

WHISKYS (4 cl)

HIGHLAND

Glenmorangie Nectar D'Or	10,00
Single Malt	
Dalwhinnie 15 ans	10,00
Single Malt	
Oban 14 ans	10,00
Single Malt	

SPEYSIDE

Singleton Sunray	7,50
Single Malt	
Knockando 12 ans, Season	10,00
Single Malt	

ISLAY

Caol Ila 12 ans	10,00
Single Malt	
Talisker 10 ans	10,00
Single Malt	
Lagavulin 16 ans	10,00
Single Malt	

JAPON

Nikka From The Barrel	10,00
-----------------------	-------



LOWLAND

Glenkinchie 12 ans	10,00
Single Malt	

IRLANDAIS

Jameson	7,00
---------	------

ÉCOSSE

JB	7,00
Johnny Walker 12 ans, black	7,50

BOURBON

Bulleit	8,00
Jack Daniel's N°7	7,50

DIGESTIFS (4 cl)

CLASSIQUES

Calvados	6,00
Get 27, Get 31	6,00
Bailey's	6,00
Crème de Rhum Damoiseau	8,00
Armagnac	8,00
Poire	8,00
Cognac, Henessy Fine	8,00
Irish Coffee	8,00

GINS

Octopus, 40°, Lannion	7,00
Beefeater London	7,00
Supplément adjuvent	2,00

RHUMS

Diplomatico, Venezuela	8,00
Plantation Original Dark	8,00
Macca Spiced, Ile Maurice	10,00
Zacapa 23 ans, Guatemala	10,00
Secha De La Silva, Guatemala	10,00
J.M. VSOP, Martinique	12,00
Eminente, Cuba	15,00

ALCOOLS LOCAUX

Cidre Ti-Lo 33cl	6,50
Armoria Lager 25/33/50cl	3/4,50/6
Philomenn Rousse 25/33/50cl	4/5,5/8
Eddu, Grey Rock 4cl	6,00
Gin Octopus, 40° 4cl	7,00

Maison Warenghem - Lannion

Armorik, single malt 4cl	6,00
Fine de Bretagne 4cl	6,00
Pommeau de Bretagne 4cl	6,00
Chouchen Melmor 4cl	6,00

Prix nets en euros
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
© Breizh Shelter

VIN ROUGE

LOIRE

Cheverny, Les Vieilles Serres, Domaine Bellier	4,00	6,50	16,00	23,00
Saint-Nicolas de Bourgueil	4,50	7,50	18,00	26,00

BORDEAUX

Côtes de Bourg	4,00	6,50	16,00	23,00
Haut-Médoc, Château du Hâ	5,00	8,50	20,00	29,00
Saint-Émilion, Château Barberousse	9,00	15,00	30,00	39,00

LANGUEDOC

Cévennes, Climat Bio, Caves Saint-Maurice	4,50	7,50	18,00	26,00
Pic Saint-Loup, Coste d'Aleyrac, Château de Lancyre	4,50	7,50	18,00	26,00

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Brouilly	4,50	7,50	18,00	26,00
Macon Village	9,00	15,00	30,00	39,00

RHÔNE

Lirac, Lou Caminé, Domaine Ogier	5,00	8,50	20,00	29,00
Châteauneuf du Pape, Clos de L'Oratoire des Papes, Domaine Ogier				49,00

VIN BLANC

LOIRE

Cheverny, Les Vieilles Serres, Domaine Bellier	4,00	6,50	16,00	23,00
Reuilly	6,00	10,00	23,00	32,00

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne IGP, Domaine Villa Dria (moelleux)	4,00	6,50	16,00	23,00
--	------	------	-------	-------

LANGUEDOC

Cévennes IGP, Climat Bio, Caves Saint-Maurice	4,50	7,50	18,00	26,00
---	------	------	-------	-------

BOURGOGNE

Petit Chablis	6,00	10,00	23,00	32,00
---------------	------	-------	-------	-------

RHÔNE

Côtes du Rhône, Les Ramades, Maison Tardieu-Laurent	5,00	8,50	20,00	29,00
---	------	------	-------	-------

VIN ROSÉ

LANGUEDOC

Cévennes IGP, Climat Bio, Caves Saint-Maurice	4,50	7,50	18,00	26,00
---	------	------	-------	-------

PROVENCE

Côtes de Provence, Héritage, Estandon	4,00	6,50	16,00	23,00
---------------------------------------	------	------	-------	-------

BULLES

VMQ Blanc de Blancs, Louis Meynard	4,50	8,00		26,00
Champagne Brut, Mercier	9,00	16,00		60,00

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler	3,00	4,50	6,00
Armoria Lager (bretonne)	3,00	4,50	6,00
Philomenn Rousse	4,00	5,50	8,00
Leffe blonde	4,00	5,50	8,00
Leffe ruby	4,00	5,50	8,00
Hoegaarden	4,00	5,50	8,00
Goose Island IPA	4,50	6,00	9,00
Guinness	5,00	6,50	9,50
Triple Karmeliet	5,00	6,50	9,50
Bière du moment	Voir ardoise		

COCKTAILS

Les Mocktails

Breizh Shelter	5,50
Jus d'ananas, jus de fraise, purée de passion	
Virgin Mojito Classique	5,50
Virgin Rhubarbe, passion ou framboise	6,50
Cucumber Tonic	7,50
Gin sans alcool, sirop de concombre, citron pressé, tonic	
Rhubarbe Mule	7,90
Purée de rhubarbe, citron pressé, jus de cranberrie, menthe fraîche, ginger beer	

Les Classiques

Caipirinha Framboise	7,90
Cachaça, citron, purée de Framboise, sucre de canne	
Pina Colada	7,90
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	
Dark n' Stormy	7,90
Rhum brun, jus de citron, ginger beer	
Mexican Mule	7,90
Tequila, jus de citron, purée de passion, concombre, ginger beer	
Gin Basil Smash	7,90
Gin, basilic, sirop de sucre de canne, citron pressé	

Les Créations

Canopée	7,90
Vodka, jus de cranberries, citron pressé, Chambord, basilic	
Russian Spring	9,00
Vodka, citron pressé, framboise, crème de cassis, Champagne	

BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, déca, déca allongé	1,80
Grand café, grand déca	3,50
Chocolat	3,00
Cappuccino	3,50
Café ou chocolat viennois	3,50
Thé Baronny's	3,50
Ceylan, Fruits rouges, Earl Grey, Vert menthe	
Tisanes Baronny's	3,50
Verveine, Tilleul	

EAUX

	50 cl	100 cl
Plancoët	4,50	5,50
Plancoët fines bulles	4,50	5,50

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados (33 cl)	6,00
Corona (33 cl)	6,00
Dremwell Blé Noir sans gluten (33 cl)	6,50
Bière sans alcool (33 cl)	4,50

CIDRES BOUTEILLE

Cidre Ti-Lo (33 cl)	6,50
Cidre Ti-Lo IPA (33 cl)	6,50

Les Cocktails apéritifs

Américano	7,90
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	
Négroni	7,90
Campari, vermouth rouge, Gin	
Manhattan	7,90
Scotch, Martini rouge, Angostura	

Les Spritz

Apérol Spritz	7,90
Campari Spritz	7,90
Galliano Spritz	7,90
Abricot Breizh Spritz	7,90
St Germain Spritz	9,90

Les Mojitos

Mojito Cubain	7,90
Rhum Havana 3 ans, citron pressé, menthe fraîche, casonade, eau gazeuse	
Mojito Rhubarbe	8,90
Mojito Passion	8,90
Mojito Framboise	8,90

Les After Diner

Espresso Martini	7,90
Vodka, liqueur de café, espresso	
Amaretto Sour	7,90
Liqueur d'amande, citron pressé, blanc d'œuf	
Breizh Tatin	7,90
Fine de Bretagne, jus de pomme, sirop de cannelle et caramel	

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	3,80
Orangina	3,80
Perrier	3,80
Thé glacé / Oasis	3,80
Agrumes	3,80
Schwepes Tonic	3,80
Limonade	2,50
Diabolo	3,00
1/4 Vittel	3,00
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Citron acide, Violette, Banane, Kiwi ...	
Jus de fruits	3,80
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Pamplemousse, tomate	

À PARTAGER



Les tartinades végétariennes 10,00

Focaccia, tapenade 10,00

Salade paysanne 12,00

Tartare de saumon 12,00

Carpaccio de bœuf 12,00

Assiette de crevettes roses 13,90

Les JalaNachos 13,90
Chips de maïs, viande hachée épicée, Pico De Gallo, mozzarella, cheddar, jalapeños

Assortiment de tapas 14,90
Camembert pané, oignons rings, calamar frit, Accras végétarien, sauce tartare

Planche de charcuterie et assortiment de la Fromagerie du Centre - Lannion 17,90

Déclinaison de saumon 17,90
Tartare de saumon, gravelax, rillettes

La big Shelter 19,90
On mélange tout...

6 huîtres n°2 creuses de l'île Kalod . . . 9,50

9 huîtres 14,00

12 huîtres 18,00

SALADES



Salade Cajun 15,50
Salade, tomate, œuf dur, poulet cajun, pomme de terre, copeaux parmesan, croûton, oignons rouges, huile de parmesan

Monsieur Seguin 16,50
Salade, tomate, œuf dur, chèvre rôti sur toast avec miel, lardons, champignons poêlés, oignons rouges, crème chèvre

POKE BOWL



La Green Bowl 12,90
Riz, carotte, concombre, betterave, fruit de saison, sauce sésame soja miel

La Classic Bowl 14,90
Riz, poulet cajun ou saumon gravlax, légumes de saison croquants, fruits de saison, sauce sésame soja miel

POISSONNERIE



Fish & Chips, sauce tartare 16,50

Retour de pêche 18,50
Selon arrivage

La marmite du pêcheur 21,90
Selon arrivage

BOUCHERIE



Escalope de volaille à la plancha 14,90

Émincé de volaille à la normande . . . 15,90

Tartare de bœuf traditionnel 17,50
Préparé ou non - Jaune d'œuf, échalote, ciboulette, câpres, cornichons, frites

Tartare Italien 18,50
Préparé - Parmesan, jambon cru, tomate confite, pesto, frites

Tartare belle maman 19,50
Tartare de bœuf traditionnel préparé et reblochon fondu, frites

Brochette de Bœuf 19,90
Sauce poivre

Faux-Filet de bœuf 19,90

SPÉCIALITÉS



Saucisse bretonne 13,90
Pommes de terre au lard

Camembert rôti 17,90
Charcuterie, pommes de terre au lard, pickles, cornichons, toasts

Noix de joue de porc 17,90

Rognons de veau au porto 17,90

Jarret de porc 17,90

Mix grill 19,90

PÂTES



Végétarienne 12,90
Penne, légume vapeur, pesto

Trégoroise 15,90
Penne, lard, champignons, tomme bretonne, chou-fleur

Océane 15,90
Penne aux deux saumons, crème d'aneth

LES OFFRES DU MOMENT (voir ardoise)

- bière
- cocktail
- suggestion
- burger



MENU BREIZH SHELTER



ENTRÉES

- Tartare de saumon
- 6 Huîtres n°2 de l'île Kalod
- Carpaccio de bœuf
- Salade paysanne

PLATS

- Noix de joue de porc
- Faux-filet
- Retour de pêche

DESSERTS

- Sélection de fromages
- Fondant au chocolat
- Tarte au citron revisitée

29,90

MENU DU MARCHÉ

UNIQUEMENT LE MIDI

Non disponible le samedi - dimanche et les jours fériés



ENTRÉES

- Terrine de campagne
- Rillettes de poisson
- Assiette de crevettes roses

PLATS

- Steak à cheval
- Pavé de saumon
- Plat du jour
- 1/2 pizza au choix

DESSERTS

- Café gourmand
- Dessert du jour
- Mousse au chocolat

Plat unique 11,50
Entrée + plat 15,50
Plat + dessert 15,50
Entrée + plat + dessert. 19,50

FORMULE EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

Brochette de bœuf, sauce poivre

Café gourmand

20,90

PIZZAS



Margherita 12,90
Sauce tomate, mozzarella, origan

Reine 12,90
sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives, origan

Tex-Mex 12,90
Sauce tomate, viande hachée, poivron, mozzarella, oignons rouges, origan

Hot Chorizo 12,90
Sauce tomate, merguez, chorizo, mozzarella, œuf, poivrons, oignons rouges, origan

Végétarienne 12,90
Sauce tomate, champignon, poivrons, tomates, olives, oignons rouges, mozzarella, origan

4 Fromages 12,90
Crème ciboulette, chèvre, reblochon, bleu d'Auvergne, tome bretonne, origan

Breizh Shelter 12,90
Crème ciboulette, pommes de terre sautées, andouille, tome bretonne, lard, mozzarella,

La Fermière 12,90
Crème au curry, poulet, chèvre, miel, oignons rouges

Nordique 12,90
Crème ciboulette, saumon, mozzarella, oignons rouges, roquette

1/2 pizza avec salade verte 11,50

BURGERS



Composition : Bun's, sauce burger, tomate, oignons rouges, pickles, steak de boeuf (150 ou 300g.) ou steak végétarien, fromage au choix, tranche de lard, frites

1 steak 2 steaks

Classique cheddar 16,90 . . 19,90

Montagnard au reblochon . . . 16,90 . . 19,90

Auvergnat au bleu 16,90 . . 19,90

Fermier au chèvre 16,90 . . 19,90

Jurassien au morbier 16,90 . . 19,90

Breton à la tome 16,90 . . 19,90
Crème ciboulette

Normand au camembert . . . 16,90 . . 19,90
Crème de ciboulette, andouille

Crispy au poulet, cheddar . . . 16,90
Sauce aigre douce

Burger de la semaine 14,90 . . 17,90

DESSERTS



Sélection de fromages 8,90
Marmelade de tomates, salade verte, Fromagerie du Centre - Lannion

Crème brûlée 7,50

Profiteroles 7,50

Tarte au citron revisitée 7,50

Crumble d'ananas 7,50

Fondant au chocolat 7,50

Café gourmand 7,50

Thé ou chocolat gourmand 9,00

Champagne ou digestif gourmand . . . 12,90

GLACES



Breizh Shelter 7,50
Boules vanille / caramel / chocolat, brownie, coulis de chocolat, chantilly

Banana Split 7,50
Banane, boules vanille / chocolat / fraise, coulis de chocolat, chantilly

Dame Blanche 7,50
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe Liégeoise 7,50
2 boules café ou caramel ou chocolat, 1 boule vanille, coulis, chantilly

Coupe Colonel 8,90
3 boules citron, Vodka

Composez votre coupe glacée

1 boule 3,50

2 boules 4,50

3 boules 5,50

Supplément coulis 1,50
Chocolat ou fruits rouges ou caramel au beurre salé

Supplément chantilly 1,50

Nos Parfums :

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, fraise, framboise, cassis, citron jaune, citron vert, passion, pistache, noix de coco.

Prix nets en euros
2 € par sauce supplémentaire
4 € par accompagnement supplémentaire