	sorbet citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.....	5.70
Ty fraise	sorbet citron, nectar de fraise, ananas.....	5.90
Virigin Mojito	sucre de canne, menthe, eau gazeuse.....	5.10
Virigin Mojito fraise	sucre de canne, menthe, eau gazeuse, jus de fraise.....	5.90

Soft Drinks

Coca Cola, Cherry Coke, Coke Zéro 33 cl....	3.60	Limonade 25 cl, lait froid ou chaud 20 cl....	2.30
Thé Glacé pêche, mangue 33cl.....	3.60	Diabolo 25 cl, Cacolac 20 cl.....	2.60
Orangina, Sprite, Fanta 33 cl.....	3.60	Schweppes Tonic, Lemon, Agrum 33 cl.....	3.60
Red Bull 25 cl.....	4.90	Supplément sirop ou rondelle.....	0.30

Bières et Cidre Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Lancelot Pils bretonne.....	4.40	6.10	8.10
Duchesse Anne bière bretonne d'abbaye.....	5.60	7.40	9.90
Bière du moment			
Picon bière	5.60	7.40	9.90
Cidre pression Kerné	4.90	6.30	8.90

Bières Bouteilles

Lefte ruby sans alcool 25 cl.....	4.70
Chimay bleue 33 cl.....	8.40
Desperados 33 cl.....	6.60
Guinness 50 cl.....	9.20

Nos Bières Bretonnes

	33 cl
Blanche Hermine bière blanche de froment.....	8.40
Cervoise Lancelot bière blonde ambrée sur levure – aromatisée.....	8.40
Gwiniz Du Dremwell bière ambrée de blé noir, fermentation haute.....	8.40
Tellen Du bière brune de blé noir et orge maltée.....	8.40
Morgane bière blonde d'orge maltée et sarrasin – AB.....	8.40
Bonnets Rouges bière aux baies de sureau.....	8.40



Apéritifs

Kir ou Kir breton ou Cardinal 13 cl.....	3.90
Kir pétillant 13 cl.....	4.90
Kir Suze 10 cl.....	5.30
Kir Royal 13 cl.....	14.10
<i>cassis, pêche, mûre, violette, fraise ou griotte</i>	
Pastis 51, Ricard, Pastis Marin 2 cl.....	3.50

Gin, Rhum, Vodka, Tequila 4 cl.....	5.10
Martini blanc ou rouge, Noilly Prat 4 cl.....	4.90
Campari, Apérol, Malibu 4 cl.....	4.90
Manzana Verde, Marsala amandes 4 cl.....	4.70
Porto rouge ou blanc, Muscat 4 cl.....	4.70
Pineau des Charentes, Suze 4 cl.....	4.70

Apéritifs Bretons

Kir breton cidre et crème.....	13 cl	3.90
<i>cassis, pêche, mûre, violette, griotte, fraise</i>		
Kir Kignez crème de griotte, kignez, vin rouge.....	13 cl	4.90
Kir Gaulois crème de mûre, cidre, eau de vie de cidre.....	13 cl	6.10
Kir Moulin crème de mûre, cidre, pommeau.....	13 cl	4.90
Pastis marin	2 cl	3.50
Pommeau de Bretagne AOC	5 cl	4.70
Chouchen hydromel de Bretagne	5 cl	4.60
Melenys chouchen cerise, kignez - apéritif à la cerise.....	5 cl	4.90
Arlann graines de muscat macérées dans du jus de pommes à cidre épicé.....	5 cl	4.80



Planche apéro terre-mer pour 2-3 personnes.....19.60

Long drinks, à partir de 7.10

Whiskies

Clan Campbell.....	4 cl	5.10
Baby Clan Campbell.....	2 cl	3.20
Paddy.....	4 cl	5.30
Jack Daniel.....	4 cl	7.10
Monkey smokey shoulder.....	4 cl	8.80

Whiskies Bretons

Eddu Grey Rock blended 30 % blé noir.....	4 cl	5.90
Eddu Silver single malt 100 % blé noir.....	4 cl	8.40
Eddu Gold 15 ans d'âge.....	4 cl	13.20





Entrées & Planches

French Garlic bread - pain à l'ail.....	6.20
Planche apéro terre-mer pour 2-3 personnes.....	19.60
Soupe de poisson.....	9.30
12 escargots de Bourgogne farcis.....	10.80
Tartare de saumon gravlax ou thon albacore selon arrivage.....	13.90

Huîtres plates N°2 et creuses N°3 - Assiettes du Belon

6 plates.....	18.70	<i>selon saison</i>
9 plates.....	25.70	<i>selon saison</i>
12 plates.....	32.80	<i>selon saison</i>

3 plates et 3 creuses.....	16.80
6 plates et 6 creuses.....	29.80

6 creuses.....	13.80
9 creuses.....	18.90
12 creuses.....	25.90

Salades gourmandes & Poke Bowls

Salade Bretonne salade, pommes de terre sautées, lardons, toasts de chèvre et miel. 16.30

Poke Bowl : Mix de 6 crudités et fruits (salade, avocat, concombre, carotte, chou, betterave rouge, radis, mangue, ananas, pomelos, melon, pastèque ou pomme), edamame, graines de sésame, ciboulette, cébette ou aneth
Avec dans ...

Le végétarien, lentilles et riz noir..... 16.90

Le saumon, sashimi de saumon et riz noir..... 21.90

Le poulet, poulet crispy et lentilles..... 19.70



Moules de l'Aven

Moules marinières - frites.....	14.10
Moules à la crème - frites.....	14.90
Moules aux épinards à la crème - frites.....	15.20
Moules au roquefort chorizo & crème - frites.....	16.80
Moules à la crème, andouille de Guéméné & emmental - frites.....	17.40

Poissons selon arrivage, consultez notre ardoise !

Pizza base sauce tomate



Bambino	jambon, mozzarella (pizza enfant <12 ans).....	8.70
Margherita	mozzarella, oeuf.....	10.90
Regina	jambon champignons, mozzarella, oeuf.....	13.60
Capri	salami, champignons, mozzarella, crème.....	13.60
Antillaise	jambon, ananas, poivrons, mozzarella.....	13.70
Quatre saisons	jambon, champignons, artichauts, poivrons, mozzarella.....	14.80
Sicilienne	jambon, anchois, champignons, olives, mozzarella.....	14.90
Campagnarde	andouille, lard, pommes de terre, oignons, mozzarella.....	14.90
Napolitaine	thon, anchois, olives, câpres, mozzarella.....	14.90
Pescatore	thon, oignons, mozzarella, tomates fraîches, olives, crème, persillade.....	14.90
Paysanne	lardons, champignons, oignons, mozzarella, crème, œuf.....	14.90
Bolognaise	viande hachée, oignons, poivrons, olives, mozzarella.....	14.90
Végétarienne	poivrons, champignons, artichauts, tomates fraîches, épinards, olives, mozzarella..	14.90
Vesuvio	merguez, champignons, salami, crème, mozzarella.....	15.20
Quatre fromages	chèvre, gorgonzola, roquefort, mozzarella, noix.....	15.20
Poulguin	saucisse, oignons, artichauts, champignons, crème, mozzarella.....	15.60
Speziato	merguez, chorizo, viande bolognaise, poivrons, origan, olives, mozzarella.....	15.60
Indienne	émincés de dinde, curry, champignons, poivrons, crème, oignons, mozzarella.....	15.60
Breizh	andouille, lard, oignons, artichauts, roquette, mozzarella, crème.....	15.60
Kebab	kebab, merguez, oignons, poivrons, mozzarella.....	15.60
Menez Du	boudin noir, oignons, épinards, chorizo, mozzarella.....	15.80
Forte	chèvre, gorgonzola, roquefort, chorizo, olives, œuf, mozzarella, crème.....	15.80
Aventura	saumon, câpres, mozzarella, épinards, crème, persillade.....	16.30
Menez hom	jambon prosciutto, reblochon, champignons, pommes de terre, mozzarella.....	17.10
Armor	noix de Saint-Jacques, gambas, mozzarella, crème, persillade.....	24.70

Suppléments : 1 gambas, 1 noix de St Jacques.....	5.50
reblochon, roquefort, prosciutto cru, andouille, saucisse fumée, saumon.....	3.80
autres ingrédients.....	2.20

Pizza base sauce blanche

Bergère	andouille, lard, chèvre, épinards, roquette, œuf.....	15.60
Savoyarde	lard fumé, reblochon, pommes de terre, oignons.....	15.80
Moulin	noix de Saint-Jacques, champignons, roquette, mozzarella, persillade.....	22.30

Pasta tagliatelles



Pesto	pesto, tomates confites, parmesan, pignons de pins, roquette.....	13.90
Carbonara	lardons, champignons, crème, œuf, ciboulette.....	14.10
3 Fromages	roquefort, gorgonzola, parmesan, crème, noix.....	15.10
Bolognaise	sauce bolognaise à la viande hachée de bœuf, roquette.....	14.40
Del mare	Noix de St Jacques, épinards à la crème, chorizo, poivrons,.....	20.90
	roquette, tagliatelles à l'encre de seiche	

Burgers accompagnés de frites

Burger du Poulguin	boeuf haché bouchère, camembert, lard fumé, oignons confits, roquette, cornichons, tomates, béarnaise.....	19.40
Burger des Cabanes	poulet crispy, courgettes, carottes, rémoulade à la mozzarella.....	17.10
Burger de l'Aven	pavé de saumon, épinards, roquette, aubergines, sauce tartare.....	18.20
Burger du Menez hom	boeuf haché bouchère, reblochon, andouille, oignons confits, roquette.....	19.90

Viandes accompagnées de leur garniture

Emincé de dinde, sauce normande.....	15.10
Andouillette de Troyes AAAAA.....	19.40
Escalope de veau, sauce normande.....	19.30
Gratin d'escalope de veau & viande de boeuf « à la bolognaise ».....	21.60
Gratin d'escalope de veau & jambon de pays « Saltimbocca alla Romana ».....	23.20

Le Boeuf

Carpaccio de boeuf servi sur 2 assiettes - Accompagné de frites et parmesan

Pesto, roquette.....	18.60	Chèvre, roquette & miettes de pain.....	20.20
Câpres.....	18.90	Anchois, pesto, artichauts & olive.....	20.40
Roquefort & noix.....	21.90	Mixte.....	21.90

Tartare de boeuf VBF 180g assaisonné...	21.70
Pièce de boeuf grillée VBF 150g.....	21.30
Entrecôte VBF 280g, selon saison.....	27.80

Gratins de pommes de terre et salade verte

Tartiflette.....	16.90
Gratin au saumon, épinards & chèvre.....	16.90
Gratin à l'andouille & emmental.....	16.90

Snack & Omelettes

Nuggets de poulet frites....	9.80	Omelette nature.....	9.80
Assiette de frites.....	5.10	Omelette simple 1 ingrédient.....	11.90
Salade verte.....	3.50	Omelette double 2 ingrédients.....	12.80
		Omelette triple 3 ingrédients.....	13.90

Ingrédients : jambon, fromage, champignons, tomate, épinards, oignons confits

Menu enfant - 12 ans

Steak ou nuggets ou omelette-frites
+ 1 boule de glace
8.10

Découverte... consultez notre ardoise !

Prix nets en euro



Crêpes de blé noir

Beurre.....	2.90
Œuf ou emmental.....	4.10
Oignons.....	4.10
Jambon supérieur.....	4.40
Camembert.....	4.60
Chèvre ou roquefort.....	5.10
Andouille ou chorizo ou anchois.....	5.10
Saucisse ou lard fumé.....	5.10
Boudin noir.....	5.10
Champignons, cuisinés à la crème.....	5.10
Tomates, cuisinées à la provençale.....	5.10
Épinards en branche, cuisinés à la crème.....	5.10
Super 2 2 ingrédients cités au-dessus au choix.....	6.70
Complète jambon, œuf, emmental.....	7.80
Super 3 3 ingrédients cités au-dessus au choix.....	8.20
Super 4 4 ingrédients cités au-dessus au choix.....	8.90
Super 5 5 ingrédients cités au-dessus au choix.....	9.80

Nos suggestions de compositions

Fermière andouille, emmental, champignons.....	8.10
Maraîchère épinards, lard fumé, œuf miroir.....	8.10
Rustique chèvre, oignons, lardons.....	8.20
Charcutière boudin noir, oignons, pommes rissolées.....	8.20
Campagnarde emmental, lardons, oignons, champignons.....	8.90
Tapas anchois, tomates, emmental, œuf.....	8.90
Fromagère chèvre, emmental, roquefort.....	8.20
Moulin emmental, beurre d'escargot, tomates, champignons.....	8.90
Nordique saumon fumé, épinards à la crème.....	9.90
Soubise oignons, lard, œuf, emmental, tomates.....	9.70
Galette du Poulguin saucisse, oignons, emmental, champignons, tomates.....	9.80
Galette de Noix de Saint Jacques et épinards à la crème.....	13.60
Supplément salade verte.....	3.50



Crêpes de froment



Beurre.....	3.20
Beurre sucre.....	3.40
Confiture au choix : <i>abricot, fraise, orange ou myrtilles</i>	3.90
Citron pressé.....	3.90
Miel.....	3.90
Cannelle.....	3.90
Amandes grillées.....	4.10
Noix de coco râpée.....	4.20
Banane.....	4.30
Poire.....	4.30
Chocolat maison.....	4.90
Pâte à tartiner sans huile de palme.....	4.90
Pommes rissolées.....	4.90
Caramel au beurre salé maison.....	4.90
Crêpe Glacée choisissez un parfum de glace ou sorbet.....	6.10
supplément flambage au choix : <i>rhum, grand marnier, lambig, mandarine</i>	3.50
Froment double au choix : 2 ingrédients.....	6.30
Froment double glacée au choix : 1 ingrédient et 1 boule de glace.....	7.10
Froment triple au choix : 3 ingrédients ou 2 ingrédients et 1 boule de glace.....	7.60
Froment quadruple au choix : 4 ingrédients ou 3 ingrédients et 1 boule de glace...	8.60

Nos suggestions de compositions

Crêpe Abeille miel, citron, amandes.....	6.90
Crêpe Gourmande pommes rissolées, myrtilles, amandes.....	7.50
Crêpe du Soleil marmelade d'orange flambée Mandarine Impériale.....	7.40
Crêpe du Verger pommes rissolées flambées Lambig.....	7.50
Crêpe Caraïbes banane flambée rhum.....	7.50
Crêpe Dame Blanche chocolat, glace vanille, chantilly.....	7.60
Crêpe Belle Hélène poire, chocolat, glace vanille, chantilly.....	8.60
Crêpe de la Ria caramel au beurre salé, 2 boules de glace au choix.....	9.20
Crêpe Plougastel confiture de fraise, fraises, chantilly - selon saison.....	9.80
Crêpe du Moulin pommes rissolées, glace suprême du Moulin, caramel au beurre salé, chantilly.....	8.60
Supplément chantilly.....	2.10

Café gourmand9.80





Nos glaces artisanales

1 boule : 3.20 2 boules : 5.60 3 boules : 7.60 4 boules : 9.50 5 boules : 11.60
Chantilly : 2.10 Meringue : 2.10

Sauces gourmandes maison

Chocolat chaud.....	0.90
Sauce fruits rouges.....	0.90
Caramel au beurre salé.....	0.90

Fruits

Poire au sirop.....	1.40
Fraise (selon saison)....	2.20
Banane.....	1.20
Cerise Amarena.....	2.00

Alcool 2 cl

Lambig.....	3.50
Vodka.....	3.50
Chouchen.....	3.10
Mandarine impériale..	3.30
Rhum ou Poire.....	3.50



Crèmes glacées

Vanille, fraise café, praliné, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, pistache, rhum-raisins, violette, noix de coco, réglisse, Traou Mad, nougat, bulgare, gavotte, lavande & miel, chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, barbe à papa, suprême du Moulin.

Sorbets

Framboise, cassis, melon, passion, mangue, citron, citron vert, poire, ananas, pêche de vigne, orange, cerise, rhubarbe.

Nos suggestions de compositions

Coupe des Bois	sorbets citron, cassis et framboise, fruits des bois, meringue.....	8.90
Coupe du Soleil	sorbets passion, mangue, ananas, pêche de vigne, meringue, fruits du soleil, chantilly.....	10.90
Fantaisie d'Agrumes	sorbets orange, citron vert, citron, zestes d'agrumes.....	8.70
Coupe de Plougastel	(selon arrivage) sorbets framboise et citron vert, glace fraise,.....	9.10
	meringue, chantilly, fraises	
Dame Blanche	2 glaces vanille, sauce chocolat maison, chantilly.....	8.50
Liégeois au chocolat, café ou caramel	avec chantilly.....	8.60
	glaces vanille et [chocolat, café ou caramel], sauce [chocolat, café ou caramel au beurre salé]	
Poire Belle Hélène	2 glaces vanille, poire fruit, sauce chocolat maison, chantilly	9.30
Amarena	glaces vanille et gavotte, cerises griottes, chantilly	9.90
Fraise Melba	(selon arrivage) glaces vanille et fraise, fraises, sauce fruits rouges, chantilly.....	10.40
Coupe Poulguin	glaces réglisse et gavotte, sauce caramel au beurre salé, chantilly.....	8.60
Banana Split	glaces vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat maison, chantilly.....	10.70
Coupe de Cœur	7 boules au choix, une folie pour 2 personnes.....	13.90
Colonel	sorbets citron et citron vert, vodka.....	8.90
Breizh	sorbets framboise et rhubarbe, Kignez.....	8.80
Williams	2 sorbets poire, poire Williams.....	8.90
Océane	sorbets citron vert et orange, liqueur Alguane d'Océan.....	8.90
Amaretto	2 glaces café, amaretto, ristretto.....	8.90
Caraïbes	2 glaces rhum-raisins, rhum, sauce chocolat maison.....	9.60
Anglaise	glaces menthe-chocolat et chocolat, get 27, sauce chocolat maison.....	9.60
Tropicale	sorbet mangue et glace coco, malibu, sauce fruits rouges.....	9.40
Tradition	glaces réglisse, nougat, Traou Mad, Chouchen, caramel beurre salé.....	11.20

Nos cidres de Bretagne

Cidres bouchés Séhédic

	33 cl	75 cl
Cidre Gwennic «cidre blanc à la pomme Guillevic» - AB....		21.90
Cidre de Fouesnant doux non pasteurisé - AB.....	7.30	13.20
Cidre de la ferme Kertoban – AB.....		13.20
Cidre de Fouesnant 1/2 sec – AB.....		12.40
Cidre de Fouesnant brut – AB.....	7.30	12.40
Jus de pomme artisanal – AB.....		10.90

Cidre pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Cidre pression Kerné.....	4.90	6.30	8.90

Laits pour galettes

Lait ribot.....	bolée 19 cl	2.70
Gros lait.....	bolée 19 cl	3.90

Notre sélection de vins

Rouges

Bordeaux

Moulis - AOP – Château Maucaillou.....			63.60
Pessac Léognan - AOP - La Chapelle de la Prade.....			39.80
Côtes de Blaye - AOP - Le Chant du Coq.....	3.50	10.20	19.40

Rhône

Côtes du Rhône - AOP - Domaine La Croisette.....			23.40
--	--	--	-------

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil - AOP - Les 20 Lieux Dits.....	4.80	15.10	29.80
---	------	-------	-------

Languedoc

Pic Saint Loup - AOP - La Vigne du Loup.....	6.20	21.90	34.60
--	------	-------	-------

Blancs

Gros Manseng Moelleux - IGP d'Oc - Domaine de Caude.....	4.60		24.70
Petit Chablis - AOP - Domaine Collet & Fils.....	7.70		39.90
Valençay - AOP - Domaine Gibault.....	5.20		29.80
Muscadet sur lies - AOP - Hémisphère Nord.....	3.50		20.10
Chardonnay - IGP d'Oc - La réserve de Calvisson.....	3.40	10.30	19.90

Rosés

Provence - IGP Med. - Peyrassol «La Croix».....			29.70
Italie - DOC - Bardolino Chiaretto - Cevini.....			21.30
Corse - IGP Ile de Beauté - Domaine Casa Rossa.....	3.60	11.70	

Champagnes et méthodes champenoises

Blanc de blanc – La Demoiselle d'Alès - Brut.....	4.40		24.20
Prosecco DOG – Domaine Bedin - Extra dry.....	5.90		33.70
Champagne - AOP - Domaine Charpentier - Brut.....	13.80		78.70

Barista

Découvrez un assemblage exclusif de 3 terroirs d'exception : République Dominicaine, Salvador et Guatemala ! ICCO résume à lui seul toute la quintessence des savoir-faire de la **Maison Coïc**, avec un café disposant d'une belle longueur en bouche, fraîche et persistante, liée aux sous-sols volcaniques.



Café, déca - ristretto, espresso, lungo.....	2.00
Noisette ou Déca noisette.....	2.10
Petit crème 2/3 espresso, 1/3 mousse de lait.....	2.40
Latte Macchiato 1/3 espresso, 1/3 lait, 1/3 mousse de lait.....	3.80
Grand café double espresso.....	3.90
Grand crème 2/3 double espresso, 1/3 mousse de lait.....	4.20
Cappuccino 1/2 double espresso, 1/2 mousse de lait, cacao.....	4.40
Thés noirs	3.60
Ceylan O.P., Dargeeling, Earl grey, Lapsang Souchong, Jardin bleu (parfumé à la fraise des bois, rhubarbe et pétales de bleuet d'hélianthe)	
Thés verts	3.60
Yunnan, Touareg à la Menthe, Soleil vert à l'huile essentielle d'orange sanguine	
Infusions	3.60
Verveine, Camomille, Tisane du Berger : citronnelle, verveine, menthe, tilleul, fleur d'oranger	
Robooïbos rouge (sans théine)	3.60
Citrus aux huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine, arôme kola et fleurs d'hélianthe	
Café Con Panna double espresso chantilly.....	4.70
Mocaccino latte et sauce chocolat.....	4.50
Petit chocolat chaud	3.50
Grand chocolat chaud	4.40
Chocolat viennois chocolat chantilly.....	4.90
Petit pot de lait chaud ou froid.....	0.60



Digestifs liqueurs et eaux de vie 4 cl

Irish , Caraïb, Breizh Café ou Thé.....	9.60	Liqueurs bretonnes	6.30
Lumumba Tequila, chocolat chaud.....	8.90	Algane d'Océan, Kremmig (crème de Lambig)	
Liqueurs	6.30	Eaux-de-vie	
Crème de whisky, menthe pastille, get 27, jagermeister, mandarine impériale, grand marnier rouge, cointreau, liqueur de café		Poire, Calvados, Lambig (eau de vie de cidre bretonne)...	6.30
Liqueurs italiennes	6.30	Armagnac VSOP, Rhum cuvée spéciale.....	6.30
Sambuca, amaretto, limoncello cellini		Eau de vie de cidre bretonne hors d'âge « Cordon Or »,...	8.20
		Cognac VSOP	
		Rhum Don Papa, Rhum Diplomatico.....	8.20

Carte des eaux

IoZ l'eau de table microfiltrée, c'est l'eau du réseau local purifiée et écologique.
Boire IOZ c'est participer au développement durable avec un geste Eco-citoyen pour la planète.
Avec IOZ inscrivez-vous dans le Zéro déchet, Zéro transport, Zéro plastique.



	37 cl	75 cl		
ioz plate	2.00	3.90	Perrier 33 cl.....	3.50
ioz bulles	2.50	4.40	San Pellegrino 100 cl.....	5.80
			Supplément sirop ou rondelle.	0.30