

Cocktails



Ti Punch	rum, lime, zucchero di canna.....	8.20
Margarita	tequila, macerato di lime.....	8.20
Bloody Mary	vodka, succo di pomodoro.....	8.20
Jager Bomb	jagermeister, red bull.....	8.20
Menhir	sorbet mela, sidro, nettare di fragola.....	8.80
Rouge baiser	vodka, succo di fragola, uva, guava.....	8.80
Russe blanc	vodka, crema di caffè, schiuma di latte.....	8.80
Mojito	rum, acqua frizzante, menta, lime, zucchero di canna.....	8.80
Daïquiri	rum, lime, succo di pompelmo.....	8.80
Téquila Sunrise	tequila, arancione, limone, melograno.....	8.80
Mellen Du	birra di grano nero, chouchen, crema di ciliegia.....	8.80
Américano	martini bianco, campari rosso, noilly prat.....	9.20
Apérol spritz	apérol, acqua frizzante, prosecco.....	9.20
Pinacolada	rum, cocco, zucchero di canna, ananas.....	9.20
Mescaline	tequila, sorbetto lime, curaçao.....	9.20
Café Lambig	lambig, liquore al caffè, caffè.....	9.20
Malaga	rum, gelato rum-uva, vino rosso, succo d'uva.....	9.20
Moulin	limoncello, bianco spumante, schweppes tonic.....	9.20
Punch planteur	rum, zucchero di canna, ananas, guava, arancia, melograno, lime.....	9.20
Armor Tonic	bianco spumante, schweppes tonic, vodka, alga oceanica.....	9.50
Irish Coffee , Caraïb Café.....		9.60

Freddo & Milkshakes - Succhini & Smoothies

Ice Coffee	4.30
Milkshake cioccolato, caramello, vaniglia, fragola, lampone.....	5.40
Succo 25 cl	3.20
arancia, mela, uva, ananas, pomodoro, banana, pera, albicocca, fragola, mango, guava, pompelmo rosato	
Smoothie	4.70
Arancione o limone pressati	4.60

Cocktail di frutta & Senza alcool

Banana-arancione, Mango-guaiava-ananas, Guaiava-arancione, Fragola-mela-banana, Coco-ananas	5.80
Guinnig tè verde yunnan glacé, succo d'uva.....	5.80
Freezy sorbetto lime, zucchero di canna, perrier.....	5.70
Ty fraise sorbetto limone, nettare di fragola, ananas.....	5.90
Virgin Mojito zucchero di canna, menta, acqua frizzante.....	5.10
Virgin Mojito fraise zucchero di canna, menta, acqua frizzante, succo di fragola.....	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	Supplemento sciroppo o fetta di limone...	0.30

Birre e Sidro Pressione

	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
Birra del momento
Picon bière	5.60	7.40	9.90
Sidro pressione Kerné	4.90	6.30	8.90

Birre Bottiglie

Leffe ruby senza alcool 25 cl.....	4.70
Chimay bleue 33 cl.....	8.40
Desperados 33 cl.....	6.60
Guinness 50 cl.....	9.20

Le Nostre Birre Bretoni

Blanche Hermine bière blanche de froment.....	33 cl 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



Aperitivi

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
ribes nero, pesca, more di rovo, viola, fragole o griotte	
Pastis 51, Ricard, Pastis Marin 2 cl.....	3.50

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

Aperitivi Bretoni

Kir breton sidro e crema.....	13 cl	3.90
ribes nero, pesca, more di rovo, viola, fragole o griotte		
Kir Kinez crema di sambuco, kinez, vino rosso.....	13 cl	4.90
Kir Gaulois crema di more, sidro, acquavite di sidro.....	13 cl	6.10
Kir Moulin crema di more, sidro, 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 ciliegia, kinez aperitivo alla ciliegia.....	5 cl	4.90
Arlann semi di moscato macerati in succo di mela da sidro piccante.....	5 cl	4.80



Assortimento aperitivi terra & mare per 2-3 persone..... 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 bretoni

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

Prezzi netti espressi in euro

Antipasto & Assortimento



French Garlic bread pane all'aglio.....	6.20
Assortimento aperitivi : terra & mare per 2-3 persone	19.60
Zuppa di pesce.....	9.30
12 lumache di Borgogna, burro aglio e prezzemolo.....	10.80
Tartaro di salmone gravlax o tonno albacora secondo l'arrivo....	13.90

Ostriche piatte N°2 et concave N°3 – Piatti del Belon

6 piatti..... 18.70 secondo stagione
9 piatti..... 25.70 secondo stagione
12 piatti..... 32.80 secondo stagione

3 piatti et 3 concave.. 16.80
6 piatti et 6 concave.. 29.80

6 concave..... 13.80
9 concave..... 18.90
12 concave..... 25.90

Insalata golosa & Poke Bowls

Salade Bretonne insalata, patate saltate, lardi, toast di capra e miele..... 16.30

Il tuo Poke Bowl è completato con un mix di 6 crudeltà e frutta : (insalata, avocado, cetriolo, carota, cavolo, barbabietola rossa, ravanelli, mango, ananas, pomeli, melone, anguria o mela) edamame, semi di sesamo, erba cipollina, gamberetto o aneto Nonché ...

Le végétarien, Lenticchie e riso nero..... 16.90

Le saumon, sashimi di salmone e riso nero..... 21.90

Le poulet, pollo crispy e lenticchie..... 19.70



Cozze dell & Aven



Cozze marinières - patatine fritte.....	14.10
Cozze con crema - patatine fritte.....	14.90
Cozze Di Spinaci con crema - patatine fritte.....	15.20
Cozze Roquefort, chorizo & crema - patatine fritte.....	16.80
Cozze di crema, sciocco di Guéméné & Emmental - patatine fritte.	17.40

Pesci

in arrivo, consulta la nostra lavagna !

Pizza base salsa di pomodoro



Bambino	prosciutto, mozzarella (pizza per bambini & 12 anni).....	8.70
Margherita	mozzarella, uovo.....	10.90
Regina	prosciutto, funghi, mozzarella, uovo.....	13.60
Capri	salami, funghi, mozzarella, crema.....	13.60
Antillaise	prosciutto, ananas, peperone, mozzarella.....	13.70
Quatre saisons	prosciutto, funghi, carciofi, peperoni, mozzarella.....	14.80
Sicilienne	prosciutto, funghi, acciughe, olive, mozzarella.....	14.90
Campagnarde	andouille, lardo, patate, cipolla, mozzarella.....	14.90
Napolitaine	tonno, acciughe, olive, capperi, mozzarella.....	14.90
Pescatore	tonno, cipolla, mozzarella, pomodoro fresco, olive, crema, persilata.....	14.90
Paysanne	pancetta, funghi, cipolla, mozzarella, crema, uovo.....	14.90
Bolognaise	carne macinata di manzo, cipolla, peperone, olive, mozzarella.....	14.90
Végétarienne	peperone, funghi, carciofo, pomodoro fresco, spinaci, olive, mozzarella.....	14.90
Vesuvio	merguez, funghi, salame, panna, mozzarella.....	15.20
Quatre fromages	formaggi caprini, gorgonzola, roquefort, mozzarella, noci.....	15.20
Poulguin	salsiccia, cipolla, carciofo, funghi, panna, mozzarella.....	15.60
Speziato	merguez, chorizo, carne bolognese, peperone, origano, olive, mozzarella.....	15.60
Indienne	fettine di tacchino, curry, funghi, peperone, crema, cipolla, mozzarella.....	15.60
Breizh	andouille, lardo, cipolla, carciofo, rucola, mozzarella, crema.....	15.60
Kebab	kebab, merguez, cipolla, peperone, mozzarella.....	15.60
Menez Du	sanguinacci, cipolle, spinaci, chorizo, mozzarella.....	15.80
Forte	capra, gorgonzola, roquefort, chorizo, olive, uovo, mozzarella, crema.....	15.80
Aventura	salmon, capperi, mozzarella, spinaci, crema, persilata.....	16.30
Menez hom	prosciutto, reblochon, funghi, p di terra, mozzarella.....	17.10
Armor	noce di san Giacomo, gambo, mozzarella, crema, persillade.....	24.70
Supplementi	: 1 gambo, 1 noce di San giacomo.....	5.50
	reblochon, roquefort, prosciutto crudo, andouille, salsiccia affumicata, salmon.....	3.80
	altri ingredienti.....	2.20

Pizza base salsa bianca

Bergère	andouille, lardo, capra, spinaci, rucola, uovo.....	15.60
Savoyarde	lard affumicato, reblochon, patate, cipolla.....	15.80
Moulin	noce di san Giacomo, funghi, rucola, mozzarella, persillade.....	22.30



Pasta tagliatelles

Pesto	pesto, pomodoro confit, parmigiano, pinoli, rucola.....	13.90
Carbonara	pancetta, funghi, panna, uovo, erba cipollina.....	14.10
3 Fromages	roquefort, gorgonzola, parmigiano, crema, noci.....	15.10
Bolognaise	salsa bolognese con carne macinata di manzo, rucola.....	14.40
Del mare	noce di san Giacomo, spinaci con panna, chorizo,.....	20.90
	peperoni, rucola, tagliatelle con inchiostro di	

Burgers

con patatine fritte

Burger du Pouguin	carne macinata in stile macellaio, camembert, lardo affumicato, cipolle cotte, rucola, cetriolini, pomodoro, salsa benarese	19.40
Burger des Cabanes	pollo crispy, zucchina, carota, mozzarella	17.10
Burger de l'Aven	Trancio di salmone, spinaci, rucola, melanzana, salsa tartara	18.20
Burger du Menez hom	carne macinata in stile macellaio, reblochon, andouille, cipolle candite, rucola	19.90

Carni

accompagnati da contorni

Fette sottini di tacchino e salsa normanna.....	15.10
Andouillette de Troyes AAAAA.....	19.40
escalope di vitello e salsa normanna.....	19.30
Gratin di escalope di vitello & carne di manzo & «alla bolognese».....	21.60
Gratin di escalope di vitello e prosciutto tipico & Saltimbocca «alla Romana».....	23.20

Manzo

Carpaccio di manzo servito su 2 piatti - Accompagnato da patatine fritte e parmigiano

Pesto, rucola.....	18.60	Capra, rucola & briciole di pane.....	20.20
Capperi.....	18.90	Acciughe, pesto, carciofi e olive.....	20.40
Roquefort & noci.....	21.90	Misto.....	21.90

Tartaro di manzo VBF 180g stagionato.....	21.70
Pezzo di manzo tostato VBF 150g.....	21.30
Entrecôte VBF 280g, secondo stagione.....	27.80



Gratini di patate e insalata verde

Tartiflette.....	16.90
Gratina di salmone, spinaci e capra.....	16.90
Gratin all'andouille & emmenthal.....	16.90

Snack & Omelettes

Nuggets di pollo patatine fritte....	9.80
Piatto di patatine fritte.....	5.10
Insalata verde.....	3.50

Omelette semplice.....	9.80
Omelette semplice 1 ingrediente.....	11.90
Omelette doppio 2 ingredienti.....	12.80
Omelette triple 3 ingredienti.....	13.90

Ingredienti: prosciutto, formaggio, funghi, pomodoro, spinaci, cipolle candite

Menu per bambini - 12 anni

Bistecca o nugets o omelette patatine fritte
+ 1 palla di ghiaccio

8.10

Scoperta... Consulta la nostra lavagna !

Prezzi netti espressi in euro

Crespi di grano saraceno

Burro.....	2.90
Uovo o Emmental.....	4.10
Cipolla.....	4.10
Prosciutto superiore.....	4.40
Camembert.....	4.60
Capra o roquefort.....	5.10
Andouille o chorizo o acciughe.....	5.10
Salsiccia o lardo affumicato.....	5.10
sanguinaccio nero.....	5.10
Funghi cucinati con crema.....	5.10
Pomodori cucinati alla provenzale.....	5.10
Spinaci in branca, cucinati con crema.....	5.10
Super 2 2 ingredienti citati sopra la scelta.....	6.70
Complète prosciutto, uovo, emmental.....	7.80
Super 3 3 ingredienti elencati sopra la scelta.....	8.20
Super 4 4 ingredienti elencati sopra la scelta.....	8.90
Super 5 5 ingredienti elencati sopra la scelta.....	9.80

I nostri suggerimenti di composizione

Fermière andouille, emmental, funghi.....	8.10
Maraîchère spinaci, lardo affumicato, uovo specchio.....	8.10
Rustique spinaci, lardo affumicato, uovo specchio.....	8.20
Charcutière sanguinaccio nero, cipolla, mela da frutto cotte.....	8.20
Campagnarde emmental, lardo, cipolla, funghi.....	8.90
Tapas acciuga, pomodoro, emmental, uovo.....	8.90
Fromagère caprino, emmental, roquefort.....	8.20
Moulin emmental, burro di lumaca, pomodoro, funghi.....	8.90
Nordique salmone affumicato, spinaci con crema.....	9.90
Soubise cipolle, lardo, uovo, emmental, pomodoro.....	9.70
Galette du Poulguin salsiccia, cipolla, emmental, funghi, pomodoro.....	9.80
Galette noce di san Giacomo e spinaci con crema.....	13.60
Supplemento insalata verde.....	3.50



Crepes di frumento



Burro.....	3.20
Burro e zucchero.....	3.40
Marmellata a scelta: albicocche, fragole, arance o mirtilli.....	3.90
Limone pressato.....	3.90
Miele.....	3.90
Cannella.....	3.90
Mandorle tostate.....	4.10
Noci di cocco grattugiate.....	4.20
Banana.....	4.30
Pera.....	4.30
Cioccolato in casa.....	4.90
Pasta da spalmare senza olio di palma.....	4.90
mela da frutto cotte.....	4.90
Caramello al burro salato.....	4.90
Crêpe Glacée Scegli un profumo di ghiaccio o sorbetto.....	6.10
supplemento fiamma a scelta: rum, grand marnier, lambig, mandarino	3.50
Frumento doppio a scelta : 2 ingredienti.....	6.30
Frumento doppio gelato a scelta : 1 ingrediente e 1 palla di ghiaccio.....	7.10
Frumento triplo a scelta : 3 ingredienti o 2 ingredienti e 1 palla di ghiaccio.....	7.60
Frumento quadrupla a scelta : 4 ingredienti o 3 ingredienti e 1 palla di ghiaccio.....	8.60

I nostri suggerimenti di composizione

Crêpe Abeille miele, limone, mandorle.....	6.90
Crêpe Gourmande mela da frutto cotte, mirtilli, mandorle.....	7.50
Crêpe du Soleil marmelade d'arance flambée mandarino Imperiale.....	7.40
Crêpe du Verger mela da frutto cotte, flamato Lambig.....	7.50
Crêpe Caraïbes banana fiammato rum.....	7.50
Crêpe Dame Blanche cioccolato, gelato vaniglia, chantilly.....	7.60
Crêpe Belle Hélène poire, cioccolato, gelato di vaniglia, chantilly.....	8.60
Crêpe de la Ria caramel con burro salato, 2 palle di gelato a scelta.....	9.20
Crêpe Plougastel marmellata di fragole, fragole, chantilly - secondo stagione.....	9.80
Crêpe du Moulin mela da frutto cotte, ghiaccio supremo del Moulin caramello al burro salato, chantilly....	8.60
Supplemento chantilly.....	2.10

Caffé goloso

9.80





I nostri gelati artigianali

1 pallina 3.20 2 pallina 5.60 3 pallina 7.60 4 pallina 9.50 5 pallina 11.60

Chantilly : 2.10 Meringue : 2.10

Salse golose fatte in casa

Cioccolato caldo.....	0.90
Salsa frutti rossi.....	0.90
Caramello al burro salato..	0.90

Frutta

Pera allo sciroppo.....	1.40
Fragole (secondo stagione).....	2.20
Banana.....	1.20
Ciliegie amarena.....	2.00

Alcool 2 cl

Lambig.....	3.50
Vodka.....	3.50
Chouche.....	3.10
Mandarine impériale..	3.30
Rum ou Pera.....	3.50

Gelato



vaniglia, fragola caffè, pralinato, menta-cioccolato, caramello con burro salato, pistacchio, rum-uva, viola, noce di cocco, liquirizia, Traù Mad, torrone, bulgaro, gavotte, lavanda & miele, cioccolato bianco, cioccolato latte, cioccolato fondente, zucchero filato, supremo del mulino

Sorbetti

lampone, ribes nero, melone, passione, mango, limone, lime, pera, ananas, pesca di vite, arancia, ciliegia, rabarbaro

I nostri suggerimenti di composizione

Coupe des Bois	sorbetti limone, ribes nero e lamponi, frutti di bosco, meringa.....	8.90
Coupe du Soleil	sorbetti passione, mango, ananas, pesca di vite, meringa, frutti di sole, chantilly.....	10.90
Fantaisie d'Agrumes	sorbetti arancioni, lime, limone, scorze di agrumi.....	8.70
Coupe de Plougastel (seconda arrivo)	sorbetti di lamponi e lime, gelato di fragola,..... meringhe, chantilly, fragole	9.10
Dame Blanche	2 gelati vaniglia, salsa di cioccolato fatta in casa, panino	8.50
Liégeois au chocolat, café ou caramel	e chantilly.....	8.60
gelati alla vaniglia e [cioccolato, caffè o caramello], salsa [cioccolato, caffè o caramello al burro salato]		
Poire Belle Hélène	2 gelati vaniglia, pera frutta, salsa di cioccolato fatta in casa, chantilly	9.30
Amarena	gelati vaniglia e gavotte, ciliegie griotte, chantilly.....	9.90
Fraise Melba (secondo arrivo)	gelati vaniglia e fragola, fragole, salsa frutti rossi, chantilly.....	10.40
Coupe Poulguin	gelati liquirizia e gavotte, salsa caramello al burro salato, panna montata.....	8.60
Banana Split	gelati vaniglia, fragola e cioccolato, banana, salsa di cioccolato fatta in casa, chantilly.....	10.70
Coupe de Cœur	7 pallina a scelta, una follia per 2 persone.....	13.90
Colonel	sorbetti limone e lime, vodka.....	8.90
Breizh	sorbetti lampone e rabarbaro, Kinez.....	8.80
Williams	2 sorbetti pere, pere Williams.....	8.90
Océane	sorbetto lime verde e arancione, liquore Alguane d'Océan.....	8.90
Amaretto	2 gelati caffè, amaretto, ristretto.....	8.90
Caraïbes	2 gelati rum-uva, rum, salsa di cioccolato fatta in casa.....	9.60
Anglaise	gelati menta-cioccolato e cioccolato, get 27, salsa di cioccolato fatta in casa.....	9.60
Tropicale	sorbetto mango e gelato cocco, malibù, salsa frutti rossi.....	9.40
Tradition	gelati liquirizia, torrone, Traù Mad, Chouchen, caramello burro salato.....	11.20

Sidro della Bretagna

Sidro in bottiglia Séhédic

	33 cl	75 cl
Sidro Gwennic « sidro bianco alla mela Guillevic»- AB.....		21.90
Sidro de Fouesnant dolce non pastorizzato- AB.....	7.30	13.20
Sidro dalla fattoria Kertoban – AB.....		13.20
Sidro de Fouesnant 1/2 sec – AB.....		12.40
Sidro de Fouesnant brut – AB.....	7.30	12.40
Succo di mela artigianale – AB.....		10.90

Sidro a pressione

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

Latte per galette

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

La nostra selezione di vini

Rosso

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
--	------	-------	-------

Bianco

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

Rosato

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

Champagne e metodi di champagne

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

Scoprite un assemblaggio esclusivo di 3 terroirs d'eccezione : Repubblica Dominicana, Salvador e Guatemala! L'ICCO riassume da solo tutta la quintessenza del know-how della **casa Coïc**, con un caffè dotato di una bella lunghezza in bocca, fresca e persistente, legata ai sottosuoli vulcanici.



Café, déca - ristretto, expresso, lungo.....	2.00
Noisette ou Déca noisette.....	2.10
Petit crème 2/3 expresso, 1/3 mousse de lait.....	2.40
Latte Macchiato 1/3 expresso, 1/3 lait, 1/3 mousse de lait.....	3.80
Grand café double expresso.....	3.90
Grand crème 2/3 double expresso, 1/3 mousse de lait.....	4.20
Cappuccino ½ double expresso, ½ mousse de lait, cacao.....	4.40
Thè noir	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)	
Thè vert	3.60
Yunnan, Touareg à la menthe, Soleil vert à l'huile essentielle d'orange sanguine	
Infusioni	3.60
Verveine, Camomille, Tisane du Berger : citronnelle, verveine, menthe, tilleul, fleur d'oranger	
Rooibos rouge (senza teina)	3.60
Citrus aux huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine, arôme kola et fleurs d'hélianthe	
Café Con Panna double expresso 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



Digestisti liquori e acquaviti 4 cl

Irish , Caraïb, Breizh Café ou Thé.....	9.60
Lumumba Tequila, chocolat chaud.....	8.90
Liqueurs	6.30
Crème de whisky, menthe pastille, Get 27, jagermeister, mandarine impériale, grand marnier rouge, cointreau, liqueur de café	
Liqueurs italiennes	6.30
Sambuca, amaretto, limoncello cellini	

Liqueurs bretonnes	6.30
Algane d'Océan, Kremmig (crème de Lambig)	
Eaux-de-vie	
Poire, Calvados, Lambig (eau de vie de cidre bretonne)...	6.30
Armagnac VSOP, Rhum cuvée spéciale.....	6.30
Acquavite di sidro bretone invecchiato "Cordon Or",....	8.20
Cognac VSOP	
Rhum Don Papa, Rhum Diplomatico.....	8.20



Le acque

Ioz l'acqua da tavola microfiltrata è l'acqua della rete locale purificata ed ecologica. Bere IOZ significa contribuire allo sviluppo sostenibile con un gesto eco-cittadino per il pianeta. Con IOZ iscriviti nel Zero Rifiuti, Zero Trasporti, Zero plastica.

ioz plate	37 cl	75 cl	Perrier 33 cl.....	3.50
ioz bulles	2.00	3.90	San Pellegrino 100 cl.....	5.80

Prezzi netti espressi in euro
L'abuso di alcol è pericoloso per la salute