



Sélection de « La cave » by La Brasserie bleue

Munissez-vous de la carte en liège, nous vous attendons à la Cave pour un plus grand choix !

VIF & FRUITÉ

Un vin droit et aromatique idéal pour apéritif et fruits de mer.

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
Anjou «Terre de Haut» Dom. Bois Mozé - Blanc	5,00€	21,50€	-
Saint Romain Dom. Alain Gras - Blanc	-	38,00€	78,00€
Coteaux du Lyonnais « L'Hecto » Dom. Clusel Roch - Blanc	5,00€	26,00€	-
Saumur Champigny « Domaine » Thierry Germain - Rouge	6,00€	32,00€	-
Chinon « Les Terrasses » Dom. Lambert - Rouge	-	23,50€	-
Côtes du Rhône « Il fait Soif » Maxime-François Laurent - Rouge	5,00€	29,00€	-
IGP Côtes du Brian « Sinequano » Dom. Cailhol Gautran - Rouge	4,00€	20,00€	-

FIN & DÉLICAT

Finesse et délicatesse pour cette sélection propres aux plats de poissons et viandes légères.

Côtes de Provence «L'accent» Clos de l'Ours - Rosé (6)	5,00€	28,00€	-
Muscadet S & M / Lies Cru Goulaine Dom. Bonnet-Huteau - Blanc (6)	5,00€	28,00€	-
Meursault « Sous la Velle » Dom. Michelot - Blanc	11,00€	65,50€	104,00€
VdF « Les 4 Faïsses » Dom. Des Accoles - Blanc	-	28,50€	-
Irancy Dom. Richoux - Rouge (6)	-	31,00€	76,00€
Fleurie « Les Moriers » Dom. Lardy - Rouge	5,50€	29,00€	57,00€
Saint Joseph Dom. Gerin - Rouge	-	32,00€	66,80€

LÉGER & GOURMAND

Vous cherchez un vin plein de fruits et facile ? Alors y ils sont !

Rosé de Loire « Les 30 Boisselées » Dom. Bois Mozé - Rosé (6)	3,90€	18,90€	-
Provence « By Ott » Dom. Ott - Rosé	-	28,00€	58,50€
Bourgogne «Chardonnay» Dom. Michelot - Blanc	5,50€	31,50€	54,00€
Côtes de Gascogne « Plaisir d'Emma » Dom. Fortunet - Blanc	-	18,50€	-
Anjou « SoNat ! » Dom. Bois Mozé - Rouge (6)	-	23,00€	-
Cabardès « Nature » Dom. Salitis - Rouge (6)	-	23,50€	-
Côtes de Duras «L'aimé Chai» Dom. Mouthes Le Bihan - Rouge (6)	4,00€	21,50€	-

ROND & COMPLEXE

La catégorie qui remplit le palais d'arômes et de rondeur. Une bulle aromatique !

Saumur « Hérésia » Château d'Étarnes - Blanc (6)	5,00€	26,00€	-
VdF « Pierre précieuse » Dom. Alexandre Bain - Blanc	-	41,00€	-
Puligny Montrachet « 1er Cru La Quintessence » Dom. Matrot - Blanc	-	91,00€	-
Condrieu « Terrasse de L'Empire » Dom. Vernay - Blanc	14,50€	86,00€	-
St Émilion Grand Cru Château Sanctus - Rouge	8,50€	48,50€	84,00€
Gevey - Chambertin Dom. Trapet - Rouge (6)	-	75,50€	-
Côte - Rôtie Dom. Jasmin - Rouge	11,50€	67,00€	137,00€
Faugères « La Closerie » Abbaye Sylva Plana - Rouge (6)	-	29,00€	-

PUISSANT & VELOUTÉ

De la matière... de la belle matière ! Des tanins bien métrés qui donnent envie d'un répitivité !

	Verre 12,5cl	Bttle 75cl	Magnum
VdF « Ligéris Dolium » Dom. Lambert - Orange	6,50€	36,50€	-
Amistat Dom. Ditté et Cazenave - Blanc	-	36,00€	-
Paulliac «Les Griffons de Pichon» Château Pichon Longueville - Rouge	-	93,00€	-
Bandol « Château Romassan » Dom. Ott - Rouge	9,00€	50,00€	-
Châteauneuf du Pape «Clos de l'Oratoire» Dom. Ogier - Rouge	-	70,00€	-
Médoc Château La Roque de By - Rouge	5,00€	30,00€	-
Régnié « Vignes de 1948 » Dom. Jean - Michel Dupré - Rouge	-	24,00€	-

DOUX & RICHE

Les vins de fête gras et des douceurs... St. Democrit d'autres douceurs !

Coteaux de L'Aubance « Elegance » Dom. Bois Mozé - Moelleux	Verre 12,5cl	5,00€	Bttle 75cl	24,00€
Tokaji Aszú « 5 puttonyos » Dom. Disznoko - Liqueureux - Vin Hongrois	-	-	- 50cl	51,90€
Pacherenc du Vic-Bilh « Passion Charles Clément » Dom. Laougué - Moelleux	-	-	- 50cl	26,00€

LE MONDE DES BULLES

	Bttle 75cl	Magnum
Crémant de Loire «Blanc Secret» Dom. Bois Mozé	32,00€	62,00€
Crémant Brut Rosé « Désirée Anne » Dom. Bois Mozé	23,00€	-

Les planches de dégust

13,00€

3 verres de 6cl

Créez votre planche de dégustation !
parmi les vins au verre
Si Champagne +4€

SÉLECTION VINS D'EXCEPTION

Saumur «Réserve du Pigeonnier» Château de Fosse-Sèche - Rouge	Bttle 75cl	Verre 12,5cl	-
Sancerre «Cuvée Edmond» Dom Alphonse Mellot - Blanc	74,00€	-	-
Margaux « Alter-Ego » Château Palmer - Rouge	76,50€	-	-
Meursault « 1er Cru Blagny » Dom. Matrot - Blanc	121,00€	-	-
Volnay « 1er Cru Clos des 60 Ouvrées » Dom. Pousse d'Or - Rouge	84,00€	14,00€	-
Coteaux Champenois « La Côte aux Enfants » Bollinger - Rouge	109,00€	-	-
	123,00€	-	-

Les préférences du caviste



Prix nets, en euros, services & toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Demandez le vin du moment

Apéritifs

Ricard, Pastis Breton « Brastis » 2cl 3.90€ 4cl 7.00€
Martini blanc ou rouge, Suze, Campari 5cl 4.90€
Porto blanc ou rouge « Ramos Pinto » 5cl 4.90€
Picon 7cl 4.90€
Kir vin blanc, kir breton 12,5cl 3.90€
Kir pétillant 12,5cl 7.50€
Kir royal 12,5cl 12.00€
Nos crèmes Marie Brizard : cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois
Vodka Sobiesky, vodka Eor, rhum blanc, gin H2B, Cachaça 5cl 6.50€
Adjuvant : soda, jus orange, tonic 2.00€

Digestifs

Cognac Gautier VS 4cl 6.50€
Bas-Armagnac Dom. de Paguy 2002 4cl 8.00€
Bas-Armagnac grand assemblage 4cl 10.00€
Chartreuse Verte 5cl 8.00€
Rhum Zacapa 4cl 10.00€
Rhum Don Papa 7 ans, Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl 9.00€
Rhum Turquoise Bay 4cl 6.50€
Eau de vie poire, mirabelle, framboise 4cl 6.50€
Get27, Menthe pastille, Bailey's, Limoncello 6cl 6.50€
Pineau des Charentes Gautier 4cl 6.50€

Whiskys

SHERRY RAIT
Aberlour, Glenfiddich, Knockando 4cl 7.00€
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans 4cl 14.00€
BLENDE
Jack Daniels, Jameson, Nikka, Four Roses 4cl 6.00€
Flatnose, Jameson Black Barrel 4cl 7.00€
Chivas 18 ans 4cl 11.00€

Whiskys français

SHERRY RAIT
Couvreur Clearach, Rozelleures bleu 7.00€
Eddu Silver, Hepp, Rozelleures rouge 9.00€
Villanova Berbie, Rozelleures noir 11.00€
BLENDE
«Bellevoye» rouge ou noir 10.00€
«Bellevoye» blanc ou bleu 7.00€

Cocktails sans alcool

Cocktail du jour 15cl 8.00€
Virgin Spritz 15cl 7.00€
Apple Mojito 12cl 7.00€

Cocktails avec alcool

Cocktail du jour 15cl 8.00€
Americano 12cl 8.00€
Martini rouge, Noilly Prat, Campari, rondelle orange
Spritz 15cl 8.00€
Apéro!, crémant, rondelle orange
Mojito 12cl 8.00€
Rhum cubain, citron vert, eau pétillante, sucre, menthe fraîche
Mojito Champagne 12cl 12.00€
Rhum cubain, citron vert, champagne, sucre, menthe fraîche
Mojito Framboise 12cl 8.00€
Gin tonic 12cl 8.00€
Gin, Finley
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre 6cl 8.00€
Téquila Sunrise Téquila, jus d'orange, grenadine 12cl 8.00€
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, lait coco 20cl 10.00€

Apéro indè

3 huîtres n°3 + crevettes + 1 verre (12cl) 9.90€
Anjou Blanc « Terre de Haut» Dom. de Bois Mozé 11.90€
5 huîtres n°3 + 1 verre (12cl)
Anjou Blanc « Terre de Haut» Dom. de Bois Mozé

Grignotages

Sardines à l'huile «Grox et Nature» 7.50€
Sardines à l'huile de Homard «Grox et Nature» 8.50€
Friture d'épeutan, sauce tartare 5.50€
Saucisson Label Rouge (à partager) 9.90€
Jambon d'Auvergne de porc fermier affiné 16 mois (les 70gr) 10.90€
Les rillettes de la conserverie «Grox et Nature» 8.00€
Pâté marin, grondin au massaïa, maquereaux poivre Sichuan, St-Jacques à la bretonne, haddock au curry
Planchie de fromages, Charcuterie 11.00€

Bières pression

Lefe Blonde 25cl 3.90€ 33cl 5.10€ 50cl 7.10€
Loburg Blonde 25cl 3.70€ 33cl 4.90€ 50cl 6.90€
Panaché - Monaco 25cl 3.80€ 33cl 5.00€ 50cl 7.00€
Picon Bière 25cl 4.50€ 33cl 6.30€ 50cl 8.30€

Demandez la bière du moment

Bières bouteilles morbihannaises

La Flemme, La Fougère, La Fièvre 33cl 6.00€
Brasserie de Vannes La Dilettante
Pale Ale, Altbier, bière d'été 50cl 8.00€
Brasserie de Guern St Georges

Cidres et Poirés

Cidre Artisanal Brut Breton 75cl 15.00€
Cidre Artisanal Brut Breton 12,5cl 2.90€
«XVII» châtaigne 75cl 17.00€
«Kalsysie» poire/gingembre 75cl 17.00€

Eaux - Soda

Plancoët ou Plancoët Fines Bulles 100cl 4.10€
Plancoët ou Plancoët Fines Bulles 50cl 3.50€
Chateldon 75cl 7.00€
Perrier 33cl 3.90€
Sirop à l'eau 20cl 1.70€
Limonade - Diabolo 20cl 2.50€
Sirops Monin : menthe, citron, pêche, kiwi, fraise, framboise
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, Sprite 33cl 3.90€
Finley Tonic et Finley «agrumes» 20cl 3.90€
Thés glacés maison citron, marrakech, framboise 33cl 4.90€
Jus de fruits Pago 20cl 3.90€
Orange, ananas, abricot, tomate
Jus de fruits à la verse 20cl 2.50€
Fraise, pomme, pamplemousse

Boissons chaudes

Expresso, allongé, déca, noisette, macchiato 1.90€
Double expresso, grand crème, chocolat chaud 3.80€
Cappuccino, latté, moka 4.10€
Thés, tisanes 3.50€
Irish Coffee 11cl 9.00€

Nos fruits de mer (selon arrivage)

Aussi disponible en vente à emporter, -10% sur votre note

En provenance des Viviers de St Colomban/Quiberon

Bigorneaux (la portion 200g) 9.00€
Bulots (la portion 200g) 8.50€

L'Araignée entière (ou le tourteau selon arrivage), Mayonnaise 15.00€
Le ½ homard Breton, Mayonnaise 24.90€

Langoustines (la portion 300g) 19.90€

Crevettes Roses (la portion 200g) 8.00€

Huîtres du Golfe N°3
«Jacques Richard» à Séné
les 6....10€ | les 9....15€ | les 12....20€

Huîtres naturelles N°2 de la Baie de Quiberon
«Culture Marine» à St-Philibert
les 6....14€ | les 9....21€ | les 12....28€

Conseil du Caviste :
Avec vos fruits de mer, AOP Anjou
Blanc «Terre de Haut»
Dom. de Bois Mozé

Twistez vos huîtres

3 N°3 + 3 N°2....12€ | 5 N°3 + 4 N°2....17€ | 6 N°3 + 6 N°2....24€

Assiette de l'écailler (1/2 tourteau ou araignée, 2 huîtres N°3, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux) 19.90€
Palourdes bretonnes gratinées au beurre d'ail 12.00€

Plateaux de l'écailler

Le plateau Classique pour 1 pers. 39.90€

(6 langoustines, 6 huîtres du Golfe N°3, 6 crevettes, bigorneaux, bulots, ¼ tourteau ou araignée)

Le Plateau Royal pour 1 pers. 59.90€

(1 demi-homard, 6 langoustines, 6 huîtres du Golfe N°3, bigorneaux, bulots,
6 crevettes roses, 1/2 tourteaux ou Araignée)

Tous nos fruits de mer
sont accompagnés de
Beurre Bordier.
1€ le beurre
supplémentaire.

INFO DU CHEF :
Les huîtres de pleine mer
de Quiberon développent
des arômes iodés plus
importants que celle du
provenant du golfe du
Morbihan.



Nos entrées

Tartare de lieu jaune, citron vert et crémeux de brocolis **12.00€**

Asperges vertes rôties au poivre timut, condiment couteaux et noisettes **10.00€**

Cappuccino melon/basilic, gressins à la spiruline **Veggie 8.00€**

Conseil du Caviiste :

Vérre : Côtes de Duras «L'aimé Chai»

Dom : Mouthes Le Bihan

Bouteille : Chinon «les Terrasses»

Dom : Lambert

Pâté en croûte « maison » **8.00€**

Saumon fumé par nos soins, émulsion de lait ribot au poivre timut et pain grillé **13.00€**

Soupe de poissons « home made », rouille et croûtons ailés **9.00€**

INFO DU CHEF :
Saumon fumé par nos soins
au bois de hêtre, sel de
Ghérande, poivre noir et
baies de Genièvre.

Nos fraîcheurs

Conseil du Caviiste :

Vérre : Côtes de Provence «L'accent»

Clos de l'Ours

Salade César, acras de homard et tome de Rhuys **13,00€(XS) / 25,00€(XL)**

Burrata di Buffala, Jambon d'Auvergne et tomates de saison **9,90€(XS) / 18,90€(XL)**



Nos fromages

Plateau de fromages affinés par la fromagerie des Halles et sélectionnés par nos soins

Conseil du Caviste :

Verre : Vin orange

« Ligeris Dollum » Domaine Lambert

Les 3 morceaux 7.00€

Les 5 morceaux 9.00€

Les 7 morceaux 11.00€

Faites vous plaisir avec
une bière Vannetaise
de la Brasserie La
Dilettante

Nos desserts

Baba au Rhum maison et crème chantilly Bio 7.00€

Soufflé au chocolat « Guanaja 70% » 7.50€

Tartare d'ananas à la coriandre, glace yaourt 7.00€ **Veggie**

Crème cassante au miel d'acacias et fèves de Tonka 6.50€

Pavlova aux fruits rouges, glace vanille noire 7.50€

Tarte citron meringuée 7.50€

INFO DU CAVISTE :
Crémant de Loire « Blanc
Secret » tient son nom de
son élevage en barrique
dans une cave secrète !

Café ou thé gourmand 7.50€

Irish gourmand (11cl) 12.00€

«Secret» gourmand Crémant de Loire « Blanc Secret » (11cl) 12.00€



Nos glaces et sorbets



Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par un Maître Artisan Glacier

L'Originale 7.50€

(2 boules sorbet carottes/orange/gingembre, 1 boule de sorbet cactus/citron vert, chantilly Bio et melon confit)

La Limoncello ou la Spritz 7.50€

(2 boules sorbet Limoncello, 2cl de Limoncello ou 2 boules orange sanguine, 2cl apéro)

La Gwenn ha du 7.50€

(1 boule de glace lait ribot, 1 boule de glace crème de salidou, 1 boule de glace blé noir, caramel beurre salé maison et chantilly bio)

LA « BIO » 7.50€

(2 boules chocolat Bio, 1 boule Vanille bio, coulis de chocolat noir bio, Chantilly bio)

Parfums au choix : 2 boules 4.60€ | 3 boules 6.50€

Glace Vanille bio, Glace Chocolat bio, Glace crème de salidou, Black ice vanille, Glace blé noir, Glace lait ribot, Glace Rhum/raisin, Sorbet fraise sengana, Sorbet framboise, Sorbet ananas, Sorbet Limoncello, Sorbet orange sanguine, Sorbet cactus/citron vert, Sorbet carotte/orange/gingembre

Toutes nos glaces sont accompagnées de chantilly Bio





Menu Brasserie

25.00€

L'entrée du jour *

Pâté en croûte maison

Assiette de l'écailler (6 crevettes | bulots | bigorneaux)

Soupe de poissons «home made», Rouille et Croûtons aillés

La Suggestion du chef *

Merlu de nos côtes, haricots cocos au jus, oignons rosés et céleri frit

Tournedos de tomate en persillade, pommes allumettes

Onglet de Bœuf, Béarnaise de Homard / frites

Entrecôte de veau dorée, échalotes confites et jus court

Le dessert du jour *

Baba au Rhum Maison et crème chantilly Bio

Crème cassante au miel d'acacias et safran du Golfe du Morbihan

Tartare d'ananas à la coriandre, glace yaourt

* Uniquement du lundi au vendredi midi



Menu Couteau

34.00€

5 huîtres creuses n°3 du Golfe

Saumon fumé par nos soins, émulsion de lait Ribot au poivre timut

Tartare de lieu jaune, citron vert et crémeux de brocolis

Asperges vertes rôties au poivre timut, condiment couteaux et noisettes

Brochette de Gambas, pommes grenailles et beurre d'agrumes

Haddock maison au beurre blanc et œuf poché, pommes vapeur

Dos de Cabillaud vapeur façon fraîcheur, pressé de tomates et aubergines

Burger de canard façon Rossini

Soufflé au chocolat « Guanaja 70% »

Pavlova aux fruits rouges, glace vanille noire

Tarte citron meringuée

Coupe de glaces au choix à la carte

Café ou thé gourmand

Menu Homard

48.00€

Amuse-bouche

Un homard entier (environ 500g)

rôti au beurre d'estragon,

pommes grenailles

Dessert au choix à la carte





Formule Express

18.00€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse-bouche

Suggestion du jour

ou

Tartare de bœuf VBF, frites, salade

ou

Merlu de nos côtes, haricots cocos au jus, oignons rosés et céleri frit

ou

Fine ratatouille, oignons frits et roquette

Café | Mignardises

Formule Moussaillon

La Gastronomie n'est pas réservée qu'aux adultes

Jusqu'à 10 ans

Ton âge fera le prix !!!

Plat et dessert (portion enfant)

Coca | Jus de fruits | Limonade | Sirop

