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

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 VO, 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 Warenghem . . . 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

	50 cl	100 cl
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

	Verre 12 cl	Verre 20 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE				
Menetou-Salon AOP, Gilbon	5,00	8,50	20,00	29,00
SUD-OUEST				
Côtes de Gascogne IGP, Nova (moelleux) AOP	4,50	7,50	18,00	26,00
BOURGOGNE				
Chardonnay Conseiller Bouchard AOP	4,50	7,50	18,00	26,00
Petit Chablis AOP l'églantier	6,00	10,00	24,00	36,00

VIN ROUGE

	Verre 12 cl	Verre 20 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
LOIRE				
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	4,50	7,50	18,00	26,00
BORDEAUX				
Côtes de Bourg AOP	4,00	6,50	16,00	23,00
Haut-Médoc, Dauzac AOP	5,50	9,00	22,00	32,00
Lussac Saint-Emilion, Grand prince AOP	6,00	10,00	24,00	36,00
LANGUEDOC				
Pic Saint-Loup, Coste d'Aleyrac, Château de Lancyre AOP ♥	5,50	9,00	22,00	32,00
BOURGOGNE / BEAUJOLAIS				
Brouilly AOP	5,00	8,50	20,00	29,00
Hautes-Côtes de Beaune AOP				39,00
RHÔNE				
Lirac, Lou Caminé, Domaine Ogier AOP	6,00	10,00	24,00	36,00
Saint-joseph Tardieu Laurent AOP				59,00

VIN ROSÉ

	Verre 12 cl	Verre 20 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
CORSE				
Île de Beauté, Terra Nativa AOP	4,50	7,50	18,00	26,00

BULLES

	Verre 12 cl	Verre 20 cl	Bouteille 75 cl
VMQ Blanc de Blancs, Paul Roussey AOP	4,50	7,50	26,00
Champagne Brut, Charles Mignon 1er cru AOP	10,00	16,00	60,00

COCKTAILS

Les Sours

Nuts'n Sour (10 cl) ♥ . . . 9,50
Liqueur de noisette, jus de citron, blanc d'œuf
Violette Sour (10 cl) . . . 9,50
Liqueur de violette, jus de citron, blanc d'œuf
St-Germain Sour (10 cl) . . . 10,00
Liqueur St-Germain, jus de citron, blanc d'œuf

Les Rickey's

Peach Rickey (20 cl) . . . 8,50
Liqueur de pêche, jus de citron, eau pétillante
Royal Rickey (20 cl) . . . 9,00
Liqueur royale de Chambord, jus de citron, eau pétillante

Les Classiques

Daïquiri (10 cl) . . . 8,00
Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre
Mojito (19 cl) . . . 9,00
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante
Piña Colada (20 cl) . . . 9,00
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco
Espresso Martini (10 cl) ♥ . . . 9,00
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre
Manhattan (9 cl) . . . 9,00
Rye Whisky, vermouth rouge, angostura Bitters
Margarita (10 cl) . . . 9,00
Tequila, triple sec, jus de citron vert
Negroni (9 cl) . . . 9,00
Gin, Campari, vermouth rouge
Cosmopolitan (10 cl) . . . 9,00
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
Mexican Mule (18 cl) . . . 9,50
Tequila, purée de passion, concombre, ginger beer

Un autre classique ? demandez-nous...

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 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	

Nos créations

Bloody Passion (18 cl) . . . 9,50
Jus de tomate, purée de passion, gin, gingembre frais, Tabasco, sel de céleri
Pink Shelter (10 cl) . . . 10,00
Vodka, liqueur royale de Chambord, sirop d'hibiscus, gingembre frais
Island Shelter (18 cl) . . . 10,00
Rhum ambré, sirop de Falernum, Angostura, jus d'ananas, jus de citron, zeste d'orange
La Vie en Rose (18 cl) ♥ . . . 10,00
Gin, liqueur royale de Chambord, sirop de rose, jus de cranberry, bitter
Tonka Dream (9 cl) . . . 10,00
Rhum infusé à la fève de Tonka, sirop d'orgeat, blanc d'œuf
Poire Royale (14 cl) . . . 11,00
Poire, liqueur St-Germain, gin infusé à la verveine, vin pétillant

Les Mocktails - Sans alcool

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 (19 cl) . . . 6,00
Menthe fraîche, jus de citron, cassonade, eau gazeuse
Red Flower (16 cl) ♥ . . . 7,00
Jus de pamplemousse, jus de cranberry, sirop de fleur de sureau
Green Fizz (15 cl) . . . 7,00
Menthe, kiwi, jus de citron, jus de pomme, ginger beer

SOFTS

Houl Cola, Houl Cola zéro (33cl) . . . 4,50
Orangina (25cl) . . . 4,50
Plancoët Intense (33cl) . . . 4,50
Plancoët fines bulles (50cl) . . . 5,00
Plancoët fines bulles (1L) . . . 6,50
Houl Tea (33cl) . . . 4,50
Oasis (25cl) . . . 4,50
Schweppes Tonic (25cl) . . . 4,50
Schweppes agrumes (25cl) . . . 4,50
Limonade (25cl) . . . 3,00
Diabolo ou 1/4 Vittel (25cl) . . . 3,50
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Citror, Violette, Banane, Kiwi...
Jus de fruits Granini (25cl) . . . 4,50
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Pamplemousse, Tomate

À PARTAGER

Stick mozzarella (x5) Ⓥ 5,90
Accras de morue (x5) 5,90
Frites cheddar coulant Ⓥ 6,50
Nachos Cheddar Ⓥ 7,50
Assortiment de tapas 15,90
Sticks de mozzarella, onion rings, calamars frits, accras, sauce tartare
Planche de charcuterie et fromage . . 19,90
Charcuterie, chèvre cendré, Comté 18-24 mois, camembert d'Isigny
Planche de charcuterie 12,90
Coppa, jambon sec, spianata, cornichons
Planche de fromage Ⓥ 12,90
Chèvre cendré, Comté 18-24 mois, camembert d'Isigny
Croque-monsieur à la truffe ♥ 13,90
Pain, jambon blanc, comté, béchamel à la truffe

SALADES

Salade Chèvre chaud végé Ⓥ 16,90
Salade, tomate, œuf dur, chèvre rôti au miel, champignons, oignon rouge
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

RISOTTO

Risotto à la crème de truffe Ⓥ ♥ . 14,00

NOS ENTRÉES

Velouté du moment Ⓥ 8,90
Croûtons, emmental râpé
Tarte Tatin aux oignons de Roscoff Ⓥ 8,90
Carpaccio de bœuf (70 g) 12,50
Cromesquis de chèvre Ⓥ 12,50
Sauce aux noix
Saint-Jacques poêlées (x3) ♥ 13,90
Fondue de poireaux, sauce au beurre blanc

POISSONNERIE

Fish & Chips, sauce tartare 18,50
Filet de bar ♥ 19,90
Risotto au chorizo, sauce au beurre blanc

BOUCHERIE

Suprême de volaille 15,90
Risotto aux champignons, sauce suprême
Rognons de veau au porto 17,90
Andouillette 5A ♥ 19,90
Sauce moutarde, frites
1/2 Camembert d'Isigny 19,90
Charcuterie, pommes de terre sautées au lard, cornichons, toasts
supp camembert entier +4.00
Escalope de veau Milanaise, pâtes 19,90
Jarreton de Porc 19,90
Purée, sauce moutarde à l'ancienne
Tartare de Bœuf VBF traditionnel (180 g) 20,00
Préparé ou non - Jaune d'œuf, échalote, ciboulette, câpres, cornichons, frites
Tartare belle-maman 24,50
Tartare de bœuf VBF (180 g) traditionnel préparé et reblochon fondu, frites
Brochette de Bœuf VBF mariné (190 g) 22,50
Sauce poivre, frites, salade

♥ **Coup de coeur du Breizh**
Ⓥ **Plat végétarien**

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
- Mousse au chocolat

Menu hors boisson.

PLATS
- Steak à cheval VBF (125 g)
- Poisson du marché
- Plat du jour
- Pièce de bœuf VBF (150 g) + 3 €

Frites, sauce au 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
Armoria 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 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
Crème de potimarron, poêlée de champignons, noisettes torréfiées
Duo de saumons 17,90
Crème d'aneth, saumon et gravlax
Italienne ♥ 18.50
Crème d'ail et parmesan, mozzarella, jambon sec, tomates confites

BURGERS

Burger végétarien Ⓥ 16,90
Bun's viennois, galette de pommes de terre, sauce aux herbes, pickles d'oignon rouge, comté
Classique cheddar 17,90
Bun's viennois, sauce burger, steak de bœuf VBF (125 g), tomate, oignon rouge, pickles, lard
Breton à la Tomme ♥ 17,90
Bun's viennois, persillade, steak de porc (150 g), oignons confits, lard
Crispy au poulet 17,90
Bun's viennois, poulet pané, fromage de chèvre, crème de chèvre, tomate, oignon rouge
Savoyard au reblochon 18,90
Bun's viennois, sauce burger, steak de bœuf VBF (125 g), tomate, oignon rouge, pickles, lard
Cheesy au Cheddar coulant 19,90
Bun's viennois, steak de bœuf VBF (125 g), sauce BBQ, bacon, oignons confits
Burger de la semaine . . . Prix selon ardoise
Supplément steack de bœuf VBF (125 g) . + 5,00
Supplément cheddar coulant . . . . . + 3,00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une sauce au choix.

DESSERTS

Sélection de fromages 9,00
Chèvre cendré, Comté 18-24 mois, camembert d'Isigny
Crème brûlée 7,90
Profiteroles ♥ 7,90
Crumble aux pommes 7,90
Boule de glace vanille
Tiramisu caramel au beurre salé . . . 7,90
Fondant au chocolat 7,90
Boule de glace vanille

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, amandes
Poire Belle-Hélène 7,90
Poire, 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes
Coupe Liégeoise 7,90
2 boules café ou caramel ou chocolat, 1 boule vanille, coulis, chantilly, amandes
Breizh Shelter 7,90
Boules vanille / chocolat / fraise, brownie, coulis de chocolat, chantilly, amandes
Banana Split 7,90
Banane, boules vanille / chocolat / fraise, coulis de chocolat, chantilly, amandes
Coupe Colonel 9,00
3 boules citron, Vodka

Composer 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