

BREUVAGES SANS ALCOOLS

Jus fruits bio : oranges, pommes, ananas, fraise, mangue, poire, multifruits (25cl)	3,00€
Jus de légumes bio (25cl)	3,00€
Thés verts glacés : citron-gingembre, pêche (33cl)	4,00€
Kombucha (framboise, roïbos coco mûre, mangue/passion, clémentine citron (33cl)	4,50€
Ginger Ale - boissons pétillantes (33Cl)	4,50€
Mojito - boissons pétillantes (33Cl)	4,50€
Breizh cola (33Cl)	3,00€
Breizh tea (33cl)	3,00€
Breizh Limonade (33cl)	3,00€
Limonade bio d'Antan (33cl)	4,00€
Orangina (33cl)	3,00€
Schweppes agrumes (33cl)	3,00€
Perrier ou Badoït (33cl)	2,00€
Eau minérale (50cl)	1,50€
Supplément sirop fraise, grenadine, menthe, citron, mojito, banane/kiwi bio, violette (25cl)	0,20€

BREUVAGES ALCOOLISES

Bière blonde pression artisanal Yerc'hed mat 5% (25cl)	3,00€
Bière blonde pression Yerc'hed mat 5% (50cl)	6,00€
Bière bretonne Saint Erwan 7% (25cl)	3,50€
Bière bretonne Britt : blonde 5,5% - blanche 4,8% (25cl)	3,50€
Bière Dremwell bio : blonde 5%-rousse 6%-I.P.A. 6% (25cl)	3,70€
Vin rouge-rosé-blanc bio (12cl)	3,00€
Cidre brut artisanal bio Le Garrec Inzinzac-Lochrist 5% (25cl)	3,00€
Cidre brut artisanal bio Le Garrec Inzinzac-Lochrist 5% (75cl)	8,00€
Kir cassis, mûre ou pêche (12cl)	3,50€
Pétillant de sureau 2% (33cl)	4,50€

Espèce-chèque-ticket restaurant-chèque déjeuner-CB acceptés

BREUVAGES CHAUDS

Café bio Malongo (eau filtrée)	2,00€
Thé bio Kusmi tea (eau filtrée)	2,00€
Tisane bio Kusmi tea (eau filtrée)	2,00€
Chocolat bio chaud maison (lait de vache ou amandes)	3,00€

GLACES

Glaces Terres bleues: vanille-caramel-café-chocolat (95g.)	4,00€
Sorbets Terres bleues : fraise - 2 citrons (110g.)	4,50€
Magnum : classique-chocolat blanc-amandes (82g.)	3,00€

LICHOUSERIES

Plateau charcuterie (Ty producteur Kervignac) / fromage (Ferme de Lintan Bréhan) + salade verte bio	15,00€
Chips au sel de Guérande (125g.)	4,00€
Chips de sarrasin (120g.)	5,00€
Rillettes de poissons : thon karigosse, sardines piment d'Espelette, maquereaux curry	5,50€
Tartinades de légumes : tomates séchées olives, poivrons féta, houmous citron	5,50€
Olives vertes bio (120g.)	2,00€
Crêpes froment ou sarrasin bio : sucre-chocolat-miel-citron-caramel au beurre salé-confiture	3,00€

NOUVEAUTES !

REPAS BIO ET LOCAL SUR RESERVATIONS

MIDI OU SOIR

Avec notre traiteur éco-responsable, Annie Simon

Réservations : annie-simon.cuisine@gmail.com

06-73-33-54-93

A partir de 8 personnes

Plusieurs formules : E+P+D / E+P / P+D