

L A C A R T E

D U B A R



LES BULLES (12cl)

Champagne	10.00€	Kir Royal	11.00€
Crémant de Loire	4.50€	<i>Cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
BZ Bulles & zestes	5.00€		
<i>(Crémant au citron)</i>			



DIGESTIFS (4cl)

Menthe pastille	7.00€	Cognac	8,00€
Baileys	7.00€	Poire Williams	7.00€
Cointreau	8.00€	Mirabelle	7.00€
Armagnac	8.00€	Get 27	7.00€



COCKTAILS

Americano	8.00€	Monaco	5.00€
Gin tonic	8.50€	Cocktail sans	5.50€
Spritz	8.50€	alcool	



BIERES PRESSIONS

Affligem	25cl	4.50€	Picon bière	+1.00€
Affligem	50cl	8.50€		
Heineken	25cl	3.50€		
Heineken	50cl	6.50€		



RHUMS (4cl)

Bacardi, agricole blanc	6.50€
Saint James, agricole blanc	6.50€
Charrette, traditionnel blanc	6.50€
Diplomatico	8.50€
Bacardi, gold	6.50€

WHISKYS (4cl)

Whisky breton	6.50€
Jack Daniel's Old N°7	7.50€
Aberlour	8.50€
10 ans d'âge	
Cardhu	9.00€
12 ans d'âge	



APERITIFS

Kir vin blanc	12cl	3.00€	Campari orange	12cl	6.50€
Kir breton	12cl	3.50€	Martini Blanc/Rouge	6cl	5.00€
Picon vin blanc	20cl	8.00€	Porto Rouge	6cl	5.00€
Ricard Pastis	4cl	4.50€	Vodka, Tequila, Gin	12cl	6.50€
Pineau des Charentes	12cl	4.00€			



BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.00€	Ristretto	1.80€
Grand café	3.00€	Chocolat chaud	3.50€
Cappuccino	3.50€	Thé & Infusions	3.50€
Latte machiato	3.50€		



BOISSONS FRAICHES

Coca-cola	33cl	3.50€	Limonade	25cl	2.50€
Iced tea	33cl	3.50€	Diabolo	25cl	3.00€
Orangina	25cl	3.50€	Sirop à l'eau	25cl	2.00€
Schweppes Tonic	25cl	3.50€	Jus de fruits	25cl	3.50€

Orange, pomme, pamplemousse,
tomate et ananas



LES EAUX

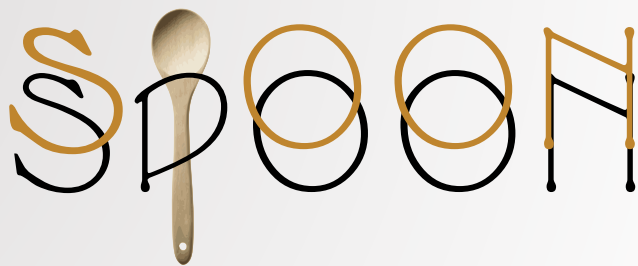
Plancoët	50cl	3.50€	Plancoët Gazeuse	50cl	4.00€
Plancoët	1L	5.00€	Plancoët Gazeuse	1L	5.50€
Perrier	33cl	3.50€			



BOISSONS LOCALES

Bolée de cidre	12cl	3.00€	Whisky breton	4cl	6.50€
Pommeau	5cl	4.50€			
Calvados	4cl	8.00€			
Chouchen	5cl	4.50€			





LES PLAISIRS A PARTAGER

LES BULOTS (150G)	6
LES CREVETTES (8)	6
LES HUITRES (3 OU 6)	6,50 - 12
L'ANDOISE CHARCUTERIE	12
L'ARDOISE DE FROMAGES	9
L'ARDOISE MIXTE	10,50

NOS SUGGESTIONS

LE CHAMPAGNE	10
LE CREMANT DE LOIRE	4,50
LE SPRITZ	8,50
LE KIR BRETON	3,50
LE COTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)	6



SPÖÖN

Menu du midi

ENTRÉE

ENTREE DU JOUR

TARTINE DE CREVETTES ET GUACAMOLE - TABASCO VERT
ROSACE DE MELON ET JAMBON À L'ITALIENNE
TERRINE DE POULET ET FOIE GRAS
FOCACCIA NORDIQUE (SAUMON FUMÉ, CREVETTES) (+3€)
BROCHETTE D'ANDOUILLE AUX POMMES
FARANDOLE DE CRUDITÉS
LES 6 HUÎTRES N°3 (+3€)
LES 8 CREVETTES ROSES

PLAT PRINCIPAL

PLAT DU JOUR

MEDAILLON DE LOTTE - COULIS DE LANGOUSTINES (+3€)
BURGER MAISON - FRITES ET SALADE
NOIX DE ST JACQUES AU NOILLY PRAT
PIÈCE DU BOUCHER - FRITES
ESCALOPE DE VEAU - CRÈME DE MORILLES (+3€)
NAGE DE LÉGUMES À LA GRECQUE
SALADE FRAÎCHEUR ET SA BURRATA

DESSERT

DESSERT DU JOUR

CARPACCIO DE MELON
FINE FEUILLE AUX POMMES - CARAMEL BEURRE SALÉ (+3€)
ANANAS RÔTI ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
SALADE DE FRUIT
TARTELETTE LEGÈRE AUX FRUITS ROUGES
ASSIETTE DE 3 FROMAGES (+3€)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23 €



Menu a 27€

UNIQUEMENT LE SOIR

ENTREE

ENTRÉE DU JOUR

TARTINE DE CREVETTES ET GUACAMOLE - TABASCO VERT
ROSACE DE MELON ET JAMBON À L'ITALIENNE

PLAT PRINCIPAL

PLAT DU JOUR

BURGER MAISON - FRITES ET SALADE
NOIX DE ST JACQUES AU NOILLY PRAT

DESSERT

DESSERT DU JOUR

FINE FEUILLE AUX POMMES - CARMEL BEURRE SALÉ
ASSIETTE DE 3 FROMAGES



SPÖÖN

Carte du soir

ENTRÉE

ENTREE DU JOUR	7
TARTINE DE CREVETTES ET GUACAMOLE - TABASCO VERT	8
ROSACE DE MELON ET JAMBON À L'ITALIENNE	7
TERRINE DE POULET ET FOIE GRAS	9
FOCACCIA NORDIQUE (SAUMON FUMÉ, CREVETTES)	9
BROCHETTE D'ANDOUILLE AUX POMMES	7
FARANDOLE DE CRUDITÉS	6
LES 6 HUÎTRES N°3	12
LES 8 CREVETTES ROSES	6

PLAT PRINCIPAL

PLAT DU JOUR	15
MEDAILLON DE LOTTE - COULIS DE LANGOUSTINES	19
BURGER MAISON - FRITES ET SALADE	15
NOIX DE ST JACQUES AU NOILLY PRAT	19
PIÈCE DU BOUCHER - FRITES	19
ESCALOPE DE VEAU - CRÈME DE MORILLES	20
NAGE DE LÉGUMES À LA GRECQUE	15
SALADE FRAÎCHEUR ET SA BURRATA	17

DESSERT

DESSERT DU JOUR	6
CARPACCIO DE MELON	6
FINE FEUILLE AUX POMMES - CARMEL BEURRE SALÉ	7
ANANAS RÔTI ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	8
SALADE DE FRUIT	6
TARTELETTE LÉGÈRE AUX FRUITS ROUGES	7
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	8

BESOIN DE SALLES POUR VOS SÉMINAIRES ?

3 SALLES :

SALLE 1 :

CAPACITÉ

EN U

40 PERS

THÉÂTRE

80 PERS

SALLE 2 :

CAPACITÉ

26 PERS

40 PERS

SALLE 3 :

CAPACITÉ

12 PERS

16 PERS

JOURNÉE D'ÉTUDE - DEMI JOURNÉE D'ÉTUDE - SEMI-RÉSIDENTIEL -

COCKTAIL - ÉVÈNEMENT EN TOUT GENRE

