

# Le Resto

« Ouvert du lundi au vendredi de 12H à 15H et de 19H à 22H »

## ENTRÉES

### NOS SALADES

Petite salade verte . . . . .	3.40
Salade veggie . . . . .	10.50
Salade verte, falafels de légumes, olives, oignons rouges, tomates cerises.	
Salade de Chèvre chaud sur toasts . . . . .	10.90
Salade verte, jambon fumé, tomates, chèvre sur toasts, raisins secs	
Salade Paysanne . . . . .	11.80
Salade verte, pommes de terre, lardons, croûtons, oeuf, tomates, fromage	
Salade César Gambas . . . . .	11.80
Salades mélangées, gambas, tomates, croûtons, parmesan, pesto	
Assiette de la mer . . . . .	12.80
Salade verte, saumon fumé, crevettes, rillettes de thon, citron	



**12,50€**  
**MOULES [FRITES]**  
Moules marinières

### NOS POISSONS

Fish & Chips . . . . .	12.00
Dorade sauce vierge . . . . .	13.50
Ventrèche de Thon Pesto Rosso . . . . .	14.80
Risotto aux Saint-Jacques et pesto Risotto . . . . .	14.50

## SNACK

« Servis avec des frites maison »

Croque Monsieur « fait maison » - Frites . . . . .	6.90
Steak Haché - Frites . . . . .	6.90
Nuggets - Frites . . . . .	6.90
Kébab - Frites . . . . .	7.20
Cheeseburger - Frites . . . . .	7.80
L'Assiette de Frites . . . . .	5.00



**14,50€**  
**BURGER [MAISON]**

Steak haché, sauce tartare, oignon rouge, tomate, salade

## VIANDES

Parmentier de canard - Salade verte . . . . .	12.50
Carpaccio de boeuf . . . . .	12.80
Escalope de Poulet à la crème et champignons . . . . .	13.20
Mignon de porc au cidre . . . . .	13.80
Tartare de Boeuf traditionnel . . . . .	14.20
Souris d'Agneau . . . . .	14.50
Entrecôte sauce béarnaise (VBF) . . . . .	18.60

Choisissez votre accompagnement :  
frites, riz, légumes ou salade verte

## CONSULTER NOTRE ARDOISE MENU SEMAINE OU SUGGESTIONS

Pour varier les plaisirs et ravir vos papilles,  
découvrez les suggestions  
proposées par notre chef et son équipe  
(entrée, plat, dessert)

## GALETTES

### NOS GALETTES

La Boëdic . . . . .	11,50
St Jacques, fondue de poireaux, crème	
La Nordique . . . . .	11,50
Saumon fumé, crème, poireaux	
La Fermière . . . . .	11,50
Pomme de terre, lardons, oignons, crème, œuf, tome de Pays	
La Guémené . . . . .	11,50
andouille, œuf, oignons confits, pomme de terre, salade	
La Savoyarde . . . . .	12,50
Reblochon, jambon sec, pomme de terre, oignons confits, salade	
La Vegane . . . . .	12,50
pomme de terre, oignons confits, sauce tomate faite maison légumes de saison, salade	

## DESSERTS

Far breton . . . . .	4.50
Crème brûlée à la vanille . . . . .	5.50
Moelleux au chocolat glace vanille . . . . .	6.00
Crumble aux pommes glace vanille . . . . .	6.00
Verrine du verger . . . . .	6.00
Fouetté de mascarpone, pommes rissolées, sablé cannelle	
Dessert du jour . . . . .	6.00
Café ou Thé gourmand . . . . .	6.50

### NOS GLACES

Chocolat Liégeois . . . . .	6.50
Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Dame Blanche . . . . .	6.50
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe After Eight . . . . .	6.50
Glace menthe, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Mer Rouge . . . . .	6.50
Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Noisettine . . . . .	6.50
Glace chocolat, praliné-noisette, sauce caramel, chantilly	
Coupe Colonel . . . . .	7.00
Glace citron, vodka	
Coupe 1 Boule 1 : 2.00	
Coupe 2 Boules : 3.00	
Coupe 3 Boules : 4.00	
Supplément Chantilly . . . . .	1.00

## BOISSONS

### APERITIFS

Kir Vin Blanc . . . . .	2.80
Kir Breton . . . . .	2.80
Kir Pétillant . . . . .	3.20
Rosé Pamplemousse . . . . .	2.80
Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto . . . . .	3.50
Whisky (J&B) . . . . .	5.00
Whisky (Jack Daniels) . . . . .	6.00

### COCKTAILS

Miami (cocktail de jus de fruits) . . . . .	4.50
Planteur (rhum, jus ananas, orange, citron) . . . . .	6.00
Blue Lagoon (orange, ananas, gin, curaçao) . . . . .	6.00

### RAFRAICHISSEMENTS

Sodas	25cl	50cl
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea	2.80	4.50
Jus de fruits Pampryl . . . . .		3.20
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate		
Sodas (en bouteille) . . . . .		3.50
Fanta Orange, Perrier, Orangina, Schweppes,		
Vittel ou Limonade . . . . .		2.60
Sirop à l'eau . . . . .		2.00

### VINS

	Verre	37,5 cl	75 cl
<b>LES ROUGES</b>			
Côtes du Rhône AOP	5,20	9,90	13,50
Les Magerans			
Saumur Champigny AOP	5,20	9,90	13,50
Les Valengenet			
St-Nicolas de Bourgueil AOP	5,20	9,90	13,50
Les Javeaux			
<b>LES ROSÉS</b>			
Rosé de Loire AOC	5,20	9,90	13,50
Château du Fresne			
Côtes de Provence AOC	5,20	9,90	13,50
Valadas			
<b>LES BLANCS</b>			
Muscadet sur lie AOC	5,20	9,90	13,50
Les Donelières			
Viognier Pays d'Oc	5,20	9,90	13,50
Les Albrières			

# Le Resto

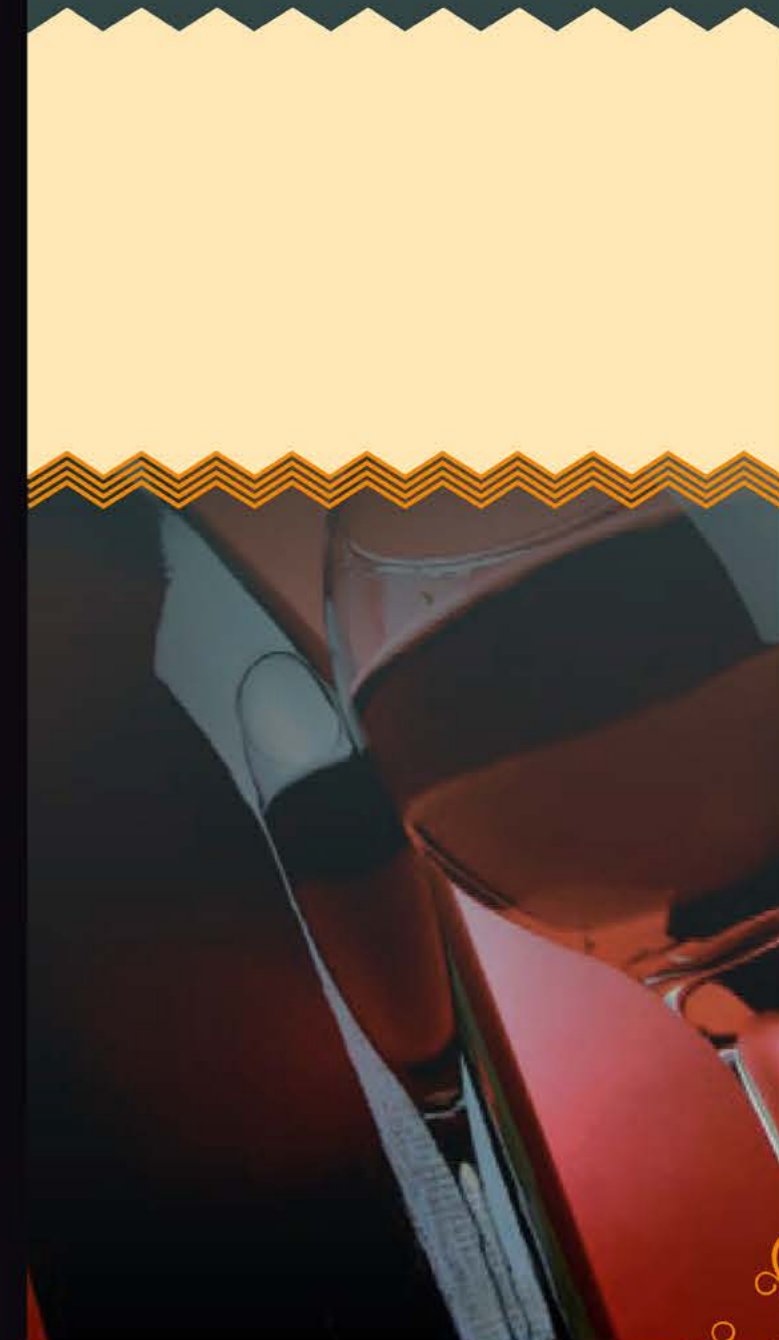


Votre  
image

14,50€

Votre  
image

12,50€



# Le Resto

« Ouvert du lundi au vendredi de 12H à 15H et de 19H à 22H »

## ENTRÉES

### NOS SALADES

Petite salade verte . . . . .	3.40
Salade veggie . . . . .	10.50
Salade verte, falafels de légumes, olives, oignons rouges, tomates cerises.	
Salade de Chèvre chaud sur toasts . . . . .	10.90
Salade verte, jambon fumé, tomates, chèvre sur toasts, raisins secs	
Salade Paysanne . . . . .	11.80
Salade verte, pommes de terre, lardons, croûtons, oeuf, tomates, fromage	
Salade César Gambas . . . . .	11.80
Salades mélangées, gambas, tomates, croûtons, parmesan, pesto	
Assiette de la mer . . . . .	12.80
Salade verte, saumon fumé, crevettes, rillettes de thon, citron	



**12,50€**  
**MOULES [FRITES]**  
Moules marinières

### NOS POISSONS

Fish & Chips . . . . .	12.00
Dorade sauce vierge . . . . .	13.50
Ventrèche de Thon Pesto Rosso . . . . .	14.80
Risotto aux Saint-Jacques et pesto Risotto . . . . .	14.50

## SNACK

« Servis avec des frites maison »

Croque Monsieur « fait maison » - Frites . . . . .	6.90
Steak Haché - Frites . . . . .	6.90
Nuggets - Frites . . . . .	6.90
Kébab - Frites . . . . .	7.20
Cheeseburger - Frites . . . . .	7.80
L'Assiette de Frites . . . . .	5.00



**14,50€**  
**BURGER [MAISON]**

Steak haché, sauce tartare, oignon rouge, tomate, salade

## VIANDES

Parmentier de canard - Salade verte . . . . .	12.50
Carpaccio de boeuf . . . . .	12.80
Escalope de Poulet à la crème et champignons . . . . .	13.20
Mignon de porc au cidre . . . . .	13.80
Tartare de Boeuf traditionnel . . . . .	14.20
Souris d'Agneau . . . . .	14.50
Entrecôte sauce béarnaise (VBF) . . . . .	18.60

Choisissez votre accompagnement :  
frites, riz, légumes ou salade verte

### CONSULTER NOTRE ARDOISE

### MENU SEMAINE OU SUGGESTIONS

Pour varier les plaisirs et ravir vos papilles,  
découvrez les suggestions  
proposées par notre chef et son équipe  
(entrée, plat, dessert)

## GALETTES

### NOS GALETTES

La Boédic . . . . .	11,50
St Jacques, fondue de poireaux, crème	
La Nordique . . . . .	11,50
Saumon fumé, crème, poireaux	
La Fermière . . . . .	11,50
Pomme de terre, lardons, oignons, crème, œuf, tome de Pays	
La Guéméné . . . . .	11,50
andouille, œuf, oignons confits, pomme de terre, salade	
La Savoyarde . . . . .	12,50
Reblochon, jambon sec, pomme de terre, oignons confits, salade	
La Vegane . . . . .	12,50
pomme de terre, oignons confits, sauce tomate faite maison légumes de saison, salade	

## DESSERTS

Far breton . . . . .	4.50
Crème brûlée à la vanille . . . . .	5.50
Moelleux au chocolat glace vanille . . . . .	6.00
Crumble aux pommes glace vanille . . . . .	6.00
Verrine du verger . . . . .	6.00
Fouetté de mascarpone, pommes rissolées, sablé cannelle	
Dessert du jour . . . . .	6.00
Café ou Thé gourmand . . . . .	6.50

### NOS GLACES

Chocolat Liégeois . . . . .	6.50
Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Dame Blanche . . . . .	6.50
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe After Eight . . . . .	6.50
Glace menthe, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Mer Rouge . . . . .	6.50
Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Noisettine . . . . .	6.50
Glace chocolat, praliné-noisette, sauce caramel, chantilly	
Coupe Colonel . . . . .	7.00
Glace citron, vodka	
Coupe 1 Boule 1 : 2.00	
Coupe 2 Boules : 3.00	
Coupe 3 Boules : 4.00	
Supplément Chantilly . . . . .	1.00

## BOISSONS

### APERITIFS

Kir Vin Blanc . . . . .	2.80
Kir Breton . . . . .	2.80
Kir Pétillant . . . . .	3.20
Rosé Pamplemousse . . . . .	2.80
Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto . . . . .	3.50
Whisky (J&B) . . . . .	5.00
Whisky (Jack Daniels) . . . . .	6.00

### COCKTAILS

Miami (cocktail de jus de fruits) . . . . .	4.50
Planteur (rhum, jus ananas, orange, citron) . . . . .	6.00
Blue Lagoon (orange, ananas, gin, curaçao) . . . . .	6.00

### RAFRAICHISSEMENTS

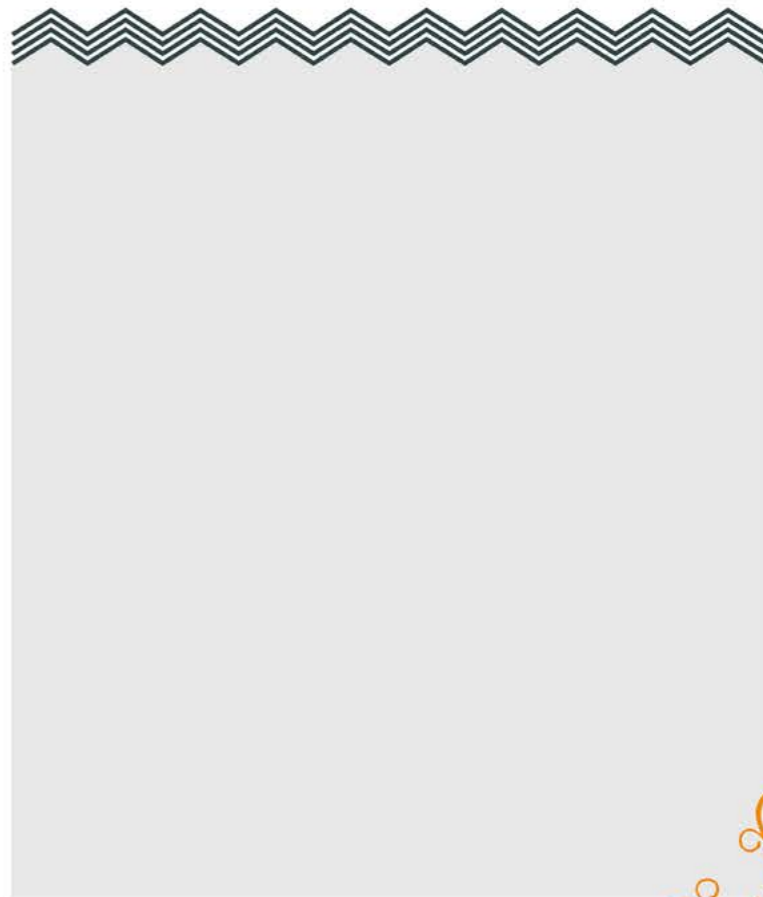
Sodas . . . . .	25cl	50cl
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea . . . . .	2.80	4.50
Jus de fruits Pampryl . . . . .	3.20	
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate		
Sodas (en bouteille) . . . . .	3.50	
Fanta Orange, Perrier, Orangina, Schweppes,		
Vittel ou Limonade . . . . .	2.60	
Sirop à l'eau . . . . .	2.00	

### VINS

	Verre	37,5 cl	75 cl
<b>LES ROUGES</b>			
Côtes du Rhône AOP . . . . .	5,20	9,90	13,50
Les Magerans			
Saumur Champigny AOP . . . . .	5,20	9,90	13,50
Les Valengenets			
St-Nicolas de Bourgueil AOP . . . . .	5,20	9,90	13,50
Les Javeaux			
<b>LES ROSÉS</b>			
Rosé de Loire AOC . . . . .	5,20	9,90	13,50
Château du Fresne			
Côtes de Provence AOC . . . . .	5,20	9,90	13,50
Valadas			
<b>LES BLANCS</b>			
Muscadet sur lie AOC . . . . .	5,20	9,90	13,50
Les Donelières			
Viognier Pays d'Oc . . . . .	5,20	9,90	13,50
Les Albières			

# Le Resto

« Ouvert du lundi au vendredi de  
12H à 15H et de 19H à 22H »



## Entrées

- Entrée du jour **4,50 €**
- Terrine bretonne à la façon du chef et sa confiture d'oignons **5,80 €**
- Carpaccio de saumon mariné à l'aneth et citron vert **9,30 €**
- Cassolette de Saint-Jacques sur sa fondue de poireaux **9,30 €**
- Salade du jour **11,50 €**
- Salade du Terminus (Poulet mariné et grillé, poivron confit, chèvre frais et crudités) **12,80 €**
- Salade Landaise (Gésiers, lardons, asperges, jambon sec, salade) **13,80 €**
- Salade de la mer (Saint-Jacques rôties, saumon fumé et mariné, galette de blé noir et légumes confits) **15,50 €**

## Tartares (Tous nos tartares sont préparés à la demande)

- Tartare du Terminus 250 gr (Viande française) **14,80 €**
- Tartare poêlé 250 gr (Viande française) **15,50 €**
- Tartare de saumon (Fumé et mariné aux légumes confits) **15,40 €**

## Poissons et mer

- Poisson du jour **9,50 €**
- Poêlée de Saint-Jacques aux fines herbes **19,80 €**
- Poisson de nos côtes, sauce à la façon du chef **14,50 €**
- Moules frites (Selon la saison) **12,50 €**
- Poisson du jour **9,50 €**
- Poêlée de Saint-Jacques aux fines herbes **19,80 €**
- Poisson de nos côtes, sauce à la façon du chef **14,50 €**
- Moules frites (Selon la saison) **12,50 €**

Légumes : Légumes du jour, frites, riz, tagliatelles ou haricots verts

# NOM DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Vous pouvez indiquer ici,  
vos coordonnées  
(Adresse postale, téléphone, Site web,  
Adresse e-mail ... ),  
ainsi que vos horaires d'ouverture,  
ou toutes autres informations.



## FORMULES

Plat du jour\*  
**9,50 €**

Entrée + plat du jour\* ou plat du jour\* + dessert  
**12,70 €**

Entrée + plat du jour\* + dessert  
**16,50 €**

Moules frites\*\* + dessert  
**15,60 €**

\*Viande ou poisson du jour / \*\*Selon saison  
Vin au verre : consultez l'ardoise  
Tous nos plats sont élaborés à partir  
de produits frais



## Viandes

- Viande du jour **9,50 €**
- Hamburger du chef (Viande hachée 160 gr, cheddar, tomate, salade, oignons frits) **14,50 €**
- Hamburger Breizh-Terminus (Steak haché, andouille de Guémené, fromage breton, oignon rouge) **16,50 €**
- Confit de canard à la façon du chef **14,80 €**
- Entrecôte grillée (Race à viande) Environ 300 gr **19,50 €**
- Andouillette grillée et sa sauce moutarde **16,00 €**
- Plat du jour **9,50 €**
- Les sauces :  
Sauce à la façon du chef, roquefort, béarnaise, poivre.  
Suppléments sauce **0,60 €** Suppléments légumes **1,00 €**

## MENU ENFANT

**8,00 €**

Steak haché préparé à la demande  
ou poisson du jour  
+ dessert

- Assiette de fromages et salade **5,50 €**

## Desserts

(Tous nos desserts sont préparés sur place, à la façon du chef)

- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges **5,80 €**
- Tarte Tatin à la façon du chef et sa boule de glace vanille **5,60 €**
- Salade de fruits frais **5,50 €**
- Fondant au chocolat du Terminus et son croustillant à l'orange **5,60 €**
- Dessert du jour **4,50 €**
- Café gourmand **5,10 €**
- Thé gourmand **5,60 €**

## APÉRO

Apéro 1	10€
Apéro 2	10€
Apéro 3	10€
Apéro 4	10€
Apéro 5	10€
Apéro 6	10€

## SOFTS

Boisson 1	10€
Boisson 2	10€
Boisson 3	10€
Boisson 4	10€
Boisson 5	10€
Boisson 6	10€
Boisson 7	10€
Boisson 8	10€
Boisson 9	10€
Boisson 10	10€

## SALADES

Entrée 1	10€	Entrée 7	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 2	10€	Entrée 8	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 3	10€	Entrée 9	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 4	10€	Entrée 10	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 5	10€	Entrée 11	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 6	10€	Entrée 12	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	

## ENTRÉES

Entrée 1	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 2	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 3	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 4	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 5	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 6	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 7	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 8	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 9	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 10	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 11	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Entrée 12	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	

# RESTO MENU

## FORMULES

ENTRÉE  
+ PLAT  
ou  
PLAT +  
DESSERT

10€

ENTRÉE  
+ PLAT  
+  
DESSERT

20€

FORMULE  
ENFANT

Pour les - 10 ans

STEACK ou POISSON  
+ FRITES ou PÂTES  
+ GLACES (2 boules)  
ou MOELLEUX CHOC

10€

## PLATS

Plat 1	10€	Plat 7	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Plat 2	10€	Plat 8	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Plat 3	10€	Plat 9	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Plat 4	10€	Plat 10	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Plat 5	10€	Plat 11	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Plat 6	10€	Plat 12	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	

## DESSERTS

Dessert 1	10€	Coupe glacée 1	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Dessert 2	10€	Coupe glacée 2	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Dessert 3	10€	Coupe glacée 3	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Dessert 4	10€	Coupe glacée 4	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Dessert 5	10€	Coupe glacée 5	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	
Dessert 6	10€	Coupe glacée 6	10€
<i>toast, chèvre, miel, salade</i>		<i>toast, chèvre, miel, salade</i>	

## GLACES

## BOISSONS CHAUDES

Café 1	10€	Café 7	10€
Café 2	10€	Café 8	10€
Café 3	10€	Café 9	10€
Café 4	10€	Café 10	10€
Café 5	10€	Café 11	10€
Café 6	10€	Café 12	10€

BLOC 1

BLOC 3

# VOTRE LOGO

BLOC 5

BLOC 2

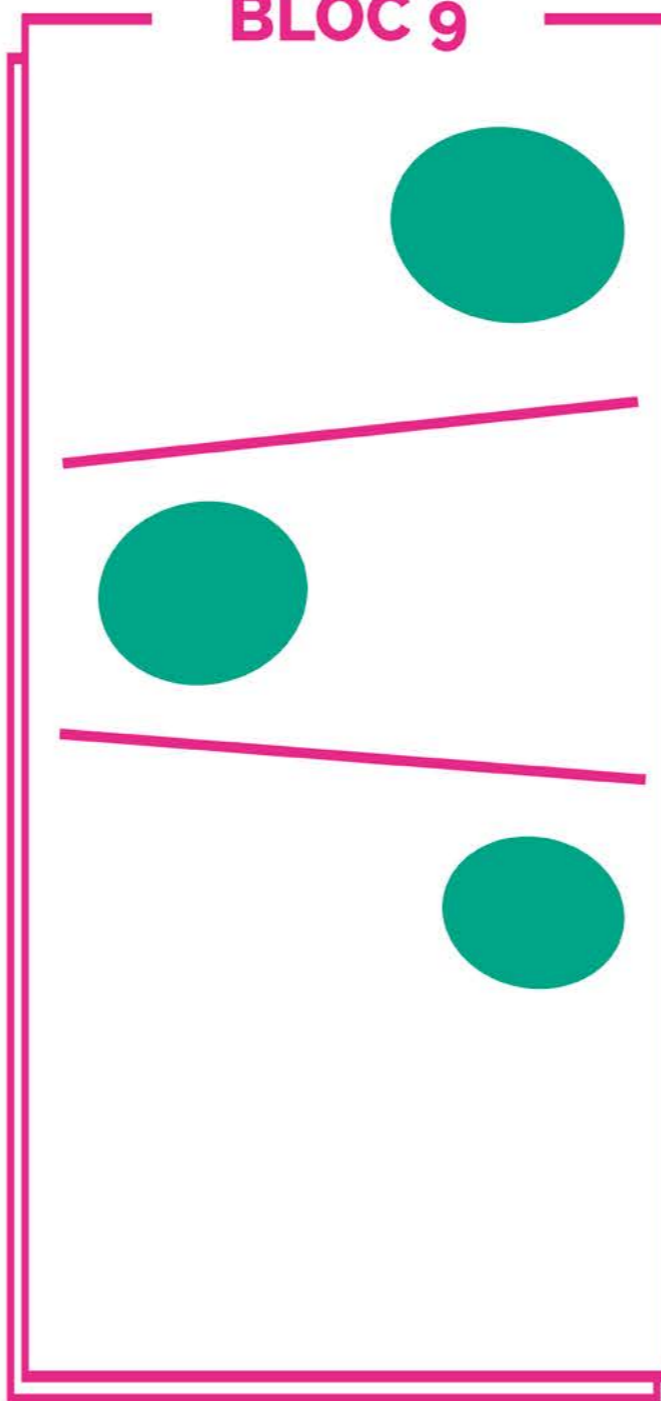
BLOC 9

BLOC 6

BLOC 7

BLOC 4

BLOC 8



# À l'APÉRO!

pour les fans du grignotage

Planche de charcuterie Avec pain, beurre et cornichons	13€00
Planche mixte fromage et charcuterie Avec pain, beurre et cornichons	15€00
Saucisson 5€00    Bretzel	1€50
Assiette de frites maison	3€00
Suppl. Cheddar : +1€50	
Lorem ipsum Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.	3€00

## Le PLAT du jour ou les PLATS

**11€00**  
PLAT DU JOUR  
+ 1 BOISSON \* 25CL

**15€00**  
PLAT DU JOUR  
+ DESSERT DU JOUR  
+ 1 BOISSON \* 25CL

\* 1 bière pression sélectionnée 25 cl ou 1 soda 25 cl  
Bière spéciale ou verre de vin 15 cl : + 1 €

La belle entrecôte plancha Env. 280gr; frites maison et salade vert, sauce au choix	0€00
Bavette d'Aloyau Frites maison et salade vert, sauce au choix	0€00
Onglet de bœuf Frites maison et salade vert, sauce au choix	0€00
Gridouille Andouille de campagne grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	0€00
Tartare de bœuf Env. 180gr; frites maison et salade vert	0€00
Bruschetta et salade verte	0€00
Plat du jour	0€00

### SUPPLÉMENTS

Sauce : +1€30
Roquefort, béarnaise, tartare, poivre, moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel
Frites : +3€ • Salade : +2€50

## Les SALADES

César Poulet, salade iceberg, croûtons, tomates séchées, parmesan, œuf dur, sauce César	0€00
Chèvre chaud Salade, lardons, noix, tomates séchées, toasts de chèvre, oignon rouge	0€00
Océane Salade, saumon fumé, crevettes, rillettes de poissons, moules	0€00
Périgourdine Salade, gésiers, lardons, tomates séchées, oignon rouge, noix, œuf mollet	0€00
Salade Fraicheur Tomate, champignons frais, artichaut, pomme fruit, emmental râpé	0€00
Salade du Golfe Crevettes, thon, saumon fumé, suprême d'agrumes, sauce cocktail	0€00

POUR TOUT SUPPLÉMENT  
+1€50

# RESTAURANT Votre LOGO

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

MIDI & SOIR

## Les BURGERS

Cheese Steak VBF façon bouchère, tomate, double cheddar, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	0€00
Bacon Steak VBF façon bouchère, tomate, cheddar, bacon, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	0€00
Biquette Steak VBF façon bouchère, tomate, chèvre, noix, miel, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	0€00
Breizh Steak VBF façon bouchère, Cured Nantais, andouille, crème moutarde, salade, cornichon	0€00
Veggie Steak végétarien, tomate, cheddar, oignon rouge, salade, sauce burger, cornichon	0€00

## Les DESSERTS

Dessert du jour - Consultez l'ardoise !	0€00
Tiramibreizh Pommes caramélisées, beurre salé, mascarpone, sablé breton	0€00
Crème brûlée	0€00
Mousse au chocolat	0€00
Fromage blanc	0€00
Café gourmand 0€00    Thé gourmand 0€00	
Coupe glacée CBS Glaces caramel, caramel beurre salé, sablé breton, chantilly	0€00
Coupe de glace Parfums au choix : citron vert, vanille, caramel, beurre salé, fraise, poire, chocolat, café, framboise, noix de coco	2 boules 0€00    3 boules 0€00

# Les BOISSONS

## ~ Les APÉRITIFS ~

Kir cassis, mûre, cerise, pêche 12cl	3€20
Ricard, Pastis 2cl	3€20
Martini, Suze, Porto 5cl	3€20
Muscato, Marsala 5cl	3€20
Kir breton	3€60
Kir pétillant	3€80
Rosé pamplemousse	4€20
Coupe Champagne	8€00
Whisky Clan Campbell	6€00
Jameson	7€00
Aberlour	9€00

## ~ Les COCKTAILS ~

Americano Maison Gin, Martini, Campari	0€00
Cuba Libre Rhum, Coca, Citron	0€00
Soho Pamplemousse	0€00
Pearandello Rhum, sirop de poire, eau gazeuse	0€00
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne, noix de coco râpée	0€00
Long Drink Alcool + soda	0€00

## ~ Les BIÈRES ~

<b>A LA PRESSION</b>	25cl	33cl	50cl
Stella	0€00	0€00	0€00
Leffe	0€00	0€00	0€00
Britt Blanche	0€00	0€00	0€00
<b>EN BOUTEILLE</b>			
Jupiler NA 25cl			0€00

## ~ Les BOISSONS CHAUDES ~

Café	0€00	Décaféiné	0€00
Thé	0€00	Infusion	0€00
Irish Coffee	0€00		

## ~ Les DIGESTIFS ~

Amaretto 4cl	0€00	Cognac 4cl	0€00
Grappa 4cl	0€00	Liqueur 4cl	0€00
Calvados 4cl	0€00	Poire 4cl	0€00

## ~ La sélection des VINS ~

15cl - le verre	50cl - la carafe	75cl - la bouteille			
<b>LES ROSÉS</b>	Côtes de Provence AOP - Héritage Estandon	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
<b>LES BLANCS</b>	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
<b>LES ROUGES</b>	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	
	Lorem ipsum	3€50	12€00	19€00	

## ~ Les SOFTS ~

Jus de fruits 33cl Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Tomate	3€10
Breizh Cola 33cl	3€10
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3€20
Orangina 25cl	3€10
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	3€10
Breizh Thé 33cl	3€10
Diabolo 33cl	3€50
Sirop à l'eau 33cl	2€00
Suppl. sirop ou tranche	+0€30
Perrier 33cl	3€20
Plancoët 50cl	3€50
Plancoët fines bulles 50cl	3€50
Plancoët Intense 33cl	3€10
Limonade 100cl	5€00
San Pellegrino 100cl	5€00



**Bloc n°1 :**  
**APÉROS**



**Bloc n°3 :**  
**PLATS**  
et  
**MENUS**  
du jour

**RESTAURANT**

*Votre*

**LOGO**

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

MIDI & SOIR



**Bloc n°5 :**  
**BURGERS**

**Bloc n°2 :**  
**PIZZAS**

**Bloc n°4 :**  
**SALADES**

**Bloc n°6 :**  
**DESSERTS**

**Bloc n°7 :**  
**BOISSONS**

# NOS GALETTES DE BLÉ NOIR

**La Guideloise** Sarrazin au beurre salé de guérande

**La Locminoise** Aux œufs frais

**La Faouetaise** Au fromage

**La Ploermelaise** Œuf, fromage

**La Guéménoise** Andouille, Camembert

**La Melrandaise** Andouille, compote de pommes

**La Guéninoise** Jambon, œuf

**L'Alréenne** Jambon, fromage

**La Sauzonnaise** Jambon, fromage, champignons

**La Lanestérienne** Jambon, fromage, œuf, champignons

**La Baldivienne** Bacon, fromage

**La Bignanaise** Bacon, fromage, œuf

**La Camorienne** Bacon, fromage, œuf, champignons

**La Hennebontaise** Lardons, crème fraîche, œuf

**La Palantine** Chèvre, miel

**La Galicienne** Chorizo, coulis de tomates, œuf

# NOS CRÊPES DE FROMENT

**La Lorientaise** Beurre

**La Naizinoise** Sucre

**La Plouaysienne** Caramel au beurre salé

**La Quevenoise** Confiture (fraise, myrtille, abricot)

**La Reguinoise** Nutella

**La Vannetaise** Nutella, banane

**L'Ételloise** Nutella, banane, amandes, chantilly

**L'Arzalaise** Nutella, poire

**La Calanaise** Nutella, poire, amandes, chantilly

**La Crachoise** Miel, amandes

**La Gesteloise** Miel, compotée de pommes

# NOM DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

**Vous pouvez indiquer ici, vos coordonnées**  
(Adresse postale, téléphone, Site web, Adresse e-mail ...),  
ainsi que vos horaires d'ouverture,  
ou toutes autres informations.

## NOS FORMULES

OFFRE À 9€90

**2 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX**

\*Boisson comprise

OFFRE À 11€90

**1 salade au CHOIX**

\*Boisson comprise

OFFRE À 12€90

**3 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX**

\*Boisson comprise

OFFRE À 14€90

**4 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX**

\*Boisson comprise

**CRÊPE ou GALETTE SUPPLÉMENTAIRE à 3€**

\*Une boisson de 25cl au choix à choisir parmi les bières, cidre pression et les softs.

OFFRE BAMBINO À 4€50

**1 GALETTE au CHOIX et 1 PANCAKE**

\*Boisson comprise : un diablo ou sirop à l'eau

## NOS SALADES

**La Berricoise** Salade, tomates, œuf, jambon blanc, emmental

**L'Elvinoise** Salade, tomates, poulet, emmental

**La Groisillonne** Salade, tomates, jambon blanc, chorizo

**La Moréacoise** Salade, lardons, chèvre, croutons de pain

**La Pluméloise** Salade, tomates, œuf, andouille, camembert

# BOISSONS

## APÉRITIFS\*

**Pacific (sans alcool) 4cl > 2€50**

**Kir breton 12cl > 2€50**

**Kir pétillant 12cl > 2€50**

**Ricard 2cl > 3€00**

**Pastis 2cl > 3€00**

**Martini 5cl > 3€00**  
(blanc, rouge, rosato)

**Gin 4cl > 3€00**

**Vodka 4cl > 3€50**

**Tequila 4cl > 3€50**

**Scotch whisky 2cl > 3€50**  
**Ballantines**

**Scotch Aberlour 2cl > 4€50**

**Porto 5cl > 3€00**

**Malibu 4cl > 3€50**

**Soho 4cl > 3€50**

**Passoa 4cl > 3€50**

## CIDRES BOUTEILLE\*

**Cidre bolée d'Armorique doux 75cl > 6€50**

**Cidre Bolée d'Armorique tradition 75cl > 6€50**

**Cidre Écusson intense rosé 75cl > 7€50**

## CIDRE PRESSION\*

**Cidre Loïc Raison 20cl > 2€20**

## LES VINS\*

**2€50 > Consulter l'ardoise**

## BOISSONS SOFT

**Limonade + sirop > 2€00**

**Orangina 25cl > 2€50**

**Schweppes 25cl > 2€50**

**Schweppes agrum 25cl > 2€50**

**Oasis tropical 33cl > 2€50**

**Breizh cola 33cl > 2€50**

**Breizh cola light 33cl > 2€50**

**Lipton Ice Tea 25cl > 2€50**

**Perrier 33cl > 2€50**

**Jus Pago 20cl > 2€20**  
(orange, abricot, ananas...)

## BIÈRES BOUTEILLE\*

**Buckler 25cl > 2€50**

**Heineken 25cl 25cl > 2€50**

**Pelforth Brune 25cl > 3€00**

**Desperados 33cl > 3€50**

**Bières de tradition > 4€50**  
(voir ardoise)

## BIÈRES PRESSION\*

**Heineken 25cl > 2€20 - 50cl > 4€00**

**Affligem 25cl > 2€50 - 50cl > 4€80**

**Bière du mois 25cl > 2€50 - 50cl > 4€80**

## DIGESTIFS\*

**Armagnac-cognac 4cl > 4€00**

**Baileys 4cl > 3€50**

**Get27 / Get 31 4cl > 3€50**

**Rhum Havana 4cl > 3€50**

**Chouchen 4cl > 3€50**

## BOISSONS CHAUDES

**Expresso > 1€**

**Expresso rallongé > 1€10**

**Expresso du monde > 1€30**

**Expresso décaféiné > 1€10**

**Chocolat chaud > 1€80**

**Thé > 1€80**

**Assortiment de parfums**

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS GALETTES DE BLÉ NOIR		NOM DE VOTRE ÉTABLISSEMENT		BOISSONS	
<p>Vous pouvez indiquer ici, vos coordonnées (adresse postale, téléphone, Site web, Adresse e-mail ...), ainsi que vos horaires d'ouverture, ou toutes autres informations.</p>					
<p><b>NOS FORMULES</b></p> <p>OFFRE À 9€90 <b>2 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 11€90 <b>1 salade au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 12€90 <b>3 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 14€90 <b>4 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>CRÊPE ou GALETTE SUPPLÉMENTAIRE à 3€</p> <p>OFFRE BAMBINO à 4€50 <b>1 GALETTE au CHOIX et 1 PANCAKE</b></p>					
<p><b>NOS CRÊPES DE FROMENT</b></p> <p>La Lorientaise Beurre La Naizinoise Sucre La Plouaysienne Caramel au beurre salé La Quevenoise Confiture (fraise, myrtille, abricot) La Reguinoise Nutella La Vannetaise Nutella, banane L'Ételloise Nutella, banane, amandes, chantilly L'Arzalaise Nutella, poire La Calanaise Nutella, poire, amandes, chantilly La Crachoise Miel, amandes La Gesteloise Miel, compotée de pommes</p>					
<p><b>NOS SALADES</b></p> <p>La Berricoise Salade, tomates, œuf, jambon blanc, emmental L'Elvinoise Salade, tomates, poulet, emmental La Groisillonne Salade, tomates, jambon blanc, chorizo La Moréacoise Salade, lardons, chèvre, croutons de pain La Pluméloise Salade, tomates, œuf, andouille, camembert</p>					

NOS GALETTES DE BLÉ NOIR		NOM DE VOTRE ÉTABLISSEMENT		BOISSONS	
<p>Vous pouvez indiquer ici, vos coordonnées (adresse postale, téléphone, Site web, Adresse e-mail ...), ainsi que vos horaires d'ouverture, ou toutes autres informations.</p>					
<p><b>NOS FORMULES</b></p> <p>OFFRE À 9€90 <b>2 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 11€90 <b>1 salade au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 12€90 <b>3 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 14€90 <b>4 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>CRÊPE ou GALETTE SUPPLÉMENTAIRE à 3€</p> <p>OFFRE BAMBINO à 4€50 <b>1 GALETTE au CHOIX et 1 PANCAKE</b></p>					
<p><b>NOS CRÊPES DE FROMENT</b></p> <p>La Lorientaise Beurre La Naizinoise Sucre La Plouaysienne Caramel au beurre salé La Quevenoise Confiture (fraise, myrtille, abricot) La Reguinoise Nutella La Vannetaise Nutella, banane L'Ételloise Nutella, banane, amandes, chantilly L'Arzalaise Nutella, poire La Calanaise Nutella, poire, amandes, chantilly La Crachoise Miel, amandes La Gesteloise Miel, compotée de pommes</p>					
<p><b>NOS SALADES</b></p> <p>La Berricoise Salade, tomates, œuf, jambon blanc, emmental L'Elvinoise Salade, tomates, poulet, emmental La Groisillonne Salade, tomates, jambon blanc, chorizo La Moréacoise Salade, lardons, chèvre, croutons de pain La Pluméloise Salade, tomates, œuf, andouille, camembert</p>					

NOS GALETTES DE BLÉ NOIR		NOM DE VOTRE ÉTABLISSEMENT		BOISSONS	
<p>Vous pouvez indiquer ici, vos coordonnées (adresse postale, téléphone, Site web, Adresse e-mail ...), ainsi que vos horaires d'ouverture, ou toutes autres informations.</p>					
<p><b>NOS FORMULES</b></p> <p>OFFRE À 9€90 <b>2 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 11€90 <b>1 salade au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 12€90 <b>3 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>OFFRE À 14€90 <b>4 CRÊPES ou GALETTES au CHOIX</b></p> <p>CRÊPE ou GALETTE SUPPLÉMENTAIRE à 3€</p> <p>OFFRE BAMBINO à 4€50 <b>1 GALETTE au CHOIX et 1 PANCAKE</b></p>					
<p><b>NOS CRÊPES DE FROMENT</b></p> <p>La Lorientaise Beurre La Naizinoise Sucre La Plouaysienne Caramel au beurre salé La Quevenoise Confiture (fraise, myrtille, abricot) La Reguinoise Nutella La Vannetaise Nutella, banane L'Ételloise Nutella, banane, amandes, chantilly L'Arzalaise Nutella, poire La Calanaise Nutella, poire, amandes, chantilly La Crachoise Miel, amandes La Gesteloise Miel, compotée de pommes</p>					
<p><b>NOS SALADES</b></p> <p>La Berricoise Salade, tomates, œuf, jambon blanc, emmental L'Elvinoise Salade, tomates, poulet, emmental La Groisillonne Salade, tomates, jambon blanc, chorizo La Moréacoise Salade, lardons, chèvre, croutons de pain La Pluméloise Salade, tomates, œuf, andouille, camembert</p>					

# les plats

## ENTRÉES

Tarte aux courgettes*	4,70€
Soupe de poisson*	5,00€
Salade mixte*	7,50€
Salade de chèvre chaud	13,50€
Camembert rôti au miel	13,50€

## PLATS

Sauté de veau au curry*	13,00€
Blanquette de cabillaud*	13,00€
Suprême de volaille rôti*	13,00€
Pavé de saumon sauce à l'oseille	15,00€
Tartare de bœuf	18,00€

### Garniture (au choix)

Haricots verts	
Purée de patates douces à la crème	
Légumes croquants	
Frites	

Assiette de 3 fromages	8,00€
------------------------	-------

## DESSERTS

Fondant moelleux au chocolat*	5,00€
Tartelette au citron meringuée*	5,00€
Crème brûlée*	5,00€
Fromage blanc au coulis*	5,00€
Café gourmand	8,00€

FORMULE

12€

Ou Entrée\* + Plat\*  
Plat\* + Dessert\* + Café

FORMULE

20€

Entrée\* + Plat\*  
+ Dessert\* + Café



# les pizzas

## CLASSIQUES

Marguerite	8,90€
Florentine	8,90€
Royale	8,90€
Forestière	8,90€

## FROMAGES

Chèvre lardons	10,90€
4 fromages	10,90€
Camembert	10,90€
Calzone	10,90€

## SPÉCIALES

Chorizo	10,90€
Kebab	10,90€
Orientale	10,90€
Burger	10,90€

# les boissons

## APÉRITIFS

Apéritif sans alcool	2,40€
Kir (cassis, pêche, mûre...)	3,20€
Porto	3,20€
Ricard	2,70€
Suze	3,50€

## ALCOOLS

Gin	5,30€
Vodka	7,20€
Whisky	6,20€
Rhum	6,10€

## VINS

Rosé (la bouteille)	21,00€
Rouge (la bouteille)	24,00€
Verre de vin	4,00€

## Softs

Orangina	3,00€
Coca-Cola	3,00€
Perrier	3,00€
Jus d'ananas	3,00€
Schweppes	3,00€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca	1,80€
Double expresso	2,90€
Grand café allongé	1,90€
Thé	2,10€



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

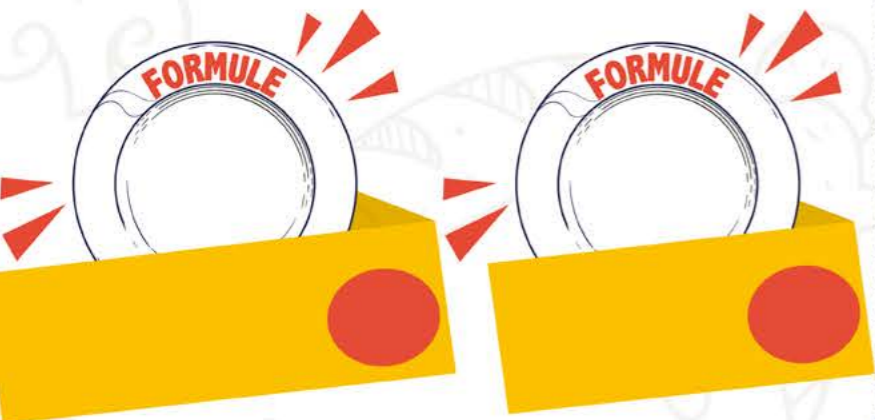
Plat + Dessert + Boisson  
+ 1 cadeau !

7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets service compris.  
Certains produits peuvent contenir des allergènes



Emplacement  
logo  
de l'établissement



*Menu enfant* (jusqu'à 12 ans)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets service compris.  
Certains produits peuvent contenir des allergènes

**OUVERT**  
du mardi au dimanche  
à partir de 20h

# Nom de votre établissement

Votre slogan ou votre baseline

www.monsiteweb.com

Vous pouvez  
réserver au  
02 97 02 97 02

## Menu enfant à 8,90 €

jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet panés  
ou Steak haché  
ou 1/2 Pavé de saumon

\*\*\*

Mousse au chocolat  
ou Coupe de glace  
parfums au choix

\*\*\*

Verre de Jus de fruits  
ou Soda

## Les viandes

Steak haché 180 gr à 13,90 €  
Un grand classique

Brochette de poulet  
sauce curry à 14,90 €

Brochette de bœuf 180 gr  
à 15,90 €

Entrecôte 260 gr à 18,50 €  
Viande savoureuse et fondante

Entrecôte XXL 400 gr à 25,95 €  
Viande persillée à souhait

## Menu à 14,90 €

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

Sur la base du menu à 18,90 €  
(Sauf brochette duo de Saint-Jacques  
et joue de lotte)

## Menu à 18,90 €

Avocat crevettes  
ou Brochette de Saint-Jacques  
ou Salade de l'Océan  
ou Soupe de poisson

\*\*\*

Pavé de saumon  
ou Brochette de bœuf  
ou Filet mignon de porc  
ou Brochette de Saint-Jacques

\*\*\*

Tarte au citron meringuée  
ou Tarte aux pommes  
ou Pêche Melba

## Les apéritifs

Kir breton cidre et crème de cassis  
(15 cl) 3,80 €

Kir pétillant Saumur brut et crème de cassis  
(15 cl) 3,95 €

Ricard (2 cl) 3,50 €

Martini rosso ou bianco, Porto rouge ou blanc  
(5 cl) 3,80 €

Américano, Martini rosso, Campari, Campari rouge,  
Noilly Prat, Rhum Havana  
(5 cl) 5,60 €

Vodka Absolut, Gin Beefeater  
(5 cl) 5,60 €

## Les bières

Pelforth blonde  
(25 cl) 4,50 € - (50 cl) 6,50 €

Pelforth brune  
(25 cl) 4,50 € - (50 cl) 6,50 €

Pelforth rousse  
(25 cl) 4,50 € - (50 cl) 6,50 €

Affligem blonde  
(25 cl) 4,50 € - (50 cl) 6,50 €

Affligem brune  
(25 cl) 4,50 € - (50 cl) 6,50 €

## Les Salades

Salade de chèvre chaud à 13,30 €  
toasts de chèvre chaud sur mélange de  
salade avec tranches de lard grillées

Salade de l'Océan à 13,90 €  
mélange de salade, saumon fumé,  
crème ciboulette, crevettes, surimi

## Salade Caesar à 13,90 €

mélange de salade, tomates, blancs de poulet, lardons,  
copeaux de Parmesan, croûtons à l'ail et sauce Caesar

## Menu à 23,90 €

Assiette du Paradou  
Assortiment de charcuterie  
ou Avocat crevettes

ou Brochette de Saint-Jacques

ou Salade de l'Océan

ou Soupe de poisson

\*\*\*

Côtes d'agneau

ou Pavé de saumon

ou Brochette de bœuf

ou Filet mignon de porc

ou Brochette de Saint-Jacques

\*\*\*

Profiteroles au chocolat

ou Tarte au citron meringuée

ou Tarte aux pommes

ou Pêche Melba

## Les sauces

Sauce tomate à la provençale

Sauce Pesto

Sauce au poivre

Sauce blanche

## Menu à 26,90 €

Foie gras de canard entier  
ou Tartare de saumon

ou Salade de l'Océan

ou Salade Caesar

ou Cassolette de Saint-Jacques  
et joue de lotte

\*\*\*

Entrecôte

ou Brochette de Saint-Jacques

ou Magret de canard

ou Gambas grillées

ou Filet de dorade

\*\*\*

Profiteroles au chocolat

ou Assiette de fromages

ou Poire Belle-Hélène

## Les poissons

Brochettes de Saint-Jacques à 18,50 €  
« Le grand classique du Paradou »

Cassolette de Saint-Jacques à 20,95 €

Gambas grillées à 17,90 €  
Accompagnées de leur sauce tartare

Pavé de saumon grillé à 16,95 €  
Accompagné de son beurre d'échalotes

Filet de dorade à 17,95 €

## Les Burgers

Le Traditionnel à 12,95 €  
Pain bun's aux graines de sésame,  
steak haché 180 gr, cheddar, salade,  
tomate, oignons, cornichons, ketchup

Le Campagnard à 13,95 €  
Galette de pommes de terre,  
steak haché 180 gr, oignons,  
lard grillé, sauce fromage

## Les Carpaccios

Carpaccio de bœuf  
avec frites à 12,95 €  
Fines tranches de bœuf marinées  
à l'huile d'olive et basilic

Carpaccio de bœuf  
au Parmesan avec frites à 13,95 €  
Fines tranches de bœuf à l'huile  
d'olive et Parmesan

# Nom du restaurant

17 rue de la Chapelle - MISSILLAC  
www.nomrestaurant.fr  
02 40 91 94 52

## Les apéritifs

Kir	3,00 €
Crème Cassis noir de bourgogne et vin blanc de terroir	
Kir Breton	3,20 €
Cidre et crème de cassis noir de bourgogne	
Kir Pétillant	3,50 €
Crémant de Loire et crème de cassis noir de bourgogne	
Martini Blanc ou Rouge	3,50 €
Suze	3,00 €
Porto	3,30 €
Pastis	2,50 €
Petit Prince	3,50 €
Apéritif local à base de cidre et d'eau de vie de pommes	

## Les cocktails

Mojito	7,50 €
citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, rhum ambré, perrier	
Caïpirinha	7,50 €
Cachaça, citron vert, sucre glaçons	
Américano Maison	7,50 €
Campari, martini blanc, martini rouge, gin	
Cuba Libre	7,50 €
Rhum, citron vert, sucre, cola	
Téquila Sunrise	7,50 €
Téquila, jus d'orange, un trait de grenadine	
Gin Tonic	7,50 €
Gin, schweppes indian tonic, citron tranche	
Piña Colada	7,50 €
Rhum, noix de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de cannes	

## Les softs

Les breizh (cola, cola zéro, agrumes, tea)	2,90 €
Orangina, Schweppes, Perrier	2,90 €
Les jus de fruits Orange, ananas, fraise, litchi, mangue, abricot, pamplemousse, tomate	2,80 €
Les diabolos Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cassis, cerise, banane-kiwi, orgeat, anis	2,20 €

# menu

## Les plats

### LES BURGERS

Burger	13,50 €
Oignons rouge, cheddar AOP, sauce barbecue, pikles, lard grillé, boeuf VBF	
Burger* Cochon (cochon Breton)	13,90 €
Epaule de cochon laqué, cheddar, sauce savora, soja	
Burger végétal	13,50 €
Pain mais et épeautre, galette pois chiche, mais, patate douce, tomates confites, sauce végétale	
Burger du moment	13,50 €
selon l'inspiration de l'équipe	

\* Pain de notre artisan boulanger M. H. PLAUD.  
Nos Burgers sont accompagnés de frites, salade et coeslow.

### LES FISHS

Fish'n chips	13,50 €
Authentique recette du SarahB, mix farine maïs BIO et blé noir BIO, poissons, selon la saison sauce tartare, coleslaw	

### SAVEURS ASIATIQUES

Bo Bun	15,90 €
Salade, crudités, boeuf poêlé, nems, noddles de blé, cacahuètes, soja...	
Mie Goreng (Wok Indonésien)	16,50 €
Nouilles de blé sautées aux fruits de mer et gambas et ses légumes croquants	

### POISSONS

Brandade de morue	13,90 €
Filet de lieu jaune, écrasé de courge BIO et pomme de terre, légumes de saison, beurre aillé et persillé	
Filet de lieu jaune	15,90 €
Écrasé de courge BIO et pomme de terre, légumes de saison, beurre aillé et persillé	

### VIANDES

«Tournedos» de cochon noir	16,90 €
Façon Larmes du Tigre, riz pilaf, légumes de saison	
Pièce du Boucher (VBF)	16,50 €
Gratin dauphinois (maison) ou frites (maison). Sauce au choix : Roquefort, aux 2 poivres, échalotes (maison)	

## Les salades

Bowl végétal	14,50 €
Assortiment de crudités, féculent et de fruits selon la saison, vinaigrette, citron, coco et cacahuètes	
Bowl viand	15,50 €
Assortiment de crudités, féculent et de fruits selon la saison, boulettes kefta bretonne et poulet mariné thaï	

## Les desserts

Verrine de tiramisu au café	7,10 €
Mascarpone, biscuit cuillère, marsala	
Tatin de courge au poivre de timut	6,90 €
Végétale	
Tarte Citron Meringuée	6,90 €
Végétale	
Cheese Cake vanille - speculoos	6,50 €
Café Gourmand	6,70 €
Financier, crème caramel, cheesecake, brownie, sablé breton	
Suicide Chocolat	7,10 €
Crème noisette, glace de chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly	
Verrine de nougat glacé	7,30 €

## Menu enfants

### LES PLATS

Mini Burger, Frites	8,50 €
Mini Fish'n Chips	8,50 €
Nuggets de Poulet, Frites	8,50 €

### LES DESSERTS

Mini Brownie (maison)	2,50 €
Mini Cheese Cake (maison)	3,00 €
Glace au choix vanille ou chocolat	2,50 €

## Le chaud

Café, déca, allongé	2,50 €
Grand café	2,50 €
Petit crème	2,50 €
Grand crème	2,50 €
Thé et infusion	2,50 €
Chocolat chaud	2,50 €
Irish coffee	2,50 €

## Digestifs

Les whiskys	2,50 €
Les rhums	2,50 €
Gin, Vodka, Téquila	2,50 €
Poire William's	2,50 €
Cognac, Armagnac	2,50 €
Get27 ou 31 ou Menthe Pastille	2,50 €
Bailey's	2,50 €

## Les vins

### LES ROUGES

	VERRE	25 CL	75 CL
<b>Val de Loire</b>			
Saint Nicolas de Bourgueil	3,80 €	15,00 €	23,00 €
Saumur Bio	3,80 €		23,00 €
Coteaux du Vendômois	4,80 €		30,00 €
<b>Sud Ouest</b>			
Côtes de Gascogne	3,00 €	18,00 €	
Gaillac Tombé du ciel	3,50 €	21,00 €	
<b>La Vallée du Rhône</b>			
La Résistance	3,90 €	24,00 €	
<b>Bordelais</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Côtes de Bourg BIO	4,00 €	25,00 €	
Le Lion Noir			
<b>Pays d'Oc</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Le Chamasûtra Gard	3,30 €	19,00 €	
Faugères Le Grézan	3,90 €	24,00 €	
Terra Lisa Bio vin nat et sans sulfites ajoutés	3,90 €	24,00 €	

\* Notre carte des vins est évolutive, consultez le serveur.

### LES BLANC

<b>Val de Loire</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Muscadet Vigneron	3,30 €	19,00 €	
le Tourlaudière			
Chardonnay,	3,30 €	19,00 €	
Vendange Tardive			
Ouest Coast Anjou Bio	3,80 €	23,00 €	
100% Chenin			
<b>Sud Ouest</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Côtes de Gascogne	2,90 €	18,00 €	
Côtes de Gascogne (moelleux)	3,70 €	21,00 €	
<b>Vallée du Rhone</b>			
VERRE	VERRE	25 CL	75 CL
Je Donne Ma Langue au Chat	3,30 €	19,00 €	
<b>Bordeaux</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Cotes de Blayes	3,60 €	22,00 €	
Chateau Haut Grelot			

### ROSÉ

<b>Sud Ouest</b>	VERRE	25 CL	75 CL
VERRE	VERRE	25 CL	75 CL
Côtes de Gascogne	2,90 €	18,00 €	
<b>Cotes du Roussillon</b>	VERRE	25 CL	75 CL
La nuit, tous les chats sont Gris	3,30 €	19,00 €	
<b>Corse</b>	VERRE	25 CL	75 CL
Sonriza	3,40 €	20,00 €	

### PICHETS

VERRE	25 CL	75 CL	
Merlot rouge	4,00 €	7,00 €	12,50 €
Sauvignon blanc	4,00 €	7,00 €	12,50 €
Cinsault rosé	4,00 €	7,00 €	12,50 €

menu

DEPUIS  1786

# Restaurant

## Plats

### Les viandes

Tartare de bœuf  
Faux filet  
Burger maison  
Assiette du boucher


### Les Poissons

Poisson d'ici  
Cassiolette de lotte  
Tartare de poisson

### Accompagnements

Frites maison, Salade,  
Pommes vapeur, Légumes du jour

## Desserts

2 boules de glace   
Muffin chocolat  
Crème brûlée  
Tarte aux fruits de saison

## Entrées

Terrine de campagne  
Duo de fruits de mer  
Crevettes grises  
Assiette charcuterie

## Menu

Entrée + Plat 18 €  
Plat + Dessert 18 €  
Entrée + Plat + Dessert 24 €

## Boissons

### Avec alcool



Mojito  
Cocktail maison  
Kir  
Whisky

### Sans alcool



Cocktail fruits rouges  
Cassis, fruits des bois,  
ananas  
Jus de pomme bio

## Menu Bambins

Hamburger  
+ frites  
+ 1 boule  
de glace



10 €



DEPUIS  1786

# Restaurant



## les plats

### ENTRÉES

Tarte aux courgettes*	4,70€
Soupe de poisson*	5,00€
Salade mixte*	7,50€
Salade de chèvre chaud	13,50€
Camembert rôti au miel	13,50€

### PLATS

Sauté de veau au curry*	13,00€
Blanquette de cabillaud*	13,00€
Suprême de volaille rôti*	13,00€
Pavé de saumon sauce à l'oseille	15,00€
Tartare de bœuf	18,00€
<b>Garniture</b> (au choix)	
Haricots verts	
Purée de patates douces à la crème	
Légumes croquants	
Frites	
Assiette de 3 fromages	8,00€

### DESSERTS

Fondant moelleux au chocolat*	5,00€
Tartelette au citron meringuée*	5,00€
Crème brûlée*	5,00€
Fromage blanc au coulis*	5,00€
Café gourmand	8,00€

FORMULE

12€

Ou Entrée\* + Plat\* + Café  
Plat\* + Dessert\*

FORMULE

20€

Entrée\* + Plat\* + Café  
+ Dessert\*



## les pizzas

### CLASSIQUES

Marguerite	8,90€
Florentine	8,90€
Royale	8,90€
Forestière	8,90€

### FROMAGES

Chèvre lardons	10,90€
4 fromages	10,90€
Camembert	10,90€
Calzone	10,90€

### SPÉCIALES

Chorizo	10,90€
Kebab	10,90€
Orientale	10,90€
Burger	10,90€

## les boissons

### APÉRITIFS

Apéritif sans alcool	2,40€
Kir (cassis, pêche, mûre...)	3,20€
Porto	3,20€
Ricard	2,70€
Suze	3,50€

### ALCOOLS

Gin	5,30€
Vodka	7,20€
Whisky	6,20€
Rhum	6,10€

### VINS

Rosé (la bouteille)	21,00€
Rouge (la bouteille)	24,00€
Verre de vin	4,00€

### Softs

Orangina	3,00€
Coca-Cola	3,00€
Perrier	3,00€
Jus d'ananas	3,00€
Schweppes	3,00€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca	1,80€
Double expresso	2,90€
Grand café allongé	1,90€
Thé	2,10€

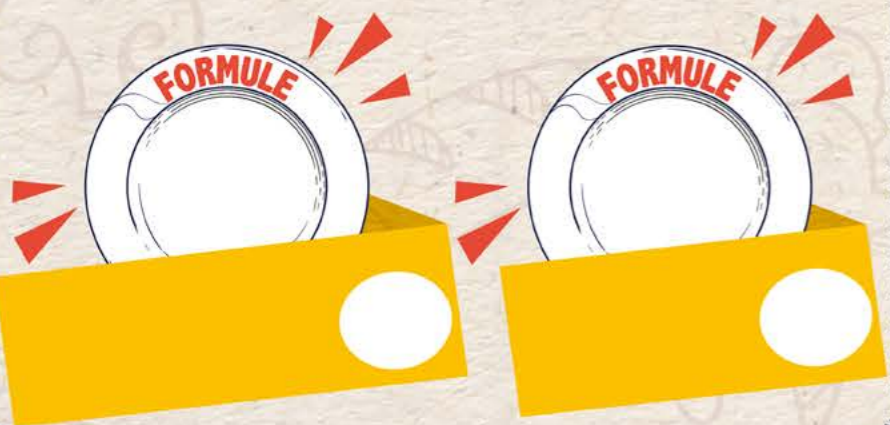


Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Plat + Dessert + Boisson  
+ 1 cadeau !

7€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets service compris.  
Certains produits peuvent contenir des allergènes



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets service compris.  
Certains produits peuvent contenir des allergènes

# Nom du restaurant

17 rue de la Chapelle - MISSILLAC  
[www.nomrestaurant.fr](http://www.nomrestaurant.fr)  
02 40 91 94 52

## Les apéritifs

Kir Crème Cassis noir de bourgogne et vin blanc de terroir	3,00 €
Kir Breton Cidre et crème de cassis noir de bourgogne	3,20 €
Kir Pétillant Crémant de Loire et crème de cassis noir de bourgogne	3,50 €
Martini Blanc ou Rouge	3,50 €
Suze	3,00 €
Porto	3,30 €
Pastis	2,50 €
Petit Prince Apéritif local à base de cidre et d'eau de vie de pommes	3,50 €

## Les cocktails

Mojito citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, rhum ambré, perrier	7,50 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre glaçons	7,50 €
Américano Maison Campari, martini blanc, martini rouge, gin	7,50 €
Cuba Libre Rhum, citron vert, sucre, cola	7,50 €
Téquila Sunrise Téquila, jus d'orange, un trait de grenadine	7,50 €
Gin Tonic Gin, schweppes indian tonic, citron tranche	7,50 €
Piña Colada Rhum, noix de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de cannes	7,50 €

## Les softs

Les breizh (cola, cola zéro, agrumes, tea)	2,90 €
Orangina, Schweppes, Perrier	2,90 €
Les jus de fruits Orange, ananas, fraise, litchi, mangue, abricot, pamplemousse, tomate	2,80 €
Les diabolos Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cassis, cerise, banane-kiwi, orgeat, anis	2,20 €

## Les plats

### LES BURGERS

Burger Oignons rouge, cheddar AOP, sauce barbecue, pikles, lard grillé, boeuf VBF	13,50 €
Burger* Cochon (cochon Breton) Epaule de cochon laqué, cheddar, sauce savora, soja	13,90 €
Burger végétal Pain maïs et épeautre, galette pois chiche, maïs, patate douce, tomates confites, sauce végétale	13,50 €
Burger du moment selon l'inspiration de l'équipe	13,50 €

\* Pain de notre artisan boulanger M. H.PLAUD.  
Nos Burgers sont accompagnés de frites, salade et coeslow.

### LES FISHS

Fish'n chips Authentique recette du SarahB, mix farine maïs BIO et blé noir BIO, poissons, selon la saison sauce tartare, coleslaw	13,50 €
---	---------

### SAVEURS ASIATIQUES

Bo Bun Salade, crudités, boeuf poêlé, nems, noddles de blé, cacahuètes, soja...	15,90 €
Mie Goreng (Wok Indonésien) Nouilles de blé sautées aux fruits de mer et gambas et ses légumes croquants	16,50 €

### POISSONS

Brandade de morue Filet de lieu jaune, écrasé de courge BIO et pomme de terre, légumes de saison, beurre aillé et persillé	13,90 €
Filet de lieu jaune Écrasé de courge BIO et pomme de terre, légumes de saison, beurre aillé et persillé	15,90 €

### VIANDES

«Tournedos» de cochon noir Façon Larmes du Tigre, riz pilaf, légumes de saison	16,90 €
Pièce du Boucher (VBF) Gratin dauphinois (maison) ou frites (maison). Sauce au choix : Roquefort, aux 2 poivres, échalotes (maison)	16,50 €

## Les salades

Bowl végétal Assortiment de crudités, féculent et de fruits selon la saison, vinaigrette, citron, coco et cacahuètes	14,50 €
Bowl viande Assortiment de crudités, féculent et de fruits selon la saison, boulettes kefta bretonne et poulet mariné thaï	15,50 €

# menu

## Les desserts

Verrine de tiramisu au café Mascarpone, biscuit cuillère, marsala	7,10 €
Tatin de courge au poivre de timut Végétale	6,90 €
Tarte Citron Meringuée Végétale	6,90 €
Cheese Cake vanille - speculoos	6,50 €
Café Gourmand Financier, crème caramel, cheesecake, brownie, sablé breton	6,70 €
Suicide Chocolat Crème noisette, glace de chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly	7,10 €
Verrine de nougat glacé	7,30 €

## Menu enfants

### LES PLATS

Mini Burger, Frites	8,50 €
Mini Fish'n Chips	8,50 €
Nuggets de Poulet, Frites	8,50 €

### LES DESSERTS

Mini Brownie (maison)	2,50 €
Mini Cheese Cake (maison)	3,00 €
Glace au choix vanille ou chocolat	2,50 €

## Le chaud

Café, déca, allongé	2,50 €
Grand café	2,50 €
Petit crème	2,50 €
Grand crème	2,50 €
Thé et infusion	2,50 €
Chocolat chaud	2,50 €
Irish coffee	2,50 €

## Digestifs

Les whiskys	2,50 €
Les rhums	2,50 €
Gin, Vodka, Téquila	2,50 €
Poire William's	2,50 €
Cognac, Armagnac	2,50 €
Get27 ou 31 ou Menthe Pastille	2,50 €
Bailey's	2,50 €

## Les vins

### LES ROUGES

	VERRE	25 CL	75 CL
Val de Loire			
Saint Nicolas de Bourgueil	3,80 €	15,00 €	23,00 €
Saumur Bio	3,80 €		23,00 €
Coteaux du Vendômois	4,80 €		30,00 €
Sud Ouest			
Côtes de Gascogne	3,00 €	18,00 €	
Gaillac Tombé du ciel	3,50 €	21,00 €	
La Vallée du Rhône			
La Résistance	3,90 €	24,00 €	75 CL
Bordelais			
Côtes de Bourg BIO	4,00 €	25,00 €	75 CL
Le Lion Noir			
Pays d'Oc			
Le Chamasûtra Gard	3,30 €	19,00 €	75 CL
Faugères Le Grézan	3,90 €	24,00 €	
Terra Lisa Bio vin nat et sans sulfites ajoutés	3,90 €	24,00 €	

\* Notre carte des vins est évolutive, consultez le serveur.

### LES BLANC

	VERRE	25 CL	75 CL
Val de Loire			
Muscadet Vigneron le Tourlaudière	3,30 €	19,00 €	
Chardonnay, Vendange Tardive	3,30 €	19,00 €	
Ouest Coast Anjou Bio 100% Chenin	3,80 €	23,00 €	
Sud Ouest			
Côtes de Gascogne	2,90 €	18,00 €	
Côtes de Gascogne (moelleux)	3,70 €	21,00 €	
Vallée du Rhone			
VERRE			
Je Donne Ma Langue au Chat	3,30 €	19,00 €	
Bordeaux			
Cotes de Blayes Chateau Haut Grelot	3,60 €	22,00 €	

### ROSÉ

	VERRE	25 CL	75 CL
Sud Ouest			
VERRE			
Côtes de Gascogne	2,90 €	18,00 €	
Cotes du Roussillon			
La nuit, tous les chats sont Gris	3,30 €	19,00 €	
Corse			
Sonriza	3,40 €	20,00 €	

### PICHETS

	VERRE	25 CL	75 CL
Merlot rouge	4,00 €	7,00 €	12,50 €
Sauvignon blanc	4,00 €	7,00 €	12,50 €
Cinsault rosé	4,00 €	7,00 €	12,50 €

menu



# Resto MENU

## l'APÉRO

Apéro 1	10,00 €
Apéro 2	10,00 €
Apéro 3	10,00 €
Apéro 4	10,00 €
Apéro 5	10,00 €
Apéro 6	10,00 €



## les SOFTS

Soft 1	10,00 €
Soft 2	10,00 €
Soft 3	10,00 €
Soft 4	10,00 €
Soft 5	10,00 €
Soft 6	10,00 €
Soft 6	10,00 €
Soft 7	10,00 €



## les SALADES

Salade 1	10,00 €
Salade 2	10,00 €
Salade 3	10,00 €
Salade 4	10,00 €



## les PIZZAS

Pizza 1	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 2	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 3	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 4	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 5	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 6	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 7	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 8	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 9	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 10	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 11	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 12	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 13	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 14	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	
Pizza 15	10,00 €
tomate, jambon, oeufs	

## les BURGERS

Burger 1	10,00 €	Burger 4	10,00 €
tomate, jambon, oeufs		tomate, jambon, oeufs	
Burger 2	10,00 €	Burger 5	10,00 €
tomate, jambon, oeufs		tomate, jambon, oeufs	
Burger 3	10,00 €	Burger 6	10,00 €
tomate, jambon, oeufs		tomate, jambon, oeufs	

## les ENTRÉES

Entrée 1	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 2	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 3	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 4	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 5	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 6	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 7	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	
Entrée 8	10,00 €
toast, chèvre, miel, salade	

## les FORMULES

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT  
10,00 €

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
20,00 €



## les PLATS

Plat 1	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 2	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 3	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 4	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 5	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 6	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 7	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	
Plat 8	10,00 €
poisson, viande, pomme de terre	

## les DESSERTS

Dessert 1	10,00 €
Dessert 2	10,00 €
Dessert 3	10,00 €
Dessert 4	10,00 €
Dessert 5	10,00 €
Dessert 6	10,00 €



## les VINS

### les ROSÉS

	verre	37,5 cl	75 cl
Vin 1	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 2	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 3	5,00 €	10,00 €	20,00 €

### les BLANCS

	verre	37,5 cl	75 cl
Vin 1	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 2	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 3	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 4	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 5	5,00 €	10,00 €	20,00 €

### les ROUGES

	verre	37,5 cl	75 cl
Vin 1	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 2	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 3	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 4	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Vin 5	5,00 €	10,00 €	20,00 €



## le MENU ENFANT

10,00 €

STEACK OU POISSON  
OU PIZZA  
+ FRITES OU PÂTES  
+ GLACES (2 BOULES)  
OU MOELLEUX CHOC

# Votre LOGO

Bloc 1



Bloc 6



Bloc 10



Bloc 7

Bloc 9



Bloc 5



Bloc 11



Prix en euros TTC

 Resto Menu

 #Resto Menu

 Resto Menu

 [www.resto-menu.fr](http://www.resto-menu.fr)