

WHISKYS (4 cl)

BRETON

Armorik Classic	7,00
Single Malt	
Armorik Sherry cask	8,00
Single Malt	
Armorik Yeunelez	10,00
Single Malt	

JAPON

Nikka From The Barrel	9,00
-----------------------	------

HIGHLAND

Oban 14 ans	12,00
Single Malt	
Dalmore 12 ans	12,00
Single Malt	

SPEYSIDE

Glenfarclas	9,00
Single Malt	

ISLAY

Kilchoman Machir Bay	10,00
Single Malt	
Lagavulin 16 ans	12,00
Single Malt	

ÉCOSSE

Arran 10 ans	10,00
--------------	-------

BOURBON

Jack Daniel's N°7	7,50
Eagle Rare 10 ans	9,00



DIGESTIFS (4 cl)

CLASSIQUES

Calvados/Fine de Bretagne	6,00
Liqueur de menthe	6,00
Bailey's	6,00
Crème de Rhum Damoiseau	8,00
Armagnac	8,00
Poire	8,00
Cognac, Hennessy Fine VS	8,00
Liqueur de plantes "Galliano"	8,00
Irish coffee (1l cl)	8,00

RHUMS (4 cl)

Bumbu, La Barbade	8,00
Doorly's XO, La Barbade	8,00
La Favorite 4 ans, Martinique	10,00
J.M. VSOP, Martinique	10,00
Hampden 8 ans, Jamaïque	12,00
J.M. XO, Martinique	12,00

BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, déca, déca allongé	2,00
Café crème	3,00
Grand café, grand déca	4,00
Grand crème	5,00
Chocolat	4,00
Cappuccino	4,50
Café ou chocolat viennois	4,50
Thé Baronny's	4,00
Ceylan, Fruits rouges, Earl Grey, Vert menthe	
Tisanes Baronny's	4,00
Verveine, Tilleul, Rooibós citron	

CIDRES BOUTEILLE

Cidre Ti-Lo (33 cl)	6,50
Cidre Ti-Lo Mama Fruita (33 cl)	6,50
Cidre Brut (75 cl)	16,00

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados (33 cl)	6,00
Amoria Abaty (33 cl)	6,50
Bière sans alcool (25 cl)	4,50

EAUX

Plancoët	4,50	6,00
Plancoët fines bulles	4,50	6,00

 **Coup de coeur du Breizh**
Prix nets TTC en euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
© Breizh Shelter

VIN BLANC

LOIRE

 Cheverny, Les Vieilles Serres, Domaine Bellier	4,50	7,50	18,00	26,00
 Quincy	6,00	10,00	24,00	36,00

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne IGP, Nova (moelleux)	4,50	7,50	18,00	26,00
--	------	------	-------	-------

BOURGOGNE

 Petit Chablis	6,00	10,00	24,00	36,00
---	------	-------	-------	-------

VIN ROUGE

LOIRE

 Saint-Nicolas de Bourgueil	4,50	7,50	18,00	26,00
--	------	------	-------	-------

BORDEAUX

 Côtes de Bourg	4,00	6,50	16,00	23,00
 Haut-Médoc, Château du Hà	5,00	8,50	20,00	29,00
 Saint-Émilion, Château Barberousse	8,50	14,00	28,00	39,00

LANGUEDOC

 Pic Saint-Loup, Coste d'Aleyrac, Château de Lancyre	5,50	9,00	22,00	32,00
--	------	------	-------	-------

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

 Brouilly	5,00	8,50	20,00	29,00
 Hautes-Côtes de Nuits				39,00

RHÔNE

 Lirac, Lou Caminé, Domaine Ogier	6,00	10,00	24,00	36,00
 Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire des Papes, Domaine Ogier				59,00

VIN ROSÉ

PROVENCE

 Côtes de Provence, Héritage, Estandon	4,50	7,50	18,00	26,00
---	------	------	-------	-------

BULLES

VMQ Blanc de Blancs, Louis Meynard	4,50	7,50		26,00
Champagne Brut, Charles Mignon 1 ^{er} cru	10,00	16,00		60,00

COCKTAILS

La route du rhum

Daiquiri hibiscus-gingembre (10 cl)	8,00
Rhum blanc, citron pressé,	
sirop hibiscus/gingembre	

Maï Tai (8,5 cl)	8,50
Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, citron pressé, sirop d'orgeat	

Piña Colada (2l cl)	9,00
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	

Mojito Cubain (19 cl)	9,00
Rhum Havana 3 ans, citron pressé, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	

Mojito du moment (2l cl)	10,50
--------------------------	-------

L'étagère à gin

Negroni (9 cl)	8,50
Gin, campari, vermouth rouge	

Gin fizz (15 cl)	8,50
Gin, citron pressé, sirop de sucre, eau pétillante	

Gin fizz du moment (20 cl)	10,00
----------------------------	-------

Basil smash (9 cl)	9,50
Gin, citron pressé, basilic frais, sirop de sucre	

French flower (16 cl) Création	12,50
Gin, citron pressé, jus de cranberry, champagne, liqueur de fleur de sureau	

Les Mocktails

Breizh Shelter (26 cl)	6,00
Jus d'ananas, jus de fraise, purée de passion	

Dragon Mule (2l cl) Création	7,50
Purée de Yuzu, sirop d'orgeat, citron vert pressé, jus d'ananas, ginger beer	

Virgin colada (18 cl)	6,00
Jus d'ananas, crème de coco	

Virgin Mojito Classique (19 cl)	6,00
---------------------------------	------

Virgin du moment (2l cl)	7,50
--------------------------	------

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Loburg	3,50	5,00	7,00

Philomenn Blonde	4,00	5,50	8,00
------------------	------	------	------

Philomenn Rousse	4,50	6,00	9,00
------------------	------	------	------

Leffe blonde	4,50	6,00	9,00
--------------	------	------	------

Ginette blanche	5,00	6,50	9,50
-----------------	------	------	------

Goose Island IPA	5,00	6,50	9,50
------------------	------	------	------

Kwak rouge	5,50	7,00	10,50
------------	------	------	-------

Guinness	5,50	7,00	10,50
----------	------	------	-------

Triple Karmeliet	5,50	7,00	10,50
------------------	------	------	-------

Bière du moment			Voir ardoise
-----------------	--	--	--------------

Choisis ton Spritz (18cl)

Apérol Spritz	9,50
Arôme orange amère et plantes	

Campari Spritz	10,50
Arôme plantes amères	

Maracuja Spritz Création	11,00
Arôme orange amère et fruits de la passion	

St Germain Spritz	12,50
Arôme fleurs de Sureau	

Autour de la téquila

Jungle bird téquila (14 cl)	9,50
Tequila, citron pressé, campari, sirop de sucre de canne, jus d'ananas	

Margarita (9 cl)	9,50
Tequila, Triple sec, citron pressé,	

Margarita du moment (1l cl)	11,50
-----------------------------	-------

Le coin de la vodka

Moscow mules (18 cl)	8,50
Vodka, citron pressé, ginger beer	

Moscow mules du moment (20 cl)	10,50
--------------------------------	-------

Sex on the beach (17,5 cl)	10,50
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, ananas et cranberries, Liqueur de Chambord	

Porn Star Martini (15 cl)	12,50
Vodka vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, citron pressé, shooter de champagne	

L'armoire à whisky

Hot cider (28 cl) Création	8,00
Whisky, citron pressé, cidre chaud, sirop de pain d'épices	

Whisky smash (1l cl)	8,50
Whisky, citron pressé, sirop de sucre, menthe fraîche	

Whisky Sour à la pomme (10 cl)	9,00
Whisky, citron pressé, jus de pomme, sirop de pomme, blanc d'oeuf	

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	4,00
----------------------------------	------

Orangina (25cl)	4,00
-----------------	------

Perrier (33cl)	4,00
----------------	------

Thé glacé / Oasis (25cl)	4,00
--------------------------	------

Schweppes Tonic/ Agrumes (25cl)	4,00
---------------------------------	------

Limonade (25cl)	3,00
-----------------	------

Diabolo ou 1/4 Vittel (25cl)	3,50
------------------------------	------

Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Citron acide, Violette, Banane, Kiwi ...	
---	--

Jus de fruits (25cl)	4,50
----------------------	------

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Pamplemousse, Tomato	
---	--

À PARTAGER



Stick mozzarella (x5) 5,90

Accras de morue (x5) 5,90

Frites cheddar coulant 6,50

Nachos Cheddar ou Guacamole 7,50

Assortiment de tapas 15,90
Stick mozzarella, oignons rings,
calamar frit, accras, sauce tartare

Planche de charcuterie et fromage . . 19,90
Coppa, jambon sec, spianata, cornichon
Taleggio, Straccino, gorgonzola, noix

Planche de charcuterie 12,90
Coppa, jambon sec, spianata, cornichons

Planche de fromage 12,90
Taleggio, Straccino, gorgonzola, noix

SALADES



Salade Chèvre chaud 17,90
Salade, tomate, œuf dur, chèvre rôti au miel,
lardons, champignon, oignon rouge

Salade César au poulet 18,90
Salade, sauce césar, tomate, œuf dur, croûtons,
anchois, poulet pané, grana padano

POKE BOWL



La Green Bowl 14,50
Riz, légumes et fruit de saison, mélange de
graines, sauce sésame

La Chicken Bowl 17,50
Riz, poulet pané, légumes et fruit de saison,
sauce sésame

La Fish Bowl 18,50
Riz, saumon gravlax, légumes et fruit de saison,
sauce tériyaki et fromage frais

NOS ENTRÉES



Carpaccio de boeuf (70gr) 12,50

6 huîtres creuses de Bretagne N°2 . 12,50

Buratta, compotée de fruits de saison. ♥ 12,90
Tomates confites, huile d'olives, foccacia

Os à moelle, toast huile d'olive et ail, . 12,90
fleur de sel

Gravlax de Saumon à l'orange. 16,90

Foie gras de canard mi-cuit, chutney. ♥ 18,90

POISSONNERIE



Fish & Chips, sauce tartare 18,50

Lotte au chorizo ♥ 26,90
Purée de pommes de terre

BOUCHERIE



Brochette de poulet mariné. 16,90

Rognons de Veau au porto. 17,90
Ecrasé de pommes de terre

Andouillette 5A ♥ 19,90
Sauce moutarde, frites

1/2 Camembert d'Isigny 19,90
Charcuterie, frites, cornichons, toasts

Escalope de veau Milanaise, pâtes . . . 19,90

Tataki de boeuf VBF (150gr), frites. . 20,00

Tartare de Bœuf VBF traditionnel (180gr) 20,00
Préparé ou non - Jaune d'œuf, échalote,
ciboulette, câpres, cornichons, frites

Tartare belle maman 24,50
Tartare de bœuf VBF (180gr) traditio nnel prépa-
ré et reblochon fondu, frites

Brochette de Bœuf VBF mariné (190gr) 22,50
Sauce poivre, frites, salade

LES OFFRES DU MOMENT (voir ardoise)

- bière
- cocktail
- suggestion
- burger

MENU ENFANT 9,90

MENU DU MARCHÉ

UNIQUEMENT LE MIDI

Non disponible le samedi - dimanche et les jours fériés

ENTRÉE

de la semaine

PLATS

- Steak à cheval VBF (125gr)
- Poisson du marché
- Plat du jour
- Pièce de bœuf VBF (150gr) + 3 €
Frites, sauce poivre
(Disponible également le samedi midi)

DESSERTS

- Café gourmand
- Dessert du jour
- Far breton

Menu hors boisson.

Plat unique 13,50

Entrée + plat 18,00

Plat + dessert 18,00

Entrée + plat + dessert 22,50



ALCOOLS LOCAUX

Cidre Ti-Lo 33cl 6,50
Armorla Abaty 33cl 6,50
Philomenn Blonde 25/33/50cl . . . 4/5,5/8
Philomenn Rousse 25/33/50cl . . . 4,5/6/9

Maison Warenghem - Lannion ♥

Armorik 4cl 7,00
Armorik Sherry cask 4cl 8,00
Armorik Yeunelez 4cl 10,00
Fine de Bretagne 4cl 6,00
Pommeau de Bretagne 4cl 6,00
Chouchen Melmor 4cl 6,00

PÂTES



Végétarienne 12,90
Légumes vapeur, pesto

Duo de saumons 17,90
Crème d'aneth, saumon et gravlax

Italienne 18,50
Sauce tomate, grana padano, mozzarella,
pesto, jambon sec



BURGERS



Classique cheddar 17,90
Bun's viennois, sauce burger, steak de boeuf VBF
(125gr), tomate, oignon rouge, pickles, lard
Breton à la tome 17,90

Bun's viennois, confit d'oignons, steak de boeuf
VBF (125gr), lard

Crispy au poulet 17,90
Bun's viennois, poulet pané, crème de chèvre,
tomate, pickles, oignon rouge

Savoyard au reblochon. 18,90
Bun's viennois, sauce burger, steak de boeuf VBF
(125gr), tomate, oignon rouge, pickles, lard

Cheesy au Cheddar coulant. ♥ 19,90
Bun's viennois, steak de boeuf VBF (125gr), sauce
BBQ, bacon, oignons confits

Burger de la semaine . . . Prix selon ardoise
Supplément steak de boeuf VBF (125gr) + 5,00
Supplément cheddar coulant + 3,00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et
sont disponibles en version végétarienne.

DESSERTS



Sélection de fromages 9,00
Taleggio, Straccino, gorgonzola

Crème brûlée parfum du moment. 7,90

Profiteroles 7,90

Tiramisu caramel beurre salé ♥ 7,90

Fondant au chocolat. 7,90

Café gourmand 8,90

Thé ou chocolat gourmand 10,90

Champagne ou digestif gourmand . . 14,90

GLACES



Dame Blanche. 7,50
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly,
amande

Coupe Liégeoise 7,90
2 boules café ou caramel ou chocolat, 1 boule
vanille, coulis, chantilly, amande

Poire belle-Hélène 7,90
3 boules vanille, poire au sirop, chocolat,
chantilly, amande

Breizh Shelter 7,90
Boules vanille / caramel / chocolat, brownie,
coulis de chocolat, chantilly, amande

Banana Split. 7,90
Banane, boules vanille / chocolat / fraise, coulis
de chocolat, chantilly, amande

Coupe Colonel. 9,00
3 boules citron, Vodka

Composez votre coupe glacée

1 boule 3,50
2 boules 5,50
3 boules 7,50
Supplément coulis 1,50
Chocolat ou fruits rouges ou caramel
au beurre salé
Supplément chantilly 1,50

Nos Parfums :

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé,
menthe-chocolat, fraise, framboise, cassis,
citron jaune, citron vert, passion, pistache, noix
de coco.

♥ Coup de coeur du Breizh