

GLACES

Coupe 1 boule	3.8
Coupe 2 boules	6
Coupe 3 boules	7.8
Chocolat Vanille Café Caramel au Beurre Salé Citron Vert	
Fraise Framboise Mangue	
Supplément chantilly ou chocolat fait maison	1.7

COUPES GLACÉES

Bretonne 1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly	9,8
Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, sauce chocolat,chantilly	9,8
Café Liégeois 3 boules café, café expresso, chantilly	9,8
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	9,8

SUR LE POUCE SALÉ

Les huîtres de Bréhat 6 / 9 / 12	14 / 20 / 26
Assiette de 3 fromages	10
Sandwich toasté	8.5
Terrine ou Rillettes du jour	6
L'encas salé du jour	8

SUR LE POUCE SUCRÉ

Tout nos encas sucrés sont fait maison

Far breton	7.5
Brownie au chocolat	7.5
Kouign-amann	7.5
Crêpe beurre ou sucre	3.8
Crêpe beurre sucre	4.3
Crêpe confiture	4.9
Crêpe chocolat ou caramel beurre salé	5.5
Supplément chantilly	1.7
L'encas sucré du jour	7.5



CARTE DU BAR

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.5
Café allongé	2.8
Double expresso	4.6
Café noisette	2.8
Grand crème	4.9
Cappuccino	5.4
Chocolat Chaud	4.5
Thés	4.5
Thé vert Thé noir Thé rouge	
Thé vert à la menthe de Bréhat bio (Barony)	
Infusions	4.5
Tilleul Verveine Camomille	

EAUX & SOFTS

Eau plate Aquachiar <i>a 75cl</i>	1.5
Eau gazeuse Aquachiar <i>a 75cl</i>	3.5
Sodas <i>33cl</i>	3.9
Coca Cola Coca Cola Zéro Orangina Schweppes Agrumes	
Schweppes Tonic Ice Tea	
Perrier <i>33cl</i>	3.9
Citrons / Oranges Pressés <i>12cl</i>	6.2
Jus Granini <i>25cl</i>	4.2
Orange Pomme Abricot Tomate Ananas Pamplemousse	
Limonade pression <i>25cl</i>	4.1
Sirop à l'eau <i>25cl</i>	3.5
Fraise Menthe Grenadine Citron Pêche Violette	
Diabolo <i>25cl</i>	4.2
Fraise Menthe Grenadine Citron Pêche Violette	

BIÈRES ET CIDRES

Bouteille		
Bière de Bréhat <i>33cl</i>		6.8
Marémotrice blanche Imminente blonde Désinvolté IPA		
Bière Dremwell Blonde 0° <i>33cl</i>		6
Cidre Brut (Bolée de Paimpol) <i>75cl</i>		14
Pression		
Jupiler	25cl	50cl
Leffe	4.2	7.9
Bière de Bréhat Ambrée	4.9	9.5
Bière de Bréhat Blonde (<i>seulement en haute saison</i>)	4.9	9.5
Cidre Brut	4.2	7.9

VINS

	12.5cl	50cl	75cl
Blanc			
Chardonnay IGP Pays D’Oc Cépage	5.5	16	
Muscadet Domaine de la Barrillère	6		24
Menetou Salon-Chavet	7		44
Rouge			
Merlot IGP Pays D’Oc Cépage	5.5	16	
Côtes de Blaye Château Fertis	6		26
Saint Nicolas de Bourgueil	6.5		33
Rosé			
Grenache IGP Pays D’oc Cépage	5.5	16	
La Provence Emeraude	6		24

COCKTAILS

Américano <i>12cl</i>	9.5
Spritz <i>20cl</i>	9.5
Hugo Spritz <i>20cl</i>	9.5
Planteur <i>12cl</i>	9.5
Mojito <i>20cl</i>	9.5
Virgin Mojito <i>20cl</i>	8
Gin Tonic <i>12cl</i>	9.5
Irish coffee <i>12cl</i>	11.5

APÉRITIFS

Ricard <i>2cl</i>	3.6
Kir vin blanc ou breton Cassis Mûre Pêche Framboise <i>10cl</i>	4.5
Kir pétillant Cassis Mûre Pêche Framboise <i>10cl</i>	5.1
Kir royal Cassis Mûre Pêche Framboise <i>10cl</i>	11.5
Prosecco <i>12.5cl</i>	7
Champagne <i>12.5cl</i>	12
Martini rouge ou blanc <i>5cl</i>	5.1
Porto rouge ou blanc <i>5cl</i>	5.1
Pommeau de Bretagne <i>4cl</i>	5

DIGESTIFS

Whisky breton Eddu <i>4cl</i>	12
Gin Gordon <i>4cl</i>	8
Vodka Smirnoff <i>4cl</i>	8.8