

LES ENTRÉES

Accras de poisson sauce aioli	9€
Rillettes de hareng	9€
Ceviche de haddock	11€
Salade à la burrata : salade verte, tomates confites, tomates cerises, copeaux de parmesan, olives confites, boule de burrata, sauce réduction de balsamique	14€

LES TARTINES

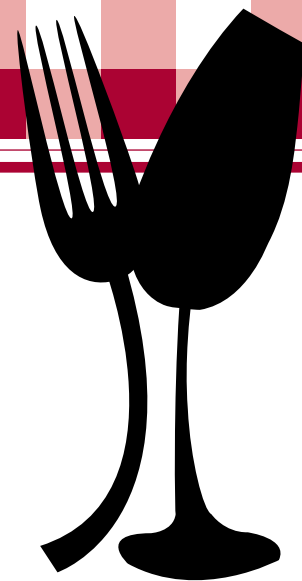


« Nos tartines sont préparées à partir de pain ciabatta et toastées. Elles sont accompagnées d'une salade verte. Attention très copieux ! »

La belliloise Fromage frais, chèvre, miel, pleuric de Belle-Ile, mozzarella	13€
La végétarienne Fromage frais, Pesto, piquillos, aubergines rôties, olives confites, mozzarella	13€
La fromagère Fromage frais, reblochon, bleu, chèvre, mozzarella	14€
La montagnarde Fromage frais, lardons, compotée d'oignons, pommes de terre, reblochon, mozzarella	14€
La Kérel Fromage frais, chèvre, compotée d'oignons, tomates confites, anchois, olives confites, mozzarella	14€

LES DESSERTS & LES GLACES

Crème brûlée pistache	9€	Chocolat liégeois	8€
Nougat glacé au miel de Belle-Ile	9€	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat chantilly	
Fondant au chocolat cœur crémeux caramel	9€	Café liégeois	8€
L'assiette de fromages (chèvre, bleu, reblochon et emmental)	9€	2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly	
Café gourmand	10€	Caramel liégeois	8€
Coupe 2 boules	3€	2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly	
Chocolat, caramel, vanille, café, menthe-chocolat, coco, fraise, citron, cassis.		Dame blanche	8€
		3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
« Supplément chantilly : 1€ »		Coupe colonel	8.50€
		3 boules citron vert, vodka	



Le Verre à Pied Restaurant

PLAT DU JOUR (midi)
16€

Assiette de Frites «maison»
5€

MENU ENFANTS
(- DE 12 ANS) **11€**

Steak hâché ou Nuggets de poulet + Frites ou Pâtes
-
Boule de glace au choix ou Fromage blanc (boisson non comprise)

DESSERT DU JOUR
7€

Assiette de Salade verte
4€

LES PLATS



« Base de pain burger au sésame »

Burger de boeuf Frites	17€
Steak haché 180g, tomme, emmental, bacon, pickles d'oignons rouges, cornichons, tomates, salade, sauce burger	
Burger de thon Frites	16€
Steak de thon, aubergines rôties, pickles de concombres et d'oignons rouges, tomme, emmental, tomates, salade, sauce sriracha	
Burger végétarien Frites	16€
Galette de pomme de terre, tomates, emmental, bleu, poires, pickles d'oignons rouges, tomates, salade, sauce raifort	
Andouillette à la ficelle sauce chorizo Frites	17€
Bavette (sauce au choix) Frites	17€
Souris d'agneau confite aux épices Semoule	22€
Pièce du boucher du moment Frites	à l'ardoise
Sauces au choix pour les viandes de bœuf : au poivre, béarnaise, bleu ou beurre persillé Supplément sauce : 2€	
Tartare de poisson Frites	à l'ardoise
Moules marinières Frites	14€
Moules poulette (crémées aux lardons et champignons) Frites	15€
Moules façon Thaï (ail, gingembre, piment doux, basilic thaï, curry et lait de coco) Frites	15€



Consultez nos ardoises pour connaître les origines des viandes bovines



N'hésitez pas à consulter le personnel pour les allergènes alimentaires

Expresso/déca	2€	Pur jus de fruits et nectars Le Coq Toqué (25cl.) (Abricot, pomme, poire, pomme-fraise, tomate-romarin)	4.30€
Double expresso	4€	Les sirops à l'eau (25cl.)	2.30€
Petit / Grand crème	2.20€/4.40€	Les diabolos (25cl.)	2.40€
Petit / Grand chocolat	2.50€/4.50€	Orangina, Schweppes tonic/agrumes, Fuz tea (25cl.), Coca cola, Coca cola zéro, Perrier (33cl.)	4.00€
Thés (thé vert menthe, thé vert jasmin, earl grey)	2.90€	Plancoët (1l.)/(0.50l.)	4.90€/3.70€
Infusions (verveine, tilleul, verveine-menthe, tilleul-menthe)	2.90€	Plancoët « fines bulles » (1l.)/(0.50l.)	5.70€/4.10€



Gin tonic 8€

Gin, Tonic et tranche de citron

Mojito 9€

Rhum ambré, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, glace pilée

Spritz 8€

Prosecco, Apérol, eau pétillante, tranche d'orange, glace

Planteur 8€

Rhum blanc, jus de fruits, trait de grenadine, glace

Americano 8€

Martini rouge, Campari, eau pétillante

Moscow Mule 8€

Vodka, Ginger beer, citron vert

Négroni 9€

Martini rouge, Campari, Gin



1664 pression (25cl.)	3.50€	1 (50cl.)	7€
Grimbergen pression (25cl.)	4.50€	1 (50cl.)	9€
Desperados (Bt 33cl.)	5.50€		
La dilettante (IPA bio) (Bt 33cl.)	5.50€		
1664 sans alcool (Bt 33cl.)	4.50€		
Le verre de cidre brut (25cl.)	3.50€		
La bouteille de cidre brut (75cl.)	10.50€		
Ricard	3€		
Martini (rouge ou blanc)	4€		
Kir sauvignon ou breton	3.50€		
Verre de Prosecco	4€		
Kir pétillant (Cassis, pêche, mûre...)	4.50€		
Ty punch au rhum blanc «3 rivières»	5.50€		
Get 27/menthe pastille	6€		
Cognac/Armagnac/Calvados	7€		
Irish coffee	8€		

LA CAVE

Les rouges	Verre 12.5cl	1/2 bout. 37.5cl	Bout. 75cl.
Côtes du Rhône AOP Celliers du clocher	4€		24€
Minervois AOP Domaine des 3 pointes (bio)	4€		24€
Cabardès Languedoc AOP	4.30€		25€
Liberty' Nages VDF Vallée du Rhône (bio)	4.70€		28€
St Nicolas de Bourgueil AOP L'Aulnay	5€	18€	30€
Haut Médoc Château La Tonnelle	5.80€		35€
Les blancs	Verre 12.5cl	25cl	50cl.
Muscadet/lie VDP Château l'Aiguillette	4€		16€
Chardonnay de Loire VDP Privilège	4€		24€
Pinot gris de Loire VDP Colibri	4€		24€
Reuilly Pascal Desroches	5€		30€
Quincy Domaine des Bruniers	6€		36€
Les rosés	Verre 12.5cl	25cl	50cl.
Pays d'Oc IGP Les Cardounettes (bio) (Sec)	3.40€		20€
Les vins en pichet	Verre 12.5cl	25cl	50cl.
L'insolite de Lascaux AOC Languedoc bio	3.50€	7€	14€
Sauvignon blanc Touraine AOP	3.50€	7€	14€
Rosé Corse	3.50€	7€	14€