

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€			



SPOON

LES PLAISIRS A PARTAGER

L'ARDOISE CHARCUTERIES	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




SPOON

A la carte

ENTRÉE

TERRINE MAISON, CONFIT D'OIGNONS	9
VELOUTÉ DU MOMENT	9
TARTARE DE CREVETTES ET AVOCAT À LA CORIANDRE	12
CÉLERI RÉMOULADE À LA CHAIR DE CRABE, BALSAMIQUE	9
CROUSTILLANT DE CHÈVRE MIEL, ESTRAGON ET POIRES	9

PLAT PRINCIPAL

BURGER DE BOEUF, SAUCE SPOON, FRITES	17
PIÈCE DU BOUCHER	19
QUINOA AUX LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE DE SÉSAME 	19
PÊCHE DU JOUR	18

DESSERT

CRUMBLE POMMES POIRES, FLAMBÉ AU RHUM	9
MI-CUIT AU CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS	9
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	9
FINE FEUILLE AUX POMMES ET CARAMEL	9
SALADE DE FRUITS À LA BADIANNE	8
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES	8
ASSIETTE GOURMANDE	9

SPOON

Menu enfant

10,50€

Pour les moins de 10 ans

PLAT

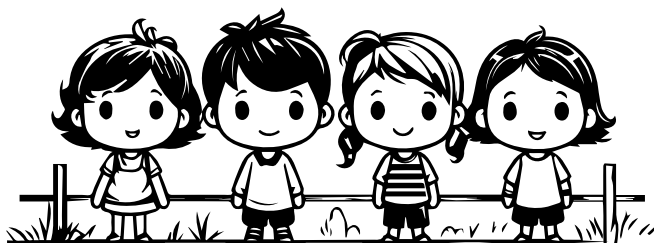
FISH AND CHIPS

NUGGETS DE POULET - FRITES

DESSERT

DESSERT DU JOUR

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS



BESOIN DE SALLES POUR VOS SÉMINAIRES ?

3 SALLES :

SALLE 1 :

CAPACITÉ

SALLE 2 :

CAPACITÉ

SALLE 3 :

CAPACITÉ

EN U

40 PERS

26 PERS

12 PERS

THÉÂTRE

80 PERS

40 PERS

16 PERS

JOURNÉE D'ÉTUDE - DEMI JOURNÉE D'ÉTUDE - SEMI-RÉSIDENTIEL -
COCKTAIL - ÉVÈNEMENT EN TOUT GENRE

