LES TAPAS DU CHEF

Planche mixte — 20 €
Préfou — 5,5 €
Pinsa — 11 €
Burger burrata — 14 €
Cheese burger — 15,5 €
Chicken burger — 15 €
Fish & Chips — 14,8 €
Tenders — 6,5 €
Tartinables — 9 €
Portion de frites — 3,5 €
Hot-dog — 12,5 €
Burrata — 7,5 €
Bagel pastrami — 14,8 €

LES SOFTS

Coca (Classic, Zero, Cherry...) — 3,90 €
Fuze Tea — 3,90 €
Schweppes (Tonic, Agrumes) — 3,90 €
Jus de fruits (Pomme, Fraise, Tomate, Ananas) — 3,90 €
Diabolo — 3,50 €
Sirop à l'eau — 2,80 €
Fanta — 3,90 €
Perrier — 3,90 €
Red Bull — 5 €
Plancoët (bulle, plate) — 3,30 €
Limonade, Ginger Beer — 3 €
Bière blonde 0,4% — 6 €

LES BIÈRES PRESSION

25cl / 50cl

Duchesse (Bretonne) 6,9 % — 4,7 € / 8,9 €
Wipe Out (Neipa) 6,2 % — 4,7 € / 8,9 €
St Colombe (Bretonne) 5,6 % — 4,5 € / 8,6 €
Imperial (Dipa) 7,7 % — 4,7 € / 8,9 €
Dremmwel (Ambrée) 6 % — 4,7 € / 8,8 €
Carlsberg (Lager) 5 % — 3,5 € / 6,6 €
White Brewklyn (Blanche) 5 % — 4 € / 7,5 €
Anosteke (Abbaye) 7,5 % — 4,7 € / 8,9 €
Pietra Rossa (Fruitée) 6 % — 4,7 € / 8,9 €
Defender (IPA) 5,5 % — 4,5 € / 8,6 €
Pulp Art BREWKLYN (IPA) 6 % — 4,7 € / 8,9 €
Magners 5 (Cidre) 4,5 % — 4,5 € / 8,8 €
Guinness (Stout) 4,2 % — / 8,9 €
Paix Dieu 10 % — 6 € / 11 €
Bière du moment

CRAFT BEERS

Sélection de canettes à découvrir sur place

LA CARTE DU SOIR

LES VINS

VINS ROUGES (12 cl / 75 cl)

Saumur Champigny — 6 € / 34 €
Côtes du Rhône — 5,5 € / 31 €
Côtes de Bourg — 5,5 € / 31 €
Pinot Noir — 5,5 € / 31 €
O Terre — 4,5 € / 25 €

VINS BLANCS (12 cl / 75 cl)

Chardonnay — 3,9 € / 22 €
Viognier — 5 € / 28 €
Quincy — 6 € / 34 €
Sauvignon — 4,5 / 25 €
Moelleux — 5,5 € / 31 €

VINS ROSÉS (12 cl / 75 cl)

Corse — 4,5 € / 25 €
Provence — 4,5 € / 25 €

LES APÉRITIFS

Ricard — 2,5 €
Mauresque / Tomate / Perroquet — 2,8 €

Jager bomb — 8 €