



BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé "Ti Blend"	1,80
Espresso / Allongé du Moment	2,00
Double Espresso	3,50
Décaféiné (au CO2)	2,00
Latte	4,00
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	4,00
Supplément pot de lait	0,50
Chocolat Chaud Maison	3,50
Chocolat / Café Viennois	4,50

LE TI BLEND

L'Alliance de deux origines biologiques du Mexique et du Honduras nous apporte un corps rond sur des notes de caramel et de cacao

Nos cafés sont
torréfiés par
"Cafés Celtik" à
Saint Briac



Le lait provient de la
Ferme du Pas Gérault
à Sains



BOISSONS FRAICHES

Jus de Fruits Bio "Recolt" 25cl	5,00
<ul style="list-style-type: none">• Fraise• Ananas• ACE• Tomate• Abricot	
Jus de Pomme Artisanal "Coat Albret" 25cl	3,50
Jus d'Orange Pressé Maison 25cl	3,50
Jus Maison du Moment 25cl	4,00
Thé Glacé du Moment Maison 25cl	4,00
Schorle des "Filles de l'Ouest" 33cl	5,00
<i>Mélange de fruits bio & d'eau gazeuse</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Citron Fringant, Gingembre• Rhubarbe Pimpante• Groseille Chatoyante• Orange Affriolante• Menthe Fouguese	
Breizh Cola 33cl	3,50
Breizh Cola 0 33cl	3,50
Breizh Agrumes 33cl	3,50
Breizh Limo 33cl	3,50
Sirop à l'eau 25cl	2,00
<ul style="list-style-type: none">• Grenadine, Pêche, Menthe, Fraise, Citron	

Supplément Sirop ou
Tranche Citron 0,20 €



EAUX

Plancoët Plate

50cl / 100cl

3,50 / 5,00

Plancoët Fines Bulles

50cl / 100cl

3,50 / 5,00

Plancoët Intense

33cl

3,50



BIERES

Pression "Morgane" 25cl / 50cl 3,50 / 6,50

Pression du Moment 25cl / 50cl 4,50 / 8,50

Bouteille 33cl 6,00

- Blonde (Arsouille)
- Houblonnée (Bosco)
- Blanche (Bosco)
- Brune (Vieille Canaille)
- Fruits Rouges (Nénette)
- IPA (Bosco)
- Triple (Triple Buse)
- Ambrée (Chat Malo)



CIDRE

Cidre "Sorre" Pression

25cl / 50cl / 100cl

3,50 / 6,50 / 12,00

Cidre "Coat Albret" 75cl

Brut / Fruité / Demi-Sec

12,00

CARTE DES THÉS & INFUSIONS

BOISSON SERVIE EN THEIERE DE 70CL

Le Thé au choix	3,50
Supplément pot de lait	0,50

La carte a été élaborée en collaboration avec notre fournisseur "Tea & Cie", situé à Vannes qui propose une collection de plus de 280 thés de qualité venus des 4 coins du monde.





THE VERT

Yunnan (TGFOP)

- Thé vert de Chine de découverte aux notes douces

Sencha Fukuyu

- Thé vert de Shizuoka - Japon

Cala Romantica

- Thé Sencha, figue, fraise, framboise, mûre, pétales de pivoine

Humpah Lumpah

- Thé Sencha, noix de coco, anis étoilé, amandes enrobées de sucre et coco

Jasmin Chung Hao

- Un des meilleurs thés au Jasmin de Fujian

Menthe Nanah

- Thé Gunpowder, arômes et feuilles de menthe puissante

Sencha Tori Wakame

- Thé Sencha, maté vert, citronnelle, algue Wakame du Japon

THE BLANC

White Apricot

- Thé Pai Mu Tan avec morceaux d'abricot confit

THE VERT & BLANC

Bye Bye Joséphine

- Morceaux de papaye, ananas et fraise, arôme citron et framboise, pétales de rose et mauve

Oriental Blend

- Figue de barbarie, écorces d'agrumes, pétales de bleuet

Tous nos thés et infusions vous sont proposés à emporter en sachet de 100 grammes



THE NOIR

Assam Panitola (FTGOPI)

- Thé noir d'Assam en Inde, riche en bourgeon

Assam Smokey

- Thé noir fumé, District de Gologath en Inde

Darjeeling Margareth Hope (FTGOPI)

- Thé noir d'Inde, Darjeeling

Anuschka

- Goût Russe, arômes, bergamote, agrumes, épices

Churchill

- Arômes de Moka, cacao, caramel, morceaux de noix et de vanille

Earl Grey Supérieur

- Essence de bergamote, pétales de bleuet

Madras Club

- Orange, pommes caramélisées, baies roses, épices douces

Paris --> St Barth

- Arômes de mangue et fruits de la passion, pétales de bleuet, de rose et de tournesol

THE NOIR & VERT

Absolute Lemon

- Arômes et écorces de citron vert et citron jaune confit

Le 7ème Sens

- Morceaux de mangue et papaye, arôme de fraise, cynorhodon et pétales de fleurs

THE OOLONG

Brocéliande

- Oolong aux châtaignes

Tous nos thés et infusions vous sont proposés à emporter en sachet de 100 grammes



INFUSIONS

Fruits du Soleil

- Hibiscus, orange, citronnelle

Ginger & Mango

- Morceaux de gingembre, mangue, pomme, feuilles d'ortie

Sanctus Addictis

- Morceaux de figue, coings, aloe vera, cacao, pignons de pin, riz soufflé

ROOIBOS

Korrigan

- Ecorces d'orange, amandes effilées, cardamome, cannelle, vanille

Panda

- Feuilles de bambou, morceaux de mangue, fraise, pomme

Tous nos thés et infusions vous sont proposés à emporter en sachet de 100 grammes

CARTE DES VINS

ELABOREE EN COLLABORATION AVEC

Prix Nets
Service Compris



Tout flacon entamé
reste à votre disposition

VIN BLANC

75CL | 50CL | 12,5CL

AOP Muscadet Sèvre & Maine

20,00 | 13,00 | 3,50

Petit Clos - Domaine D. Salmon

IGP Chardonnay de Loire

25,00 | 17,00 | 4,50

Domaine D. Salmon

AOP Petit Chablis

38,00 | 25,00 | 6,50

Domaine Fillon

VIN ROUGE

75CL | 50CL | 12,5CL

AOP Bordeaux

20,00 | 13,00 | 3,50

château Reignac de Tizac

IGP Val de Loire

22,00 | 15,00 | 4,00

Vignoble Réthoré Davy

AOP Côtes du Rhône

25,00 | 17,00 | 4,50

Vignoble Demazet

VIN ROSE

75CL | 50CL | 12,5CL

IGP Pays d'Oc Tour des Pins

20,00 | 13,00 | 3,50

Domaine Preignes le Neuf

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

25,00 | 17,00 | 4,50

Domaine des Ouillères

IGP Ile de Beauté

30,00 | 20,00 | 5,50

Domaine Vecchio

VIN PETILLANT AOC

75CL | 12CL

FOLIE DE L'ESPINOSE

25,00 | 4,50

Domaine de l'Espinose



LES APERITIFS

Nos Kirs 12cl

Au choix : Cassis de Lannion / Fraise de Plougastel

- **Vin Blanc** 3,50 / 4,50
- **Breton** (cidre) 3,50 / 4,50
- **Celtique** (chouchen & cidre) 4,00 / 5,00
- **Pétillant** 5,00 / 6,00

Saint Malo Spritz (SMS) 16cl

Cidre / Pétillant 7,00 / 8,50

Ty Punch Breton 7cl 6,00

Rhum, chouchen, sucre de canne, citron vert

Cocktail du moment "Ker Nouna" 25cl 7,50

Ouestis (Pastis Breton) 2cl 3,50

Chouchenn 7cl 4,00

Pommeau 7cl 4,00

La Distillerie de Saint Malo 4cl

- Gin 7,00
- Rhum 7,00
- Vodka 7,00

Gin 4cl

- Malouin's Original 7,00
- Malouin's Blé Noir 7,00

Whisky 4cl

- Armorik (Pur Malt) 7,00
- Eddu (Ble Noir) 7,50
- Roc Elf (Single Malt) 8,00

LES DIGESTIFS 4cl

Lambig (Eau de vie de cidre)	7,00
Calvados "Coquerel" Vieux	7,50
Calvados Domfrontais "Pacory"	7,50
Kremmig (Crème de Lambig)	7,00
Menthe Givrée	7,00
Liqueur de Café	7,00
Rhum Arrangé "Malo Rhum"	7,50
<ul style="list-style-type: none">• Erotik (passion, mangue, vanille, épices, citronnelle)• Grog' (pomme, poire, zestes orange, épices)• Gwada (ananas, banane, avocat, vanille, zestes citron, épices)• Tonki (kiwi, fèves de tonka, cannelle)	
Rhum "Armateurs de Rhum"	
• Ambré "Retour de Marie Galante"	8,00
• Vieux "Retour de l'Île Bourbon" - 3 ans-	8,00

Tous nos produits vous sont proposés
dans le coin boutique



GALETTES DE BLE NOIR

SERVIES AVEC UN PEU DE SALADE

BEURRE 3,50

COMPLETE 7,50

Oeuf, Jambon, Fromage

BRETONNE 12,00

Saucisse, Pommes de Terre, Moutarde à l'Ancienne

RUSTIQUE 14,00

Andouille de Guéméné, Camembert, Pommes Cuites

NORDIQUE 14,00

Saumon Gravlax, Crème Montée aux Herbes, Citron

VEGETARIENNE 10,00

Tomates Confites, Oignons, Champignons

FROMAGERE 13,00

Camembert, Fromage de Chèvre, Emmental

SUPPLEMENTS

Oeuf, Jambon, Fromage, Oignons, Pommes de Terre, Champignons, Miel, Crème Fraîche, Tomates Confites **1,50**

Andouille de Guéméné, Gravlax **2,50**
Légumes de Saison

Salade Verte **3,00**

SNACKS

SERVIS AVEC SALADE VERTE

TARTINE DE LA MER 12,00

Base Tomate, Sardines, Citron, Herbes, Légumes de Saison, Mozza

TARTINE VEGETARIENNE 10,00

Base Crème, Tomates Confites, Oignons, Champignons, Légumes de Saison, Mozza

TARTINE CAMPAGNARDE 13,00

Base Crème, Champignons, Jambon Cru, Tome, Oignons, Pommes de Terre, Mozza

CROQUE MONSIEUR 8,00

Pain, Béchamel, Jambon, Emmental Râpé

CROQUE MADAME 9,50

Croque Monsieur avec un oeuf sur la plat

BURGER VIANDE 15,00

Sauce Maison, Steak Hâché 150grs, Bacon, Cheddar, Oignons, Salade

BURGER POISSON 15,00

Sauce Maison, Tempura de Poisson, Cheddar, Oignons, Salade

*Les Burgers sont servis
avec Frites Maison*





SALADES

TERRE 12,50

Salade Verte, Légumes de Saison, Charcuterie Bretonne, Fromage, Oignons, Pommes de Terre

MER 13,50

Salade Verte, Gravlax, Crevettes Roses, Légumes de Saison, Toasts, Citron

CHEVRE CHAUD 13,00

Salade Verte, Fromage de Chèvre sur Toasts, Miel, Oignons, Lardons, Légumes de Saison

MENU ENFANT

(- DE 10 ANS) 7,50

Galette 2 ingrédients *au choix*
(oeuf / jambon / fromage)

ou

Jambon Blanc Frites Maison

ou

Moules Frites Maison
(en fonction de la saison)

&

Une boule de Glace

ou

Une crêpe beurre sucre

ou

Un fromage blanc

GRIGNOTAGE

A PARTAGER...OU PAS

HUITRES N°3 DE CANCALE

Les 6 / La douzaine 12,00 / 20,00

PLANCHE CHARCUTERIE 13,00

Assortiment Breton

PLANCHE FROMAGE 15,00

Assortiment Breton

PLANCHE MIXTE 20,00

Assortiment Charcuterie & Fromage

TERRINE "KER NOUNA" 9,00

En fonction de l'humeur du Chef

RILLETES DE POISSON 9,50

En fonction de l'arrivée

CREVETTES ROSES 10,00

Avec Mayonnaise Maison

FRITES MAISON 4,00

MOULES

SERVIES AVEC FRITES MAISON

En fonction de la saison

Voir la provenance sur l'ardoise

MARINIÈRES 12,50

CRÈME 14,00

CURRY 15,00

ROQUEFORT 15,00





CREPES DE FROMENT

SUCRE 2,50

BEURRE SUCRE 3,00

PATE A TARTINER 5,00
Sans huile de palme

CARAMEL MAISON 5,00
Au Beurre Salé

CHOCOLAT MAISON 5,00
Noir 55%

POMMES CUITES 7,00
Caramélisées au Beurre Salé

DOUILLON 9,00
Pommes Cuites, Caramel, Crème Fouettée

CONFITURE ARTISANALE 5,00
Fruits du Moment

MIEL DE SAINT SERVAN 4,50
Miel artisanal de Saint Malo

POMMES FLAMBEES 10,00
Flambée au Lambig

SUPPLEMENTS

Caramel, Chocolat 1,00

Crème Fouettée 1,50

Boule de Glace 3,00

DESSERTS MAISON

RIZ AU LAIT 5,00
Lait de la Ferme de Ville Prêtre

CRUMBLE 5,50
Fruits du Moment

BRIOCHE PERDUE 6,00
Crème Anglaise au Thé

FAR BRETON 6,00
Aux Pruneaux

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,50
Crème Anglaise au Thé

FROMAGE BLANC 6,00
Servi avec Fruits & Muesli

ASSIETTE GOURMANDE 8,50
Assortiment de 4 desserts

GLACES ARTISANALES "FERME DU PAS GERAULT"

LA BOULE 3,00
Parfums : Palet Breton, Café, Chocolat,
Caramel Salé, Menthe / Stracciatella,
Rhum / Raisin, Sarrasin, Vanille

Sorbets : Cassis, Citron, Fraise, Mangue

