

BIENVENUE À BORD !

Alors, comment on fonctionne ici ?

> En arrivant, merci de renseigner votre contact dans le cahier de rappel (nom, prénom, n° de téléphone);

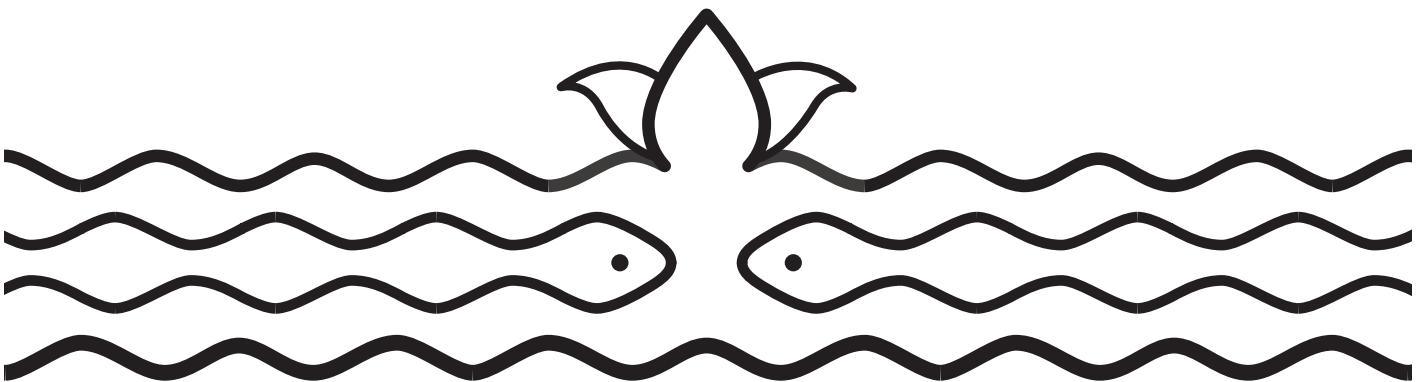
> La prise de commande et le paiement se feront directement à table avec une personne de notre équipe;



> LA **PUMPKIN ALE** ARRIVE BIENTÔT !

Bière à la citrouille, piment d'espelette, fève de tonka et noix de muscade.

5,7° | 25 IBU | PUMPKIN ALE | FERMENTATION HAUTE | **SORTIE 31.10**



PRESSION



Nos bières permanentes

SPERED *Notre Blonde* ➤ Bière American Pale Ale, légère, saveurs florales, notes d'agrumes

HEFEWEIZEN *Notre Blanche* ➤ Style traditionnel de bière de blé allemande, fruitée, épicée

EXOCET *Notre IPA* ➤ Bière American IPA, franche amertume, saveurs d'agrumes, fruits exotiques

SCELERATE *Notre Triple Ambrée* ➤ Bière Doppelbock, forte, touches de caramel, fruits confits

Nos bières éphémères, édition limitée

BLACK LAGER *Notre Brune estivale* ➤ Bière Schwarzbier, arômes de café, chocolat

Pumpkin Ale *Notre bière à la citrouille !* ➤ Citrouille, piment espelette, fève de tonka, noix de muscade

Nos bières à emporter en canettes 33cl

SPERED *Notre Blonde* ➤ Bière American Pale Ale, légère, saveurs florales, notes d'agrumes

EXOCET *Notre IPA* ➤ Bière American IPA, franche amertume, saveurs d'agrumes, fruits exotiques

Les pressions invitées

BROOKLYN SPECIAL EFFECT ➤ Sans alcool (Brooklyn) Bière bouteille 35,5cl

BROOKLYN LAGER

PIETRA BLONDE BIO ➤ Sans gluten (Corse)

FINNBARRA ➤ Cidre en pression (Irlande)

Nos cocktails maison en pression

FINE THYME ➤ Vodka infusée au kéfir, pomme, bergamote, thym au citron, xérès fino

	alcool	verre 25cl	verre 50cl	pichet 150cl
5,0°	3,5€	6,5€	18,5€	
5,0°	4€	7,5€	19,5€	
6,0°	4,5€	8,5€	21€	
8,0°	4,9€	9€	25€	
6,0°	4€	7,5€	19,5€	
5,7°	Sortie le 31.10			
		x6	x12	x24
5,0°	17€	32€	58€	
6,0°	19€	37€	66€	
0,4°	7€			
5,2°	4,5€	8,5€	21€	
5,5°	4,5€	8,5€	21€	
5,5°	4,5€	8,5€	21€	
cl	prix			
15	10€			

NOS SOFTS

Sodas en pression

	cl	prix	L	prix
Jus de pomme pétillant	25	3,5€		
Schweppes tonic	25	4€		
Breizh Ice Tea	25	3,5€		
Breizh Cola	25	3€		
Limonade «1905»	25	3€		
Eau pétillante maison	25	1€	1L	3,5€

Sodas en bouteille - Sirops - Jus




La French ginger beer bio	20	4,5€		
Breizh cola, cola light, agrumes	33	3,5€		
Sirop à l'eau	25	1€		
Jus de fruits Granini bio <i>orange, pomme, multifruits, tomate</i>	25	4€		

Cafés - Chocolat chaud - Thés

Café espresso, noisette, déca, allongé		1,5€		
Double espresso		3€		
Café crème		3,5€		
Chocolat chaud		3,5€		
Thé Gunpowder vert nature, Thé vert au jasmin, Earl grey, Breakfast tea, Ceylan, Thé menthe Touareg,		3,5€		
Rooïbos citrus, Tisane menthe poivrée				
Déca, allongé		1,5€		

SOFTS

VINS

	alcool	verre 12,5cl	bouteille 75cl
Rouges			
PEYRES NOBLES <i>CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE</i> ↗ AOC CORBIERES (BIO) (2018)	14°	4,5€	26€
«LES BARRICAILLEURS» <i>AMERLOT, CABERNET SAUVIGNON</i> ↗ AOP Bordeaux (BIO) (2018)	13,5°	4,8€	27€
DOMAINE FILLIATREAU <i>CABERNET FRANC</i> ↗ AOP Saumur Champigny (2018)	14°	5,8€	33€
CHASSAGNE Famille Picard <i>PINOT NOIR</i> ↗ AOP Hautes Côtes de Beaune (2015)	13°		52€
Blancs			
« SOLAS » <i>CHARDONNAY</i> ↗ IGP OC Chardonnay (2018)	12,5°	4,5€	26€
“PRESTIGE” <i>MELON DE BOURGOGNE</i> ↗ AOP Muscadet sur Lie (2018)	12°	4,5€	26€
« DOMAINE DES BRUNIERIS » <i>SAUVIGNON</i> ↗ AOP Quincy (2018)	12,7°	5,5€	32€
			
Rosé			
LA SONRIZA <i>CINSAULT & MERLOT</i> ↗ Sciaccarellu (2018)	11,5°	4€	23€
Pétillants			
VMQ ST CHARLES BLANC DE BLANC CREMANT ↗ Chardonnay	11°	4,5€	26€
CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT LANGLOIS ↗ Chardonnay, Cabernet franc	12,5°	6,5€	37€
CHAMPAGNE BRUT PAUL ROMAIN ↗ Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	12,5°		60€

SPIRITUEUX

Vermouth - Apéritifs

	alcool	cl	prix
Martini Bianco,	18°	6cl	5€
Martini Rosso	14°	6cl	5€
Suze	15°	6cl	5€
Kir	14°	14cl	5€
Ricard	45°	2cl	2,5€
Campari	25°	6cl	6€
Kir pétillant	14°	14cl	6,5€

Spiritueux + 2,5€ mixer

Rhum Bacardi Cuatro	40°	4cl	8€
Rhum plantation pineapple	40°	4cl	9€
Rhum Santa Teresa 1796	40°	4cl	11€
Vodka Absolut	40°	4cl	7€
Gin Beefeater	40°	4cl	7€
Tequila El Jimador	38°	4cl	7€
Whiskey Teeling small batch	46°	4cl	8€
Whiskey Jameson	40°	4cl	7€
Whiskey Woodford reserve double oaked	43,2°	4cl	10€
Whiskey Four roses small batch	45°	4cl	9€
Whisky Kilchoman Machir bay	46°	4cl	12€
Whisky "Rock Oyster" de D Laing	46,8°	4cl	12€
Whisky "The Epicurean" de D Laing	46,2°	4cl	12€

Liqueurs - Digestifs

Cointreau	40°	4cl	6€
Liqueur menthe pastille	24°	4cl	5€
Calvados Chateau Breuil 15 ans	41°	4cl	10€
Cognac VSOP Grande	40°	4cl	10€



LA CARTE DU RESTAURANT

Du lundi au vendredi 12h | 14h et 18h45 | 22h - Samedi 12h | 15h et 18h45 | 23h - Dimanche 12h | 17h

A grignoter

BURRATA HUILE D'OLIVE ↗ <i>Olives kalamata, champignons à la grecque, crumble de parmesan</i>	9€
ARANCINI ↗ <i>Croquettes de risotto au cheddar, mayonnaise cumin</i>	6€
PIMENTOS DE PADRON ↗ <i>Petits poivrons verts de Galice assaisonnés au parmesan & citron</i>	5€
FRITURE D'ÉPERLANS ↗ <i>Curry breton & sauce tartare</i>	9€

Plats

BBQ PULLED PORK BURGER ↗ <i>Burger d'effiloché de porc cuit au four BBQ américain avec coleslaw, frites maison</i>	16€
CAESAR SALAD ↗ <i>Saumon infusé au rooibos et fumé, jambon Serrano, oeuf parfait, croûtons</i>	15€
BUDDAH BOWL DE LA SEMAINE (V)	15€
FISH & CHIPS ↗ <i>Travaillé à notre bière Exocet IPA avec purée de petits pois, cresson, sauce tartare, frites maison</i>	19€

À compléter avec...

FRITES MAISON OU LEGUMES DE SAISON	4,5€
SALADE VERTE OU COLESLAW MAISON	3,5€

Pour les enfants

POISSON FRIT, POULET FRIT <i>Servi avec frites maison et salade</i>	9€
---	----

Desserts



CAFÉ OU THÉ SUPER GOURMAND ↗ <i>Pâtisseries maison</i>	7€
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON LIÉGEOIS, NOISETTES CARAMÉLISÉES	6€
TARTE CITRON MERINGUEE DESTRUCTURÉE	6€

Toute la journée...

SAUCISSON	8€
COOKIE MAISON	3,5€

↗ Viande bovine, Union Européenne

