

Les Plats

(toutes les viandes sont d'origine FRANCE)

CIRCUIT COURT ! TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAICHES CUITES DANS LA GRAISSE DE BŒUF. ORIGINE DES POMMES DE TERRE : LA FORÊT FOUESNANT (29940)

ANDOUILLETTE DE TROYES/FRITES 13€00

Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre

SAUCISSES/FRITES 11€00

(élaborées par la charcuterie Le Borgne à Audierne)

Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre

NUGGETS(PLEIN FILETS)/FRITES 11€00

Sauce* au choix : roquefort, moutarde, poivre

L'ASSIETTE DE FRITES 5€00

*Les sauces sont faites "maison"



Nuggets-frites

Les Boissons

SIROP menthe, grenadine, fraise, citron/ SYRUP mint, strawberry, pomegranate, lemon 2€00

LIMONADE (25cl)/lemonade 2€40

DIABOLO (25cl au verre)/lemonade with flavored syrup 3€00

JUS D'ORANGE / orange juice 3€20

JUS DE POMME Kerné (artisanal)/ apple juice 3€20

FUZE TEA PÊCHE (25 cl) 3€20

COCA COLA (33cl) regular ou zéro 3€20

ORANGINA (25cl) 3€20

PERRIER rondelle citron 3€20

VITTEL ou BADOIT 50 cl 3€50

1 l 4€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA / coffee, decaff

Petit /small 1€80

Grand / large 2€80

CHOCOLAT / hot chocolate 3€50

CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS 4€50

THÉ / tea : Earl Grey, fruits rouges ou vert à la menthe 3€00

SUPPLÉMENT LAIT / extra milk 0€50

LE CIDRE KERNÉ (POULVREZIC 29)

BOUTEILLE de 25 cl 3€20

BOUTEILLE de 75 cl 8€00

LES APERITIFS

KIR ou KIR BRETON 3€00

MARTINI, PORTO ou SUZE (6cl) 3€00

RICARD, PASTIS (4cl) 3€50

CAMPBELL (4cl) 5€00

JACK DANIEL'S (4cl) 6€00

PASTIS 1212 St Tropez 6€00

LES VINS

ROSÉ CINSULT IGP 7€00 13€00

ROUGE MERLOT IGP 7€00 13€00

BLANC SAUVIGNON IGP 7€00 13€00

LA BIÈRE

1/2 PRESSION ARMORIA "Blonde" (25 cl) 3€20

TRI MARTOLOD (33cl) 3€80

Bière artisanale de Concarneau, brassée par une coopérative de salariés (SCOP).

BIENVENUE
WELCOME
WILLKOMMEN

Le pesto

AQUARIUMS
**AQUA
SHOW**
+ SPECTACLE D'OISEAUX

Les Salades

SALADE COMPOSÉE 11€00

Salade verte/tomate/carotte/jambon/fromage/oeuf

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 12€00

oeuf/frites (cuite à l'huile végétale)/salade/tomate

CIRCUIT COURT ! TOUS NOS LÉGUMES ET SALADES PROVIENNENT DE «RACINES LITTORALES» MARAÎCHAGE «BIO» À PLOUHINEC (29780).

Le Ty Pirate 9€00
le menu des enfants

1 PLAT

Nuggets-frites, Saucisse-frites, Jambon-frites

1 BOISSON servie au verre
coca, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau ou diabolo
(grenadine, menthe, fraise ou citron)

1 DESSERT

1 glace miko au choix parmi notre sélection ou

1 gaufre sucre

CIRCUIT COURT ! LES SAUCISSES ET LE JAMBON SONT PRÉPARÉS PAR THIERRY DE LA CHARCUTERIE LE BORGNE À AUDIERNE.

Le Classique

MOULES MARINIÈRES/FRITES

12€00

MOULES ROQUEFORT/FRITES

13€00



Les Desserts

KOIGN AMANN 6€00

Le dessert breton par excellence ! Pour les ingrédients, ce n'est pas compliqué : du beurre, de la farine, du sucre et encore du beurre... Mais c'est le savoir-faire des pâtisseries qui fait de ces trois ingrédients "basiques" un dessert exceptionnel ! Parole de breton !

GAUFRE BRETONNE 5€00

Gaufre à la mode de Bretagne : Chantilly et caramel maison !

GAUFRE NUTELLA 4€50

GAUFRE CHOCOLAT maison 4€00

GAUFRE SUCRE 3€00

ET AUSSI...

notre sélection de glaces Miko : Magnums, Cornettos, Ben&Jerry's,...

SUPPLÉMENT
CHANTILLY
MAISON
1€50