



## SPÉCIALITÉS DE FRUITS DE MER

Hors formule - Selon arrivage



### COQUILLAGES

Coquillages farcis .....	15.90
Palourdes roses des Glénans (farcies) les 12 .....	13.90
Praires farcies de la rade de Brest les 6 .....	15.50

### MOULES (en saison)

(servies accompagnées de frites)	
Marinières (échalotes, vin blanc, persil) ..	13.50
Marinières Crème .....	14.50
Moules au Kari Gosse .....	15.90
Bretonnes (cidre, lardons, crème).....	15.90

### HUÎTRES CREUSES N°3

(Ria d'Étel ou Baie de Quiberon)	
les 6 .....	8.00
les 9 .....	11.00
les 12 .....	14.00

### LANGOUSTINES

Assiette de langoustines.....	18.90
(servies avec frites)	

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

(sur commande 48 h à l'avance)	
Huîtres, ½ araignée, crevettes, langoustines	

## CARTE DE L'ARRÊT O'PORT

### ENTRÉES AU CHOIX

Chèvre pané aux noix, houmous de betteraves, chantilly au raifort .....	7.00
Charcuteries bretonnes et méditerranéennes.....	7.50
Foie gras de canard mi-cuit maison & chutney .....	12.50
Soupe de poissons artisanale & torsade feuilletée au fromage .....	8.00
Saumon fumé artisanal .....	12.50

### PLATS AU CHOIX

Cassolette du Pêcheur .....	17.90
Brochette Océane.....	18.90
Brochette de boeuf mariné.....	16.90
Brochette de gambas.....	19.50
Brochette de thon .....	16.90
Spécialité : Entrecôte VBF .....	21.90
Risotto végétal .....	13.50

### DESSERTS AU CHOIX

Moelleux au chocolat - crème anglaise maison (10 min d'attente) .....	7.50
Panna cotta - coulis de fruits .....	6.50
Salade de fruits frais .....	6.50
Café gourmand (assortiment dessert du jour / panna cotta / croquant) .....	8.50
Petit pot de glace artisanale  / voir parfums dans les glaces.....	5.50

Plat du jour - Uniquement le midi en semaine..... 12.50

### PLANCHES APÉRITIVES POUR 2 PERSONNES

SERVIES DE 18H30 À 20H30	
Charcuteries bretonnes et méditerranéennes .....	14.90
Fromages assortis .....	14.90
Planche mixte (fromages et charcuteries) .....	14.90

### SALADES

Salade de chèvre pané aux noix .....	14.00
Salade Caesar ou salade du moment.....	14.90
Salade Végan.....	13.50
Salade italienne.....	14.50
(tomates, pesto, jambon de pays, mozzarella)	

### FROMAGES.....

Assiette de fromages .....	7.50
Assortiment de 3 fromages affinés	

### MENU ENFANTS (<10 ans).....

Steack haché / poisson / nuggets de poulet maison, frites	
Bâtonnet sorbet glacé Satellite ou petit pot enfant (voir parfum)	
.....	10.90

## NOS GLACES



Toutes nos glaces sont artisanales, bio et en petits pots (Glaces Terres Bleues).

### POTS ADULTES.....

Les parfums :	
Caramel beurre salé	
Sorbet fraise gourmande	
Sorbet deux citrons	
Vanille gourmande	
Chocolat gourmand	
Supplément crème fouettée + 1€	

### POTS ENFANTS.....

Les parfums :	
Vanille Smarties,	
Barbe à Papa / Marshmallows	
Chocolat / Oré o	

Nos plats sont élaborés principalement à partir de produits frais, locaux et de saison.

Pour organiser vos repas de groupes, repas de travail et anniversaires, nous élaborons votre menu avec vous. Réservation au 02 97 33 40 57

## NOS SOFTS

Sirop à l'eau.....	2.00
Menthe, fraise, grenadine, Citror, citron, pêche, orgeat, cassis, cerise, vanille, mojito, gingembre, banane-kiwi, violette	
Limonade 25cl .....	2.50
Diabolo 25cl.....	2.50
Jus de fruits Granini 25cl .....	3.50
Orange, ananas, abricot, tomate, fraise, mangue	
Breizh-Cola 33cl.....	3.50
Breizh-Cola zéro 33cl.....	3.50
Breizh-Thé 33cl .....	3.50
Breizh-Agrum' 33cl .....	3.50
Schweppes-Tonic 25cl.....	3.50
Perrier 33cl .....	3.50
Plancoët Intense 33cl .....	3.50
Orangina 25cl.....	3.50
Jus de pomme	
«Vergers de Kermabo» Guidel	
Le verre 20cl.....	3.50
La bouteille 1l.....	10.90
Supplément tranche ou sirop.....	0.30

## COCKTAILS SANS ALCOOL.....

AOP (jus de fruits et sirop de grenadine)	
Virgin Mojito au sirop rhum	
Virgin Planteur au sirop rhum	
Virgin Cuba Libre au sirop rhum	

## NOS EAUX

Plancoët Plate 50cl.....	3.00
Plancoët Fines Bulles 50cl.....	4.50
Plancoët Plate 1l.....	3.00
Plancoët Fines Bulles 1l.....	4.50

## NOS CIDRES

Vergers de Kermabo Guidel	
Le verre 20cl.....	3.50
La bouteille 75cl .....	10.90

## NOS BOISSONS CHAUDES

Supplément restaurant + 0.30 €	
Expresso ou ristretto .....	1.50
Café allongé.....	1.80
Café noisette .....	1.80
Café crème .....	1.80
Décaféiné .....	2.00
Décaféiné allongé .....	2.20
Grand café.....	3.00
Grand crème.....	3.40
Décaféiné crème .....	2.20
Café viennois.....	3.50
Cappuccino.....	3.50
Chocolat chaud.....	3.50
Chocolat viennois.....	4.00
Café frappé	4.00
Thé Damman .....	3.50
Darjeeling, Earl Grey, thé vert, thé vert menthe, thé fruits rouges, Jardin Bleu	
Infusion Damman.....	3.50
Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille	
Irish coffee.....	7.50
Breizh coffee.....	7.50
Jamaican coffee .....	7.50

## NOS COCKTAILS

Mojito (menthe, fraise, passion)	7.00
Breizhito (Fine de Bretagne, cidre) .....	7.00
Americano maison.....	7.00
Gin tonic .....	7.00
Spritz (Apérol ou Saint-Germain) .....	7.00
Cocktail du moment (voir ardoise) .....	7.00
Cuba Libre.....	6.50
Whisky coca.....	6.50
Ti punch (Rhum HSE Blanc 40°) .....	6.50
Punch Planteur.....	6.50
Piñacolada.....	8.00
Ti punch Premium .....	8.00
(Bielle, Neisson ou Père Labat)	
Caipirinha (Cachaça Leblon) .....	8.00
Margarita .....	8.00

## NOS APÉRITIFS

Ricard, Brastis ou Henri Bardouin 2cl	3.50
Martini Blanc, Rouge 5cl .....	3.50
Porto Rouge, Suze 5cl.....	3.50
Kir 10cl .....	3.50
(Cassis, pêche, mure, framboise, violette)	
Pétillant 10cl .....	3.50
Kir Breton 10cl.....	3.50
Kir Pétillant 10cl.....	3.90
Kir Royal 10cl .....	9.40

## NOS WHISKIES

<b>Nos Whiskies Classiques 4cl</b>	
Paddy, Jack Daniel's .....	7.00
Monkey Shoulder, Eddu blend BZH,	
Nikka Blended .....	8.00

## **Nos Beaux Whiskies 4cl**

Maker's Mark bourbon, Oban single malt,	
Lagavulin 16 ans single malt.....	9.00
Nikka From the Barrel, Dalmore 12 ans,	
Glenfiddich IPA .....	12.00

## NOS RHUMS

<b>RHUM ARRANGÉ MAISON</b>	
Shooter 2cl.....	3.50
<b>RHUMS AMBRÉS 4cl</b>	
Diplomático .....	8.00
Compagnie des Indes .....	8.00
Sailor Jerry.....	8.00
Clément V.O. (Martinique).....	8.00
Arcane (Île Maurice).....	9.00
Rhum Vieux de l'Océan .....	9.00
(3 Rivières Martinique)	
Bayou (Louisiane).....	9.00
Botran (Guatemala).....	9.00
Bumbu (La Barbade) .....	9.00
<b>RHUMS BLANCS 4cl</b>	
Père Labat .....	8.00
HSE.....	8.00
Bielle.....	8.00

## NOS BIÈRES PRESSION

GALOPIN 25cl 33cl 50cl	
Coreff Blonde	
1.80..... 2.80..... 3.90..... 5.50	
Coreff Dram Hud	
3.50..... 4.60..... 6.40	
Duchesse Anne Triple	
3.50..... 4.60..... 6.40	
Bière du moment	
Coreff Ambrée ou Lancelot blanche IPA	
3.50..... 4.60..... 6.40	
Picon Bière .....	3.90..... 6.90
Panaché 25cl .....	2.80
Monaco 25cl .....	3.00
Twist 25cl .....	3.00
Bière sirop 25cl .....	3.00

## BIÈRES BOUTEILLE

Bière sans alcool 25cl.....	3.50
Desperados 33cl.....	4.50
Lindemans rouge 25cl.....	4.50
Duvel 33cl.....	4.50
Microbrasserie de Kervignac Belle Joie	
La 56 - brune au sarrasin.....	4.50
Pilote en mousse - blonde.....	4.50
Chonchon - ambrée fruitée .....	4.50
Saison - épicée.....	4.50
La Boom - IPA .....	4.50
La Kervignacoise - triple.....	4.50

## NOS CHAMPAGNES

Coupe de champagne 10cl .....	9.00
Brut bouteille 75cl .....	49.00
Cuvée spéciale Blanc de Blanc	
ou Brut nature 75cl .....	75.00

## NOS SNACKS

Saucisson.....	6.00
1/2 Saucisson .....	3.50
Pâté Hénaff .....	3.50

## Groix & Nature

Pâté Marin .....	6.00
Rillettes Ormeaux, St Jacques, Homard .....	8.90
Rillettes.....	6.50
Rillettes Thon Blanc, Saumon, Sardine, Maquereaux	

## NOS VINS

### BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP - Château de l'Aiguillette .....	3.80..... 6.50..... 12.90..... 19.80
Chardonnay VDF moelleux - Les Bouquets Grégoire	3.80..... 6.50..... 12.90..... 19.80
Anjou blanc AOP Ovest Coast - Domaine Chesnaies	4.50..... 8.50..... 16.80..... 26.50
Picpoul du Pinet - Les vigneron de Florensac .....	3.80..... 6.50..... 12.90..... 19.80
Chardonnay sec cuvée Préjugés - Maison Vantenac Languedoc	4.50..... 8.50..... 16.80..... 26.80

### ROSES

Corse IGP - La Sonriza .....	3.80€..... 6.50..... 12.90..... 19.80
Languedoc AOP - Lécume du château Lanégly .....	4.10€..... 7.90..... 15.50..... 23.90
Côtes de Provence cru classé AOP - Bastide Blanche Domaine La Croix	5.00€..... 32.00

### ROUGES

Bordeaux AOP Côtes de Bourg - Château Sauman .....	4.30..... 8.30..... 16.50..... 25.00
Anjou AOP Ovest Coast. - Domaine Chesnaies	4.50..... 8.50..... 16.80..... 26.50
Pinot Noir - L'instant Domaine Bertier .....	4.30..... 8.30..... 16.50..... 25.00
Côtes du Rhône AOP - « En attendant les copains » Dom. Petit Oratoire	4.30..... 8.30..... 16.50
Côtes du Rhône AOP - La Résistance	27.00
Faugères AOP Les Novices - Domaine Abbaye de Sylva Plana	30.00

### Vins du moment sur ardoise

### ETRANGERS

El Semillero - Chili .....	4.30..... 8.30..... 16.50..... 25.00
Gran Passione Veneto - Italie.....	5.00..... 30.00
Doc Rioja - Crianza - Bodega El Meson -Espagne .....	4.50..... 26.50

## NOS DIGESTIFS

Cognac 4cl.....	8.00	Baileys 5cl .....	6.00	Gin Bosford rosé 4cl.....	7.00
Armagnac 4cl .....	8.00	Fine de Bretagne ambrée 4cl...7.00		Irish coffee.....	7.50
Get 27 ou 31 5cl.....	6.00	Vodka / Téquila 4cl .....	7.00	Breizh coffee.....	7.50
Menthe Pastille 5cl .....	6.00	Gin Tanqueray 4cl .....	7.00	Jamaican coffee .....	7.50
Amaretto 4cl .....	6.00	Gin Citadelle 4cl .....	7.00		