

ZONE PORTUAIRE
MORBIHAN
CAFE AND RESTAURANT
56 TSM



BIERES

PRESSION	25CL	50CL	PICHET 1,5L
Heineken	3 €	6 €	18 €
Ciney	4,30 €	8 €	24 €
Affligem	4,30 €	8 €	24 €
Lagunitas IPA	4,30 €	8 €	24 €
Hapkin	4,50 €	8,50 €	25 €
Affligem Blanche	4,30 €	8 €	24 €
Heineken + Picon	3,60 €	7 €	21 €
Heineken + sirop	3,20 €	6,20 €	18 €

**BIERES
BOUTEILLES**

Desperados 33cl	6 €
Corona 33cl	6 €
Heineken 0%	4 €

APEROS & COCKTAILS

(VOIR LA CARTE DES BOISSONS)

VINS

LES ROSÉS	12CL	50CL	75CL	150CL
Pays d'Oc IGP Gris Blanc G.Bertrand	5,50 €	22 €	29 €	
Rosé du Moment	3,50 €	14 €	21 €	
LES ROUGES				
Crozes Hermitage Calunas AOP	8 €	32 €	39 €	
Bordeaux Château Goumin	5 €	20 €	28 €	
Pic Saint-Loup AOP Les Déesses Muettes	7 €	28 €	36 €	
Pessac Léognan Château Coucheroy	8 €	32 €	39 €	
Lalande de Pomerol Château Haut Musset	8 €	32 €	39 €	
Chinon Amaranthe	6 €	24 €	34 €	
Côtes du Rhône AOC Plan de Dieu	5,50 €	22 €	29 €	
Côtes Catalanes IGP Les Hauts de Janeil	5 €	20 €	28 €	
Madiran AOP Esprit de Torus	5 €	20 €	28 €	
LES BLANCS				
Côtes de Gascogne IGP Tariquet Classic	4 €	16 €	24 €	
Côtes de Gascogne IGP Moelleux	5 €	20 €	28 €	
Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,50 €	22 €	29 €	
Côtes Catalanes IGP Les Hauts de Janeil	5 €	20 €	28 €	
Quincy IQC	7 €	28 €	35 €	

CIDRE

Cidre Brut Bouché Breton Verre 25cl : 4 € / Verre 50cl : 8 € / La bouteille 75cl : 14 €

A PARTAGER

Assiette de fromages	9 €
Planche de charcuterie italienne (Spianata piquante, Coppa di parma, Jambon sec, Jambon à la truffe)	19 €
Planche mixte (fromages & charcuterie)	20 €
Saucisson	6 €
Bol de frites ou Super bol de frites	4€ / 11 €

TAPAS

	6/12/18 PCS
Onion rings ✓	6€ / 12€ / 18 €
Beignets de crevette	9€ / 18€ / 27 €
Accras de morue	6€ / 12€ / 18 €
Anneaux de calamars	9€ / 18€ / 27 €
Assortiment de 20 pièces (5 de chaque)	25 €

NOS BURGERS MAISON

ACCOMPAGNES DE FRITES MAISON ET SALADE VERTE

DES PRODUITS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS !

Légumes cultivés pour la plupart par La Ferme de Quéhan à Saint-Philibert.
Frites : Pommes de terre fraîches de Bretagne, lavées, coupées et cuites sur place.
Pain : Fabrication artisanale par La Boulange à Carnac.
Steak haché Charolais (origine France).
Oignons cuisinés, sauces Américaine & Ranch faites MAISON.

Le Hamburger (sans fromage) Steak haché, sauce américaine	13 €
Le Cheese Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré	14 €
Le Bacon Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré, poitrine fumée	15 €
Le Rebloch Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré, reblochon de Savoie AOP, poitrine fumée, oignons	16 €
L'Andouille Steak haché, sauce américaine, andouille, cheddar mûré, oignons	16 €
NEW Le Bleu Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré, Fourme d'ambert AOP, poitrine fumée, oignons	16 €
Le Biquette Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré, poitrine fumée, chèvre affiné, oignons	16 €
Le Skipper Steak haché, sauce américaine, cheddar mûré, reblochon AOP, tome grise, poitrine fumée, oignons	16 €
Le Poulet Italien Croustillant de filet de poulet, tomates confites, sauce ranch, mozzarella, pesto rouge	16 €
NEW Le Spianata Steak haché, sauce ranch, tomates confites, mozzarella, Spianata piquante, poivrons grillés	16 €
✓ Le Veggie Galette de quinoa et légumes, sauce ranch, tomates confites, chèvre affiné, poivrons grillés, oignons cuisinés	15 €
Le Fish Burger Filet de cabillaud frit, tomates confites, sauce ranch, mozzarella, fromage frais, ail et fines herbes	16 €
+ Supplément galette de pommes de terre ou galette de quinoa et légumes	2,50 €
+ Supplément Steak	3 €
+ Supplément ingrédients (oignons cuisinés, cheddar, reblochon...)	2 €
+ Supplément DOUBLE (steak haché + galette de pommes de terre)	5,50 €

MENU KIDS

Croustillant de poulet + frites ou steak haché + frites + 1 petit sundae + 1 boisson 10,50 €
Sirop à l'eau, limonade, diabolé ou jus de fruits (pomme, orange ou ananas)



VIANDES (servies avec frites maison & salade)

La Bavette d'aloïyou maturée (origine UE) sauce bimbim (piment doux, sésame, sauce soja)	17 €
Les Tartare de boeuf Charolais (origine France) :	
- Italien Tomates confites, parmesan, pesto vert maison	17 €
NEW - Thai Sauce soja, huile de sésame, citronnelle, gingembre, wasabi, cacahuètes, coriandre ou cébette selon saison	17 €
Les Carpaccio de boeuf Charolais (origine France) :	
- Italien Huile d'olive, pesto vert maison, copeaux de parmesan	18 €
NEW - Thai Sauce soja, huile de sésame, citronnelle, gingembre, cacahuètes, coriandre ou cébette selon saison	18 €

SALADES (base salade verte et crudités de saison)

✓ La Végétarienne Galette de quinoa et légumes, oignons cuisinés, oeuf poché, pickles, poivrons	15 €
La Cheezy Fromages sur toasts (reblochon, chèvre affiné, tomme grise), jambon Serrano, oignons frits	16 €
La Chicken Poulet grillé, parmesan, oeuf poché, poitrine fumée, oignons croustillants, croutons, sauce aux herbes	16,50 €

POISSON

Le Fish'n Chips Filet de Cabillaud frit, frites maison et salade verte	15 €
---	------

DESSERTS

Sundae Crème glacée vanille nappée d'un coulis au choix (caramel au beurre salé, chocolat, fraise, myrtille, framboise, mangue)	6,50 €
Delicious Sundae Maxi sundae au coulis de caramel au beurre salé maison, chantilly et éclats d'Oréo	8 €
NEW Mousse au chocolat noir et fleur de sel	6,50 €
Tiramibreizh Palet breton, caramel au beurre salé maison, mousse de mascarpone	6,50 €
NEW Mousse de mascarpone au citron et zeste de citron vert	6,50 €
Cheesecake Chantilly et coulis de myrtille	6,50 €
Tarte au citron meringuée	6,50 €
Petits pots de glace artisanale & sorbets plein fruits Vanille de Madagascar, framboise, mangue, chocolat noir	6 €
Coupe de chantilly et son coulis au choix (myrtilles, framboise, fraise, mangue)	4,50 €
Gaufre Sucre glace ou chocolat ou caramel, avec chantilly	6 €
Le Gourmand 3 minis desserts	6,50 €
Le Café gourmand café expresso et 3 minis desserts	8 €
Le Rhum gourmand Shooter de rhum arrangé et 3 minis desserts	9 €
Irish coffee (au whiskey Jameson)	9 €



PRIX NETS SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE