

## LES TAPAS



- Tortilla de patates et oignons caramélisés.....4€
- Piquillos de Madame Loïc/3.....5€
- Les 12 palourdes farcies du Golfe.....12€
- Calamars frits/6.....4€
- Croquetas de jambon Ibérique/6.....4€
- Gorgonzola à la louche 70G.....6€
- Poulpe grillé & paprika.....8€
- Gambas grillées chimichurri/4.....8€
- Chorizos grillés/3.....6€
- Pilons de poulet buffalo/3.....6€
- Mozzarella di bufala campana, tomates .....7€
- Tomme de brebis au piment d'Espelette.....7€
- Olives Taggiasche 75g.....5€

## A LA COUPE ENVIRON 50G



- Echine de cochon séchée.....7€
- Jambon Ibérique.....7.50€
- Chorizo Ibérique.....5€
- Coppa basque au piment d'Espelette.....6€

## LES BOCCADILLOS / 4

Minis pains briochés garnis

- Tourteau mayo curry..... 7€
- Chèvre frais, tapenade de poivrons et olives .....6€
- Echine de cochon, tomme au piment d'Espelette.....5€
- Gambas et guacamole.....6€

## PAN CON

Pain de campagne toasté, garni

- Tomates et jambon Ibérique.....6.50€
- Tomates et anchois fumés O.Nardin.....6.50€
- Légumes grillés et chèvre frais.....5.50€

## AU BARBECUE

### LES VIANDES



- Ribs de cochon barbecue 550g.....17€
- Saucisse fermière 250g.....13€
- Pilons de poulet buffalo/5.....14€
- Magret de canard entier, érable et cubèbe...26€
- Mix barbecue.....17€  
Chorizo, saucisse, ribs, pilon de poulet, pulled pork
- Côte de boeuf **VBF** 500g .....28€
- Côte de boeuf **VBF** 1kg.....56€
- Côtelettes d'agneau Irlandais / 3.....22€

### LES BURGERS

- **Le Cheese** .....13€  
*Sauce cocktail, steak haché VBF, cheddar, ketchup*
- **Le Woody** .....14€  
*Sauce cocktail, steak haché VBF, salade, tomates, oignons, cornichons, cheddar*
- **Le Woody bacon** .....15€  
*Sauce cocktail, steak haché VBF, salade, tomates, oignons, cornichons, cheddar, lard grillé*
- **Le Pulled Pork**.....13€  
*Epaule de cochon confite VPF dans la sauce barbecue 36h, salade, oignons, sauce bbq*

Aucun changement possible dans les burgers

### LES POISSONS

- Mi-cuit de thon gingembre et citron vert/180g.....17€
- Gambas chimichurri /8.....18€
- Mix thon & gambas /90g et 4 gambas .....17.50€
- Poulpe du Golfe de Gascogne 180g.....23€

## LES SALADES & TARTARES

- **La César**.....15€  
*Salade, tomates, sablé parmesan, poulet grillé, anchois fumés*
- **La Bufala**.....15€  
*Tomates cerises, salade, mozzarella, pignons de pin, coppa basque*
- **Ceviche de thon & citron vert** .....17€  
*Thon albacore, citron vert et huile d'olive*
- **Tartare de filet bœuf VBF façon tataki**.....19€  
*Filet de bœuf mariné, grillé aller-retour puis taillé au couteau*

### SAUCES « froides »

- Barbecue
- Salsa verde *Herbes fraîches, anchois, câpres, huile d'olives*
- Tartare
- Crème de Gorgonzola

### 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Confit de poivrons, courgettes et origan
- Cornet de frites
- Salade de jeunes pousses, tomates, pignons de pin et parmesan
- Supplément garniture.....2€

### MENU ENFANT 12€

Cheese burger ou pilons de poulet/3

Cornet de frites

Chocolat liégeois ou 2 boules vanille

Ice Tea / Coca / Fanta

## LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille.....6.50€
- Mousse au chocolat liégeois aux éclats de brownie.....6.50€
- Soupe de framboises
- *Croûtons de sablés bretons glace miel amandes* .....6.50€
- Macaron framboise à la pièce.....1.50€
- Café Gourmand.....8€  
*Macaron, soupe de framboises, brownie, glace vanille pécan*

### LES COUPES GLACEES

- **Pavlova**.....7€  
*Glace vanille, marmelade de framboises, crème fouettée, meringue, citron vert*
- **Brownie pécan**.....7€  
*Glace vanille pécan, glace choco noisettes, coulis chocolat, crème fouettée, brownie*
- **Chouchou**.....7€  
*Glace caramel, glace sablé breton, coulis caramel, chouchous, crème fouettée*
- **Bigoudène**.....7€  
*Sorbet pomme, glace caramel, coulis caramel, sablé breton, crème fouettée*
- **Mon colonel**.....8€  
*3 boules de sorbet citron, 4cl de vodka*
- **Williamine**.....8€  
*3 boules de sorbet poire, 4cl d'eau de vie de poire*
- **Manzanita**.....8€  
*3 boules de sorbet pomme, 4cl de manzana*

Aucun changement possible dans la composition des coupes glacées

### DIGESTIFS

- Get 27, 31, menthe pastille, bailey's.....6€
- Cointreau.....6€
- Rhum Don Papa, Diplomatico.....8€
- Poire Williams.....8€
- Cognac aux amandes.....8€
- Bas Armagnac.....8€
- Calvados.....8€
- Irish, Cuban, French... coffee.....8€
- 

### BOISSONS CHAUDES

- Café, déca, allongé, serré.....2€
- Noisette, crème.....2.20€
- Gand café, déca.....3€
- Thé, infusions.....3.80€

## LES BULLES

- Louis Roederer, brut 1<sup>er</sup> 75cl.....70€
- Magnum 1.5l.....140€
- Cristal Roederer 75cl.....300€
- Magnum 1.5l.....650€

## VINS BLANCS 75cl

### Loire AOP

- Sancerre, Henri Bourgeois 2018.....34€
- Quincy domaine des Bruniers 2019.....24€

### Rhône AOC

- Crozes Hermitage, Mucyn, 2018.....33€

### Languedoc IGP

- Chardonnay, L.Miquel, 2018.....19€

### Bourgogne AOC AOP

- Saint Véran, Berthier, Vieilles vignes, 2018.34€
- Pouilly Fuissé, Giroux, les Raidillons, 2016..44€

## VINS ROSES

- Côte de Provence, By OTT 75cl, 2019.....28€
- 50cl,2019.....19€
- Méditerranée, Pampelonne Bay IGP 2018...20€

## VINS ROUGES 75cl / MAGNUMS

### Loire AOP AOC

- Sancerre, H. Bourgeois 2016.....32€
- Saumur Champigny, Filatreau 2018.....24€
- Valençay, Minchin 2018.....24€

### Rhône AOP AOC

- Crozes Hermitage, Mucyn 2018.....32€
- Saint Joseph, Mucyn 2017.....36€
- Vacqueras, Amadiou 2017.....30€
- Côte du Rhône, Roc St Jean 2018.....21€

### Beaujolais AOC

- Brouilly, Mommensin 2018.....31€
- Chenas, P. Aufranc, 2018.....24€
- Moulin à Vent, L. Lardy 2018.....28€

## Bourgogne AOP

- Mercurey, Château de Santenay 2016.....63€

## Bordeaux AOP AOC

- Sens de Léda 2015.....22€
- Médoc Tour de By 2012.....37€
- *Magnum* 2012.....74€
- *Double magnum* 2011.....200€
- Médoc, Roque de By 2017.....29€
- Lalande de Pomerol, Siaurac 2018.....26€
- *Magnum* 2016.....55€
- Pomerol, Les Sables rose Figeac 2016.....42€
- Margaux, La Bessane 2012.....41€
- Pessac Leognan, Ferran 2014.....35€
- St Estephe, Ormes de Pez 2011.....59€
- Moulis, Chasse Spleen 2012.....65€
- Pauillac, Réserve de la Comtesse 2011.....95€

## Languedoc AOC AOP

- Cabardès, Salitis Equinox BIO 2017.....21€
- *Magnum* 2013.....42€
- Minervo, Carretal 2017.....25€
- *Magnum* 2017.....52€
- La Grange de Lascaux BIO 2018.....19€
- Faugères, Sylva Plana BIO 2016.....33€
- Terra Futura, Gard BIO 2018 IGP.....20€
- Pic St Loup BIO 2018.....28€

## Ceux d'ailleurs

### Espagne

- Rioja Crianza 2016.....22€

### Chili

- Rothschild, A. Carmenere 2018.....25€

## Horaires

Le restaurant est ouvert tous les soirs du  
Lundi au samedi

Service de **18h29 à 22h59**

Fermeture de l'établissement **00h45**

Réservation téléphonique à partir de 16h30

02 97 69 13 73

## LES SOFTS

- Coca, Coca zéro, fuzetea, Perrier,  
Schweppes, Orangina.....4€

## LES JUS DE FRUITS & SIROPS

- Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate,  
Ananas.....4€
- Sirop à l'eau.....2.5€
- Diabolo.....3€

## LES BIERES PRESSION

- **Woody**
- 25cl.....3€
- 33cl.....4€
- 50cl.....6€
- **Guinness IPA**
- 25cl.....4€
- 33cl.....5.50€
- 50cl.....8€
- **Cidre artisanal bio de Colpo**
- 25cl.....3€
- 33cl.....4€
- 50cl.....6€

## LES BIERES BOUTEILLE

- La Chouffe 33cl.....5€
- Desperados 33cl.....5€
- 1664 sans alcool.....3€

## COCKTAILS

- Mojito.....8€
- Mojito Royal...Roederer.....10€
- Gin tonic.....7.5€
- Américano.....8€
- Ty punch.....5€
- Spritz.....8€
- Planteur 3 rivières.....8€
- Citronnade téquila de Francis.....7€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

- Citronnade de Francis.....5€
- Virgin mojito.....6€
- Planteur.....6€

## LES EAUX

- Plancoët plate.....1l 4.50€ / 50cl 3€
- Plancoët fines bulles..... 1l 4.60€ / 50cl 3.20€

## VIN BLANC AU VERRE

- Chardonnay, Miquel IGP.....4€
- Côte de Gascogne, moelleux IGP.....4€
- Vermentinos IGP.....4€
- Languedoc Armonia **BIO** IGP.....4€
- Quincy AOC.....5€

## VIN ROUGE AU VERRE

- Loire, Valençay AOC.....4€
- Languedoc, Terra futura BIO IGP.....4€
- Rioja Crianza.....4€
- Côte du Rhône roc St Jean.....4€
- Médoc, Beau Rivage de By AOC.....5€

## VIN ROSE AU VERRE

- Bay de Pampelonne, Méditerranée IGP.....4€

## APEROS CLASSIQUES

- Coupe de Champagne Louis Roederer.....9€
- Ricard.....3€
- Martini.....4€
- Porto.....3€
- Kir vin blanc..... 3€/pétillant.....4€
- Coupe de pétillant.....4€
- Sangria.....3€

## LES WHISKIES

- Aberlour, Mac Na Mara.....7€
- Nikka, Dalmore.....8€

## LES PICHETS (1.5L)

- Sangria.....18€
- Cidre artisanal bio de Colpo.....16€
- Woody.....16€
- Guinness IPA.....22€