

Cocktails



Ti Punch Rum, Limone, Rohrzucker.....	8.20
Margarita tequila, mit grüner Zitrone befleckt.....	8.20
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft	8.20
Jager Bomb jagermeister, red bull.....	8.20
Menhir Sorbet Apfel, Apfelwein, Erdbeernektar.....	8.80
Rot Kuss Wodka, Erdbeersaft, Trauben, Guave.....	8.80
Russisch weiß Wodka, Kaffeesahne, Milchschaum.....	8.80
Mojito Rum, Sodawasser, Minze, Limette, Rohrzucker.....	8.80
Daiquiri Rum, Limone, Grapefruitsaft.....	8.80
Téquila Sunrise tequila, orange, Zitrone, Grenadine.....	8.80
Mellen Du Schwarzes Weizenbier, Chouchen, Kirschcreme.....	8.80
Américano Martini weiß, Campari rot, noilly prat.....	9.20
Apérol spritz apérol, Sodawasser, prosecco.....	9.20
Pinacolada Rum, Coco, Rohrzucker, Ananas.....	9.20
Mescaline tequila, Zitronensorbet grün, curaçao.....	9.20
Kaffee Lambig lambig, Kaffeelikör, Kaffee.....	9.20
Malaga Rum, Rum-Traubeneis, Rotwein, Traubensaft.....	9.20
Moulin limoncello, weiß, schweppes tonic.....	9.20
Punch Pflanze Rum, Rohrzucker, Ananas, Guave, Orange, Grenadine, Limette.....	9.20
Armor Tonic weiß aus Schaumweiß, schweppes tonic, Wodka, Ozeanalga.....	9.50
Irish Coffee, Caraïb Café, Breizh Café	9.60

Eis Kaffee & Milchshake - Fruchtsaft & Smoothies

Ice Coffee	4.30
Milkshake Schokolade, Karamell, Vanille, Erdbeere, Himbeere.....	5.40
Jus 25 cl	3.20
Orange, Apfel, Trauben, Ananas, Tomate, Banane, Birne, Aprikose, Erdbeere, Mango, Guave, Rosé-Grapefruit	
Smoothie	4.70
Orange oder Zitrone gepresste Früchte	4.60

Frucht-cocktails & Alkoholfrei

Banane-Orange, Mangue-Guave-Ananas, Guave-Orange, Erdbeere-Apfel-Banane, Coco-Ananas	5.80
Guinnig Yunnan grünen Tee, Eis, Traubensaft.....	5.80
Freezy Sorbet Limette, Rohrzucker, Sodawasser.....	5.70
Ty fraise Sorbet Zitrone, Erdbeernektar, Ananas.....	5.90
Virigin Mojito Rohrzucker, Minze, Sodawasser.....	5.10
Virigin Mojito fraise Rohrzucker, Minze, Sodawasser, Erdbeersaft.....	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 sirup oder Zitronenscheibe...	0.30

Bieres und Apfelwein

	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

Flaschenbier

Lefte ruby ohne Alkohol 25 cl.....	4.70
Chimay bleue 33 cl.....	8.40
Desperados 33 cl.....	6.60
Guinness 50 cl.....	9.20

Breton Bier

	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>schwarze Johannisbeeren, Pfirsich, Brombeeren, violett, Erdbeeren oder Griotte</i>	
Pastis 51, Ricard, Pastis Marin 2 cl.....	3.50

Gin, Rhum, Vodka, Tequila 4 cl.....	5.10
Martini blanc oder 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

Bretonische Aperitifs

Kir breton Apfelwein und Creme.....	13 cl	3.90
<i>schwarze Johannisbeeren, Pfirsich, Brombeeren, violett, Erdbeeren oder Griotte</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



Aperitif Bord Land & Meer für 2-3 Personen..... 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



Vorspeisen & Aperitif Boards

French Garlic bread - Knoblauchbrot.....	6.20
Aperitif Bord Land Meer für 2-3 Personen	19.60
Fischsuppe.....	9.30
12 gefüllte Burgunderschnecken.....	10.80
Tartar aus Gravlax-Lachs oder Thunfisch Albacore je nach Ankunft.....	13.90

Flache austern n°2 und hohle austern n°3

6 flache Austern.....	18.70	<i>je nach Saison</i>
9 flache Austern.....	25.70	<i>je nach Saison</i>
12 flache Austern.....	32.80	<i>je nach Saison</i>

3 flache Austern und 3 hohle Austern....	16.80
6 flache Austern und 6 hohle Austern....	29.80

6 hohle Austern....	13.80
9 hohle Austern....	18.90
12 hohle Austern..	25.90

Gourmet-Salate & Poke Bowls

Salade Bretonne Salat, Bratkartoffeln, Speck, Ziegenkäse toast und Honig 16.30

Poke Bowl : Mix aus 6 Grausamkeiten und Früchten (Salat, Avocado, Gurke, Karotte, Kohl, Rote Rübe, Rettich, Mango, Ananas, Pomelos, Melone, Wassermelone oder Apfel) Edamam, Sesamsamen, Schnittlauch, Cebette oder Dill

Mit... :

Vegetarier, Linsen und schwarzer Reis..... 16.90

Lachs, Lachsashimi und schwarzer Reis..... 21.90

Huhn, Hähnchen crispy und Linsen..... 19.70



Muscheln der Aven

Marinierte muscheln - Pommes frites 14.10

Creme muscheln - Pommes frites 14.90

Creme muscheln und Spinat – Pommes frites 15.20

Creme muscheln Roquefort und, Chorizo - Pommes frites 16.80

Creme muscheln, Guéméné andouille - emmental - Pommes frites 17.40

Fische nach Eingängen, Schauen Sie sich unser Schiefer an !

Pizza mit Tomatensauce

Bambino Schinken, Mozzarella (Pizza für Kinder unter 12 Jahren).....	8.70
Margherita Mozzarella, Ei.....	10.90
Regina Schinken, Champignons, Mozzarella, Ei.....	13.60
Capri Salami, Champignons, Mozzarella-Käse, Sahne.....	13.60
Antillaise Schinken, Ananas, Paprika, Mozzarella.....	13.70
Quatre saisons Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika, Mozzarella.....	14.80
Sicilienne Schinken, Sardellen, Champignons, Oliven, Mozzarella.....	14.90
Campagnarde Andouille, Speck, Kartoffeln, Zwiebeln, Mozzarella.....	14.90
Napolitaine Thunfisch, Sardellen, Oliven, Kapern, Mozzarella.....	14.90
Pescatore Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella, frische Tomate, Oliven, Sahne, Petersilie.....	14.90
Paysanne Speck, Champignons, Zwiebeln, Mozzarella, Sahne, Ei.....	14.90
Bolognaise Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Mozzarella.....	14.90
Végétarienne Paprika, Champignons, Artischocken, frische Tomaten, Spinat, Oliven, mozzarella..	14.90
Vesuvio Merguez, Salami, Champignons, Sahne, Mozzarella.....	15.20
Quatre fromages Ziegenkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Roquefort, Walnüsse.....	15.20
Poulguin Wurst, Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Sahne, Mozzarella.....	15.60
Speziato Merguez, Chorizo, Bolognesefleisch, Paprika, Oliven, Mozzarella.....	15.60
Indienne Truthahn, Champignons, Paprika, Sahne, Curry, Zwiebeln, Mozzarella.....	15.60
Breizh Andouille, geräucherter Speck, Zwiebeln, Artischocken, Rucola, Mozzarella, Sahne.....	15.60
Kebab Kebab Merguez, Zwiebeln, weisse Sauce, Paprika, Mozzarella.....	15.60
Menez Du Blutwurst, Chorizo, Zwiebeln, Spinat, Mozzarella.....	15.80
Forte Ziegenkäse, Gorgonzola, Roquefort, Chorizo, Oliven, Ei, Mozzarella, Sahne.....	15.80
Aventura Lachs, Kapern, Mozzarella, Spinat, Sahne, Petersilie.....	16.30
Menez hom Schinken, Reblochon, Champignons, Kartoffeln, Mozzarella.....	17.10
Armor Jakobsnuss, Gambas, Mozzarella, Sahne, Petersilie.....	24.70
Zuschlag : 1 Gambas, 1 Jakobsnuss.....	5.50
Reblochon, Roquefort, Prosciutto crudo, Andouille, Räucherwurst, Lachs.....	3.80
Andere Zutaten.....	2.20



Pizza mit frischer Sahne

Bergère Andouille, Speck, Spinat, Rucola, Ei, Ziege.....	15.60
Savoyarde Räucherspeck, Reblochon, Kartoffeln, Zwiebeln.....	15.80
Moulin Jakobsnuss, Champignons, Rucola, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie.....	22.30

Nudeln tagliatelles



Pesto Pesto, Konfitierte Tomaten, Parmesan, Pinienkerne, Rucola.....	13.90
Carbonara Speck, Champignons, Sahne, Ei, Schnittlauch.....	14.10
3 Fromages Roquefort, Gorgonzola, Parmesan, Sahne, Walnuss.....	15.10
Bolognaise Bolognaise-Sauce mit Hackfleisch, Rucola.....	14.40
Del mare Jakobsnuss, Sahnspinat, Chorizo, Paprika, Rucola,.....	20.90
Tagliatelles mit Tintenfisch-Tinte	

Burgers mit Pommes frites

Burger du Poulguin Hackfleisch nach Metzgerart, Camembert, geräucherter Speck, kandierte Zwiebeln, Rucola Gurke, Tomate, Béarnaise	19.40
Burger des Cabanes Knuspriges Hähnchen, Zucchini, Karotte, Mozzarella-Remoulade.....	17.10
Burger de l'Aven Lachssteak, Spinat, Rucola, Aubergine, Tartarosauce.....	18.20
Burger du Menez hom Hackfleisch nach Metzgerart, Reblochon, andouille, kandierte Zwiebeln, Rucola.....	19.90

Fleische mit ihren Belägen

Truthahn mit Normandie-Sauce.....	15.10
Andouillette de Troyes AAAAA.....	19.40
Kalbsschnitzel mit Normandie-Sauce.....	19.30
Gratin von kalbs und Rindfleisch Bolognese-sauce.....	21.60
Gratin von kalbs & Landschinken, Saltimbocca alla romana.....	23.20

Rindfleisch

Carpaccio de boeuf auf 2 gebratenen Tellern serviert mit Pommes frites und Parmesan

Pesto, Rucola.....	18.60	Ziegenkäse, Rucola & Brotkrümel.....	20.20
Kapern.....	18.90	Sardellen, Pesto, Artischocken & Oliven.....	20.40
Roquefort & Nüsse.....	21.90	Gemischt.....	21.90

Gewürzter Rindertartar VBF 180g gewürzt.....	21.70
Stück Rindfleisch gegrillt VBF 150g.....	21.30
Entrecote VBF 280g, je nach Saison.....	27.80

Kartoffelgratins und Salat

Tartiflette.....	16.90
Lachsgratin, Spinat - Ziegenkäse.....	16.90
Gratin mit andouille & emmental.....	16.90

Snacks & Omeletts

Chicken, Nuggets, pommes-frites.....	9.80	Einfaches Omelett.....	9.80
Pommes Frites-Platte.....	5.10	Einfaches Omelett 1 Zutat.....	11.90
grüner Salat.....	3.50	Doppeltes Omelett 2 Zutaten.....	12.80
		Dreifaches Omelett 3 Zutaten.....	13.90

Wahl der Zutaten : Schinken, Käse, Champignons, Tomaten, Spinat, kandierte Zwiebeln

Kindermenü - 12 Jahre

Steak oder nuggets oder gebratenes Omelett Pommes-frites
+ 1 Kugel Eis
8.10

Entdeckung... Schauen Sie sich unser Schiefer an !



Crêpes von schwarzem Weizen

Butter.....	2.90
Ei oder Emmental.....	4.10
Zwiebel.....	4.10
Oberschinken.....	4.40
Camembert.....	4.60
Ziegenkäse oder Roquefort.....	5.10
Andouille oder Chorizo oder Sardellen.....	5.10
Räucherwurst oder Speck.....	5.10
Blutwurst.....	5.10
Champignons mit shane.....	5.10
Provenzalische Tomaten.....	5.10
Spinat in Sahne gekocht.....	5.10
Super 2 2 Zutaten zur Auswahl oben.....	6.70
Complète Schinken, Ei, emmental.....	7.80
Super 3 3 Zutaten zur Auswahl oben.....	8.20
Super 4 4 Zutaten zur Auswahl oben.....	8.90
Super 5 5 Zutaten zur Auswahl oben.....	9.80

Unsere Kompositionsvorschläge

Fermière Andouille, Emmentaler Käse, Champignons.....	8.10
Maraîchère Geräucherter Speck, Spinat, Spiegelei.....	8.10
Rustique Ziegenkäse, Speck, Zwiebeln.....	8.20
Charcutière Blutwurst, Zwiebeln, Bratäpfel.....	8.20
Campagnarde Emmentaler, Speck, Zwiebeln, Champignons.....	8.90
Tapas Sardellen, Tomaten, Emmentaler Käse, Spiegelei.....	8.90
Fromagère Ziegenkäse, Emmentaler, Roquefort.....	8.20
Moulin Emmentaler, Schneckenbutter, Tomaten, Champignons.....	8.90
Nordique Räucherlachs, Spinat in Sahnesoße.....	9.90
Soubise Bacon, Emmentaler, Zwiebeln, Spiegelei, Tomaten.....	9.70
Galette du Poulguin Wurst, Emmentaler, Zwiebeln, Champignons, Tomaten.....	9.80
Galette de Noix de Saint Jacques und Spinatgalette in Sahnesoße.....	13.60
Grüner Salat.....	3.50



Buckwheat crepe



Butter.....	3.20
Zuckerbutter.....	3.40
Konfitüre: abricot, fraise, orange ou myrtilles.....	3.90
Gepresste Zitrone.....	3.90
Honigl.....	3.90
Geröstete Mandeln.....	3.90
Amandes grillées.....	4.10
Kokosraspeln.....	4.20
Banane.....	4.30
Bime.....	4.30
Hausgemachte Schokolade, ohne Palmöl.....	4.90
Streichpaste mit Schokolade.....	4.90
Äpfel in Butter gebacken.....	4.90
Gesalzenes Butterkaramell.....	4.90
Eispannkuchen Wählen Sie von eins Eiscreme oder Sorbet.....	6.10
<i>Ihrer Wahl : Rum, Grand Marnier, Lambig oder Mandarine.....</i>	3.50
Weizenpannkuchen Ihrer Wahl : 2 Zutaten.....	6.30
Weizenpannkuchen 1 Zutat und 1 Kugel Eis.....	7.10
Weizenpannkuchen 3 Zutaten oder 2 Zutaten und 1 Kugel Eis.....	7.60
Weizenpannkuchen 4 Zutaten oder 3 Zutaten und 1 Kugel Eis.....	8.60

Unsere Kompositionsvorschläge

Crêpe Abeille Honig Zitrone, Mandeln.....	6.90
Crêpe Gourmande Äpfel in Butter gebacken, Blaubeeren, Mandeln.....	7.50
Crêpe du Soleil orangenmarmelade, die Imperial Mandarin.....	7.40
Crêpe du Verger Flambé Äpfel in Butter gebacken, Lambig.....	7.50
Crêpe Caraïbes Bananenflambé Rum.....	7.50
Crêpe Dame Blanche Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne.....	7.60
Crêpe Belle Hélène Birne, Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne.....	8.60
Crêpe de la Ria Gesalzene Butter Karamell, 2 Kugeln Eis Ihrer Wahl.....	9.20
Crêpe Plougastel Erdbeermarmelade, Erdbeeren, Sahne - je nach Jahreszeit.....	9.80
Crêpe du Moulin Äpfel in Butter gebacken, höchstes Moulin-Eis, gesalzenes Butterkaramell, Sahne..	8.60
Schlagsahne-Zuschlag.....	2.10

Gourmet Kaffee.....9.80





Artisanal Eiscreme

1 Kugel Eis : 3.20 2 Kugeln Eis : 5.60 3 Kugeln Eis : 7.60 4 Kugeln Eis : 9.50
 5 Kugeln Eis : 11.60 Schlagsahne : 2.10 Meringue : 2.10

Unsere Haussaucen Gourmet

Heiße Schokolade.....	0.90
Rote Fruchtsauce.....	0.90
Gesalzenes Karamell.....	0.90

Die Früchte

Birne in Sirup.....	1.40
Erdbeeren (je nach Jahreszeit)...	2.20
Banane.....	1.20
Amarena-Kirschen.....	2.00

Alkohole 2 cl

Lambig.....	3.50
Vodka.....	3.50
Chouchen.....	3.10
Mandarine impériale..	3.30
Rum oder Birne.....	3.50



Eisdüfte

Vanille, Erdbeere, Kaffee, Pralinen, Schokoladenminze, Karamell mit Salzbutterm, Pistazie, Rum-Rosinen, Veilchen, Kokosnuss, Lakritze, Traou Mad, Nougat, bulgarisch, Gavotte, Lavendel & Honig, weiße Schokolade, Milkschokolade, schwarze Schokolade, Zuckerwatte, Spezial Moulin

Sorbet-Düfte

Himbeere, schwarze Johannisbeere, Melone, Leidenschaft, Mango, Zitrone, grüne Zitrone, Birne, Ananas, Pfirsich, Kirsche, Rhabarber

Unsere Kompositionsvorschläge

Coupe des Bois Zitronen, Johannisbeeren- und Himbeersorbets, Holzfrüchte, Meringue.....	8.90
Coupe du Soleil Sorbets Leidenschaft, Mango, Ananas, Weinrebe, Meringue, Sonnenfrüchte, Sahne.....	10.90
Fantaisie d'Agrumes Orange Sorbets, Limone, Zitrone, Zitrusfrüchte.....	8.70
Coupe de Plougastel (je nach Ankunft) Himbeer- und Limettensorbets, Meringue, Schlagsahne, Erdbeeren..	9.10
Dame Blanche 2 Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensoße, Schlagsahne.....	8.50
Liégeois Schokolade , Kaffee oder Karamell mit Sahne Vanilleeis und [Schokolade, Kaffee oder Karamell],.... Soße [Schokolade, Kaffee oder Karamell mit Salzbutterm]	8.60
Poire Belle Hélène 2 Vanilleeis, Birne Frucht, hausgemachte Schokoladensoße, Sahne.....	9.30
Amarena Vanilleeis und Gavotte, Kirschen, Sahne.....	9.90
Fraise Melba (je nach Ankunft) Vanilleeis und Erdbeere, Erdbeeren, Soße Beerenfrüchte, Schlagsahne.....	10.40
Coupe Poulguin Eis Lakritze und Gambotte, Karamell-Sauce mit gesalzener Butter, Schlagsahne.....	8.60
Banana Split Vanille, Erdbeere und Schokolade eis, Banane, hausgemachte Schokoladensoße, Sahne.....	10.70
Coupe de Cœur 7 Kugeln zur Auswahl, ein Wahnsinn für 2 Menschen.....	13.90
Colonel Zitronen und Limettensorbets, Wodka.....	8.90
Breizh Himbeer- und Rhabarber-Sorbets, Kignez.....	8.80
Williams 2 Birnesorbet, Birne Williams.....	8.90
Océane Zitrone grün und orange sorbets, Likör Alguane d'Océan.....	8.90
Amaretto 2 Eis Kaffee, Amaretto, Ristretto.....	8.90
Caribbes 2 Rum-Trauben-Eis, Rum, hausgemachte Schokoladensoße.....	9.60
Anglaise Minze-Schokolade und Schokolade, get 27, hausgemachte Schokoladensoße.....	9.60
Tropicale Sorbet Mango und Kokoseis, Malibu, Soße Beerenfrüchte.....	9.40
Tradition Lakritz eis, Nougat, Traou Mad, Chouchen, gesalzenes Butterkaramell.....	11.20

Apfelweine aus der Bretagne

Apfelwein Séhédic

	33 cl	75 cl
Apfelwein Gwennic «cidre blanc à la pomme Guillevic» - AB.....		21.90
Fouesnant Apfelwein nicht pasteurisiert Süsser - AB.....	7.30	13.20
Apfelwein der Farm Kertoban – AB.....		13.20
Fouesnant Apfelwein 1/2 sec – AB.....		12.40
Brut Fouesnant Apfelwein – AB.....	7.30	12.40
Handwerklicher Apfelsaft – AB.....		10.90

Apfelwein vom Fass

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

Milch für Pfannkuchen

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

Weine unsere Auswahl

Rotweine

Bordeaux

	verre 12,5 cl	pot 46 cl	bout 75 cl
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
--	------	-------	-------

Weißweine

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

Roséweine

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	

Champagner und Champagnermethoden

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

Entdecken Sie eine exklusive Mischung von 3 aussergewöhnlichen Terroirs: Dominikanische Republik, El Salvador und Guatemala! ICCO fasst die ganze Quintessenz des Know-hows des **Hauses Coïc** zusammen, mit einem Kaffee mit einer guten Länge im Mund, frisch und anhaltende, in Verbindung mit vulkanischen Untergründen.



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 ½ double espresso, ½ mousse de lait, cacao.....	4.40
Schwarzer Tee	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)	
Grüne Thes	3.60
Yunnan, Touareg à la menthe, Soleil vert à l'huile essentielle d'orange sanguine	
Kräutertees	3.60
Verveine, Camomille, Tisane du Berger : citronnelle, verveine, menthe, tilleul, fleur d'oranger	
Rooïbos rouge (ohne Tein)	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, 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



Verdauungsmittel Likör und Branntwein 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)	
Likör	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
Italienische Liköre	6.30	Armagnac VSOP, Rhum cuvée spéciale.....	6.30
Sambuca, Amaretto, Limoncello Cellini		Bretonischer Cidrebrand hors d'âge «Cordon Or».....	8.20
		Cognac VSOP	
		Rhum Don Papa, Rhum Diplomatico.....	8.20

Wasserkarte



IOZ mikrofiltriertes Tafelwasser ist gereinigtes und ökologisches Wasser aus dem lokalen Netz. IOZ zu trinken bedeutet, mit einer Geste der Bürger für den Planeten an nachhaltiger Entwicklung teilzunehmen. Mit IOZ registrieren Sie sich in der Zero Müll, Zero Transport, Zero Plastik.

	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 sirup oder Zitronenscheibe....	0.30

Nettopreise in Euro
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich