

Les Boissons

Les Apéritifs		
Spritz	6,20€	
Kir (10 cl)	2,80€	
Kir pétillant (10 cl)	4,20€	
Kir breton (10 cl)	3,40€	
Anis (2 cl)	3,10€	
Martini, Porto (5 cl)	4,10€	
Marsala aux amandes (5 cl)	3,80€	
Whisky (4 cl)	4,70€	
Whisky coca	5,60€	

Les Bières Pression

Leffe (25 cl)	4,00€	
Pinte Leffe (50 cl)	7,90€	
Hoegaarden Blanche (25 cl)	4,00€	

Les Bières Bouteilles

Leffe sans alcool (33 cl)	4,90€	
---------------------------	-------	--

Les Boissons Fraîches

Coca Cola (33 cl)	3,20€	
Limonade (25 cl)	3,00€	
Diabolo (25 cl)	3,00€	
Orangina (25 cl)	3,00€	
Jus d'orange, pomme, ananas, abricot, tomate (25 cl)	3,40€	
Ice Tea (25 cl)	3,40€	

Les Eaux Minérales	50 cl	1 l
Plancoët	4,10€	7,10€
Plancoët fines bulles	4,10€	7,10€
Plancoët intense (33 cl)	4,00€	

Les Boissons chaudes

Café, Décaféiné	1,80€	
Thé, Tisane	2,10€	
Cappuccino	3,20€	
Irish Coffee	6,50€	
Café Gourmand	8,20€	

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Rhum, Calvados, Bailey's,		
Get 27, Menthe Pastille,	6,90€	

Les Entrées

Assiette de saumon mariné par nos soins	15,90€	
Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne	12,90€	
Demi camembert rôti au miel et aux herbes	8,50€	

Les Grandes Salades

La Chèvre		
Salade mélangée, tomate, lard grillé, toast de chèvre	15,80€	
La Pêcheur		
Salade mélangée, tomate, avocat, saumon mariné par nos soins, rillettes de thon sur toast, crème ciboulette citronnée	18,50€	
La César		
Salade mélangée, tomate, avocat, crispy poulet, œuf, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar	15,10€	
La Marinette		
Salade mélangée, tomate, avocat, crevettes marinées par nos soins, Saint-Jacques poêlées, lard grillé	21,00€	

Les Pizzas

Margarita	Tomate, fromage	8,50€
Churras	Tomate, fromage, jambon, champignons	12,60€
Chef	Tomate, fromage, jambon, champignons, chorizo	12,90€
Orientale	Tomate, fromage, poivrons, chorizo, merguez, olives	14,00€
Country	Tomate, fromage, lardons, oignon, crème fraîche, œuf	13,60€
Tomahawk	Tomate, fromage, viande hachée, oignon, persillade, œuf	13,90€
Mamma Mia	Tomate, fromage, jambon fumé, crème, œuf	14,50€
Quatre Saisons	Tomate, fromage, jambon, champignons, poivrons, cœur d'artichaut	13,80€
Verde	Tomate fraîche, fromage, aubergine, poivrons	13,00€
Gorgonzola	Tomate, fromage, lardons, oignon, gorgonzola	14,00€
Andalouse	Tomate, fromage, andouille de Guémené, oignon, lardons	15,50€
Savoyarde	Oignon, lardons, pomme de terre, reblochon, crème	15,50€
Pizza aux 4 Fromages	Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert	14,20€
La Provençale	Tomate, fromage, bacon, chèvre, miel, figue	14,90€
Binic	Tomate, fromage, andouille de Guémené, Saint-Jacques, persillade	16,90€
Madone	Tomate, fromage, anchois, câpres, olives	13,90€
Antillaise	Tomate, fromage, poulet fumé, ananas, poivrons, olives	12,50€
Pizza au thon	Tomate, fromage, thon, oignon, crème fraîche	13,20€
Pizza au saumon	Tomate, fromage, saumon, crème fraîche, pointes d'asperges	15,50€
Royale	Tomate, fromage, saumon, moules, crevettes, persillade	15,80€
Chausson	St-Jacques, poireaux, carottes, crème fraîche, fromage	16,50€
Bambino	Tomate, fromage, jambon	7,80€
Supplément		2,00€

Les Pâtes

Lasagnes à la bolognaise et salade verte	14,90€
Linguines à la carbonara (Lardons, champignons, crème, œuf)	14,90€
Linguines au gorgonzola et jambon fumé	17,30€
Linguines aux crevettes (Lait de coco et curry)	15,90€

Les Poissons

Brochette de Saint-Jacques au lard	25,50€
Dos de cabillaud façon du chef	23,50€

Les Viandes

La belle entrecôte	26,50€
Travers de porc grillés marinés façon Churrasco	19,50€
Tartare de bœuf	20,50€
Côtes d'agneau grillées aux herbes	23,50€
Andouillette ficelle	
Sauce moutarde à l'ancienne	21,70€
Magret de canard	25,70€
Escalope de Veau gourmande	
Lardons, champignons, crème	23,50€
Sauces au choix :	
Poivre, Gorgonzola, Moutarde à l'ancienne, Beurre maître d'hôtel	

Les Garnitures

Écrasé de pommes de terre, Frites, Linguines, Poêlée de légumes	
---	--

Les Burgers

Chicken Burger	
Crispy de poulet, tranche de cheddar, oignon confit, tomate	16,20€
Chicago Burger	
Viande hachée, tranche de cheddar, oignon confit, tomate	16,70€
Montagnard Burger	
Viande hachée, reblochon, lard grillé, oignon confit, tomate	17,50€

Menu enfant

Pizza Bambino ou Jambon frites ou Nuggets frites	
2 Boules de glace ou pousse-pousse	9,30€
Boisson	

Les Desserts Maison

Tarte tatin et sa boule de glace vanille	7,90€
Tiramisu	7,90€
Mousse au chocolat	6,80€
Crème brûlée	6,50€
Profiteroles	7,90€
Café gourmand	8,20€

Les Glaces

2 parfums	4,80€
3 parfums	5,90€
Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Caramel, Citron, Nougat, Stracciatella, Rhum raisin, Passion, Framboise, Menthe Chocolat, Praliné noisette	
Supplément chantilly	2,00€

Les Coupes de Glaces

Dame Blanche	7,20€
Crème glacée vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly	
Brownie	7,90€
Crème glacée chocolat, sauce chocolat, brownie, chantilly	
L'Écureuil	7,90€
Crème glacée vanille, crème glacée praliné noisette, sauce chocolat, croustillant chocolatée au lait et aux noisettes, chantilly	
La Locminoise	7,90€
Crème glacée caramel, crème glacée vanille, pommes cuites, sablés bretons, sauce caramel, chantilly	
La Pavlova	7,90€
Sorbet citron, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly	
Coupe Colonel	6,80€
Sorbet citron, vodka	
Coupe Douceur Mentholée	6,90€
Glace menthe chocolat, Get 27	

Le Churrasco

RESTAURANT - PIZZERIA - GRILL

Les Vins

Les Vins de Pays	50 cl
Rouge	8,10€
Rosé	8,10€

Les Vins	Verre	3 ^{lle}
	12 cl	75 cl

• Blanc		
Languedoc Chardonnay Chais du Comté		
IGP Pays d'Oc	3,80€	21,00€
Viognier Les Grains		
IGP Méditerranée	4,00€	23,00€
Côtes de Gascogne		
IGP Nova Moelleux	4,80€	25,50€

• Rosé		
Provence Gris Souvenir		
IGP Var, Estadon		23,60€
Corse Umanu		
IGP Île de Beauté	4,10€	24,70€

• Rouge		
Languedoc Pic St Loup		
AOP, Château Lancyre		28,00€
Loire Saumur		
AOP, Brezé, Boi mozé	4,80€	25,80€
Madiran		
AOC Vin du Sud Ouest	4,80€	25,90€
Bordeaux supérieur		
Château Landereau		28,00€
Rhône Côtes du Rhône		
AOP, Caprices domaine de Montine	4,80€	27,50€

• Cidre		
Cidre artisanal de Colpo		16,50€
• Champagne		
Champagne brut		55,00€

Prix nets, service et taxes inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France et U.E.