#### RESTAURANT

# Côté Patio







LACARTE







## NOS ENTRÉES

24/24h

Coquille Noix de St-Jacques à la Bretonne Préparation 15 min.

7,50 €

Rillettes de poisson Groix et Nature

7.00€

7,00€ Soupe du moment aux légumes BIO (froide ou chaude) Au choix : Carotte et coriandre l'Poireau, pomme de terre et carotte l'Courgette et céleri l Tomate et sarrasin.

Soupe de poisson bretonne Groix et Nature

8,00€

La petite planche mixte

8.50€

Terrine de campagne et fromage.

#### **NOS PLATS & PLANCHES**

La salade Caesar

15.50 €

Filet de poulet, oeuf poché, salade, copeaux Grana Panado, oignons frits, tomates, croûtons, sauce Caesar.

La salade chèvre chaud

15,50 €

Toasts au chèvre chaud, salade de saison, tomates. mélange de graines et oignons frits, concombre, jambon cru.

La planche «Mixte»

15.00 €

Jambon de Pays, rosette, terrine Hénaff, 3 fromages AOP.

Les Boîtes de Saison

14.50 €

Au choix : Parmentier de canard l Cabillaud et gratin de légumes l Ricotta-épinards et graines.

Les oeufs

2 oeufs : 7,90 €, 3 oeufs : 8,90 €

Nature, en omelette ou au plat, accompagnés de salade de saison et de garnitures variées au choix : fromage râpé, poitrine fumée, flnes herbes, tomates cerises, crème de balsamique. Supplément panier de frites : 2,50 €

La pizza Au choix: Royale, 4 Fromages ou Veggie. 13.00€

Salade Végétarienne du moment

12,00€

Supplément oeufs pochés : 1,50 €

## MENU DU JOUR

(uniquement le soir)

Entrée du jour : 8,00€

Formule 2 plats :

21,00 €

15,00€ Plat du jour : 8.00€ Dessert du jour :

Formule 3 plats :

26.00 €

Notre menu ENFANTS jusqu'à 12 ans : 12,00 €

Plats du jour viande ou poisson «taille enfant» OU petit haché ou poisson pané I frites ou légumes du jour I 2 boules de glace I Sirop à l'eau ou Jus de fruits



#### LA PAUSE GOURMANDE LES BOCAUX TY BOCAL

Terrine de campagne	6,00€
Tatin de potiron et noisettes	6,00€
Parmentier de morue	9,50€
Dahl de lentilles corail	9,50€
Chili con coco	11,00€
Hachis parmentier de boeuf carbonnade	11,00€
Curry de lentilles, émincés de volaille	11,00€



## NOS DESSERTS & COUPES GLACÉES

Coupe de fromage blanc grec Nature, coulis de fruits rouges, miel de fleurs.	6,50€
Tarte Tatin tiède	7,00€
Boule de glace vanille.	
Moelleux chocolat Coeur fondant avec glace vanille et chantilly.	7,00€
Boules de glace 2 boules : 5,50 €, 3 boules : Vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, citron vert et autres sorbets et glaces du moment.	7,00€
Coupe glacée Gavotte Crème d'Isigny.	9,00€
Coupe Get 27	9,00€
3 boules de menthe-chocolat arrosées de Get 27.	
Coupe Colonel	9,00€
3 boules de sorbet citron vert, arrosées de vodka.	
Coupe Bretonne 1 boule vanille, 2 boules caramel au beurre salé, coulis caramel au beurre salé, sablé et chantilly.	9,00€



TABLEAU DES ALLERGÈNES À VOTRE DISPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE.

### **NOTRE CARTE DES BOISSONS**

NOS APÉRITIFS  Kir breton ou vin blanc 12cl.  Kir pétillant 12cl.  Kir royal 12cl.  Martini, Campari, Porto blanc ou rouge 6cl.  Ricard 2cl.  Chouchen 8cl.  NOS SPIRITUEUX (4 cl)  Lagavulin 16 ans.  Jack Daniel's.  Rhum Diplomatico.  Rhum 3 Rivières Martinique  Vodka Eristoff, Gin Bombay, Tequila.	7,50€ 11,50€ 5,20€ 4,00€ 5,00€ 11,00€ 9,00€ 9,50€	Armagnac, Calvine de Bretagr Cognac VSOP.  NOS BOISSON  Expresso, Déca Double express Café crème Grand café cro Chocolat chauc Café/Chocolat Thé & infusion.		
NOS BOISSONS RAFRAICHISSANTES         Évian.       50 cl : 3,60€.       100 cl : 4,70€         Badoit.       50 cl : 3,90€.       100 cl : 4,90€         IOZ Eau : Plate ou pétillante.       37 cl : 1,00€.       50 cl : 2,00€.       75 cl : 3,00€.         Coca-cola classique ou Zéro, Limonade, Perrier, Thé glacé.       33 cl : 4,10 €         Schweppes, Orangina, Jus de fruits & nectars.       25 cl : 3,90 €				
NOS BIÈRES & CIDRES         Pression Affligem.       15 cl : 3,00€.       25 cl : 4,20€.       33 cl : 5,30€.       50 cl : 7,50 €         Pression du moment.       15 cl : 3,50€.       25 cl : 4,50€.       33 cl : 5,80€.       50 cl : 8,00 €         Bière bouteille.       33 cl : 5,90 €         Blanche, Brune, Blonde       33 cl : 4,50 €         Bière sans alcool.       33 cl : 5,20€.       75 cl : 13,00 €				
NOS VINS POLIGES (75 cl)	11	2.5 cl 75 cl	NOS COCKTAILS	
AOC Saumur Domaine des Bénédictins.       5,00€.       26€         AOC Côte du Rhône Chais Saint-François.       5,00€.       25€         AOC Bordeaux La Passonne.       5,90€.       32€         Ti-punch 6cl.       9,50€         Punch breton 12cl.       11,00€         Gin tonic 12cl.       11,00€         Americano 10cl.       11,00€				
NOS VINS BLANCS (75 cl)	NOS VINS BLANCS (75 cl)    Spritz   12cl			
IGP Pays d'Oc Chardonnay Domaine de Bénézet5,00€27€  AOC Bordeaux Château Roquefont Les roches blanches5,70€29€  IGP Côtes de Gascogne Domaine Maubert «Moelleux»5,90€30€  NOS COCKTAILS SANS ALCOOL				
NOS VINS ROSÉS (75 cl)			Afterglow7,50€	
IGP Méditérranée Domaine des 3 LysIGP Île de Beauté Domaine Barcelo			(ananas, orange, grenadine) Apple Rose	
NOTRE CHAMPAGNE coupe 12 cl	37,5	cl 75 cl	(framboise, pomme, Schweppes citron)	
Champagne Duval-Leroy				
À PARTAGER!         Planche Mixte.       15,00€         Rillettes de poisson.       7,00€         Terrine de campagne.       6,00€	Rouge IGP du Go Blanc	ard Merlot Cellier  d'Oc Sauvignon b	PICHET 12,5 cl 25 cl 50 cl	

IGP du Gard Cellier des Chartreux

Rosé......4,50€...7,00€....13€