

WHISKYS (4 cl)

BRETON

Armorik Classic	7,00
Single Malt	
Armorik Sherry cask	8,00
Single Malt	
Armorik Yeun Elez	10,00
Single Malt	

JAPON

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

ISLAY

Lagavulin 16 ans	12,00
Single Malt	

ÉCOSSE

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

BOURBON

Jack Daniel's N°7	7,50
Rye Bulleit	8,00



RHUMS (4 cl)

Bumbu, La Barbade	8,00
Diplomatico, Venezuela	8,00
Damoiseau VD, Guadeloupe	8,00
Damoiseau XO, Guadeloupe	9,00
Hampden 8 ans, Jamaïque	12,00

DIGESTIFS (4 cl)

CLASSIQUES

Calvados/Fine de Bretagne	6,00
Liqueur de menthe	6,00
Crème de whisky Warengem	6,00
Crème de Rhum Damoiseau	8,00
Armagnac	8,00
Poire	8,00
Cognac	8,00
Liqueur de plantes "Galliano"	8,00
Irish coffee (11 cl)	8,00

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, Rooibos citron	

CIDRES BOUTEILLE

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

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados (33 cl)	6,00
Amoria Abaty (33 cl)	6,50
Jupiler 0,0 (25 cl)	4,50
Dremmwel Blé noir sans gluten (25 cl)	6,00

EAUX

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

Coup de cœur 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

Menetou salon AOP, Gilbon	5,00	8,50	20,00	29,00
---------------------------	------	------	-------	-------

SUD-OUEST

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

BOURGOGNE

Chardonnay Conseiller Bouchard	4,50	7,50	18,00	26,00
Petit Chablis AOP l'églantier	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, Dauzac	5,50	9,00	22,00	32,00
Lussac Saint-Emilion, Grand prince	6,00	10,00	24,00	36,00

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 Beaune				39,00

RHÔNE

Lirac, Lou Caminé, Domaine Ogier	6,00	10,00	24,00	36,00
Saint-joseph Tardieu Laurent				59,00

VIN ROSÉ

PROVENCE

Île de Beauté, Terra Nativa	4,50	7,50	18,00	26,00
-----------------------------	------	------	-------	-------

BULLES

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

COCKTAILS

Les remèdes du Shelter (Création)

Pomme d'Ambre (12 cl)	8,50
Fine de Bretagne "Gilles Leizour", jus de pomme, sirop de sucre, blanc d'œuf	
Breizh Stormy (9 cl)	9,00
Rhum Dark Plantation, sirop de caramel au beurre salé Monin, jus de citron, ginger beer	
Pink Granit (9 cl)	11,00
Vodka, Absolut, chouchou Warengem, purée de framboise 1883, jus de citron, jus de cranberry, cidre brut	
Léguer Garden (15 cl)	13,00
Gin Beefeater, liqueur St-Germain, jus de citron, sirop de basilic 1883, concombre frais, perrier	

La route du rhum

Da'quiri framboise (10 cl)	8,00
Rhum Havana 3 ans, jus de citron, purée de framboises 1883	
Maï Tai (8,5 cl)	8,50
Rhum Dark Plantation, rhum Havana 3 ans, triple sec Warengem, citron pressé, sirop d'orgeat 1883	
Piña Colada (21 cl)	9,00
Rhum Havana 3 ans, 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 (21 cl)	10,50

Les Mocktails

Breizh Shelter (26 cl)	6,00
Jus d'ananas, jus de fraise, purée de passion	
Virgin colada (18 cl)	6,00
Jus d'ananas, crème de coco	
Virgin Mojito Classique (19 cl)	6,00
Trégor Fizz (19 cl)	7,00
Sirap Fleur de sureau 1883, jus de pomme, jus de citron, menthe fraîche, Perrier	
Virgin du moment (21 cl)	7,50

SOFTS

Houl Cola, Houl Cola zéro (33cl)	4,50
Orangina (25cl)	4,50
Plancoët Intense (33cl)	4,50
Houl Tea (25cl)	4,50
Oasis (25cl)	4,50
Schweppes Tonic (25cl)	4,50
Houl agrumes (25cl)	4,50
Limonade (25cl)	3,00
Diabolo ou 1/4 Vittel (25cl)	3,50
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Citron, Violette, Banane, Kiwi ...	
Jus de fruits Granini (25cl)	4,50
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Pamplemousse, tomate	

Choisis ton Spritz (18cl)

Apérol Spritz	9,00
Apérol, vin pétillant, perrier et orange fraîche	
Limoncello Spritz	9,00
Limoncello, vin pétillant, jus de citron, perrier	
St Germain Spritz	12,50
Liqueur St Germain, vin pétillant, jus de citron, perrier	

Autour de la téquila

Margarita (9 cl)	9,00
Tequila 100% agave, triple sec Warengem, jus de citron	
Blackberry Silk (9 cl)	12,50
Tequila 100 % agave, Liqueur royale de Chambard, jus de citron, sirop de sucre de canne 1883	

Le coin de la vodka

Moscow mules (18 cl)	8,50
Vodka Absolut, jus de citron, ginger beer	
Martini noisette soufflé (11 cl)	12,00
Vodka Absolut, Liqueur de noisette Awen nature, espresso, sirop de sucre de canne 1883	
Blanc d'œuf	
Porn Star Martini (15 cl)	12,50
Vodka vanille Absolut, jus de maracuja, sirop de vanille 1883, purée de passion 1883, jus de citron, shooter de champagne	

L'armoire à whisky

Manhattan (9 cl)	9,00
Rye Whisky, martini rouge, angostura Bitters	
Botanist Julep (8 cl)	12,00
Armorik classic, liqueur St Germain, jus de citron, concombre, menthe fraîche	
L'armorik velvet (15 cl)	13,00
Armorik Classic, amaretto Disaronno, purée de framboises 1883, jus de cranberry, jus de citron pressé	

L'étagère à gin

Coffee Negroni (9 cl)	9,00
Campari infusé au café, Martini rouge, gin Beefeater	
Le Bramble (9,5 cl)	10,00
Gin Beefeater, jus de citron, sirop de sucre, liqueur royale de Chamord	
Red Garden (15 cl)	10,00
Gin Beefeater, sirop d'hibiscus 1883, jus de citron, menthe fraîche, ginger Beer	

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
Kione blanche	4,50	6,00	9,00
Hip Hoppy	5,00	6,50	9,50
Kwak rouge	5,50	7,00	10,50
Guinness	5,50	7,00	10,50
Spont Triple	5,50	7,00	10,50
Bière du moment			Voir ardoise

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, foccacia

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

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

Croque monsieur à la truffe  13,90
Pain, jambon blanc, conté, béchamel à la truffe

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 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

VÉGÉ

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

Pâtes végétariennes 12,90
Légumes vapeur, pesto


Risotto Forestier à la Truffe 14,00

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

Salade Chèvre chaud 16,90
Salade, tomate, œuf dur, chèvre rôti au miel,
champignon, oignon rouge

Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne.

NOS ENTRÉES

Oeuf poché  8,90
crème d'asperge et lard grillé


Carpaccio de bœuf (70gr) 12,50

Terrine de campagne au foie gras . 12,90
toast et confit d'oignon

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

POISSONNERIE

Fish & Chips, sauce tartare 18,50

Pavé de thon  19,90
Purée, légumes et sauce vierge

BOUCHERIE

Filet de poulet 15,90
Pâtes, sauce tomate/pesto

Rognons de Veau au porto 17,90
Purée pommes de terre

Andouillette SA  19,90
Sauce moutarde, frites

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

supp camembert entier +4,00


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) traditionnel prépa-
ré et reblochon fondu, frites

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

 Coup de coeur du Breizh

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

DESSERTS

- Café gourmand
- Dessert du jour
- Flan pâtissier

Menu hors boisson.

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)

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
Armorik 4cl	7,00
Armorik Sherry cask 4cl	8,00
Armorik Yeun Elez 4cl	10,00
Fine de Bretagne 4cl	6,00
Pommeau de Bretagne 4cl	6,00
Chouchen Melmor 4cl	6,00
Crème de whisky 4cl	6,00

PÂTES

Pâtes végétariennes 12,90
Légumes vapeur, pesto


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

Italienne 18,50
Crème d'ail et parmesan, burrata, 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, sauce moutarde, steak de porc, oignons
confits, lard

Crispy au poulet 17,90
Bun's viennois, poulet pané, fromage de chèvre,
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 7,90

Profiteroles 7,90

Tarte Tatin  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 Melba du moment 7,90

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

De l'eau potable gratuite peut vous être proposée en accompagnement d'une consommation.

Prix nets en euros, toutes taxes et service compris
2 € par sauce supplémentaire
4 € par accompagnement supplémentaire