

WHISKYS (4 cl)

BRETON

Armorik Classic	7,00
Single Malt	
Armorik Sherry cask	8,00
Single Malt	
Armorik Yeunelez	10,00
Single Malt	

JAPON

Nikka From The Barrel	9,00
-----------------------	------

HIGHLAND

Oban 14 ans	12,00
Single Malt	
Dalmore 12 ans	12,00
Single Malt	

SPEYSIDE

Glenfarclas	9,00
Single Malt	
Glenturret	12,00
Single Malt	

ISLAY

Kilchoman Machir Bay	10,00
Single Malt	
Lagavulin 16 ans	12,00
Single Malt	

ÉCOSSE

Arran 10 ans	10,00
--------------	-------

BOURBON

Jack Daniel's N°7	7,50
Eagle Rare 10 ans	9,00



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

RHUMS (4 cl)

Bumbu, La Barbade	8,00
Doorly's XO, La Barbade	8,00
La Favorite 4 ans, Martinique	10,00
J.M. VSDP, Martinique	10,00
Hampden 8 ans, Jamaïque	12,00
J.M. XO, Martinique	12,00

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	

CIDRES BOUTEILLE

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

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

Eaux

Plancoët	4,50	5,50
Plancoët fines bulles	4,50	5,50

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 Ha	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'Aleynac, 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
Reuilky	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

PROVENCE

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

LANGUEDOC

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

BULLES

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

COCKTAILS

Les Mocktails

Breizh Shelter (26 cl)	5,90
Jus d'ananas, jus de fraise, purée de passion	

Virgin Mojito Classique (22,5 cl)	5,90
-----------------------------------	------

Virgin du moment (24 cl)	6,50
--------------------------	------

Green fizz (17,5 cl)	6,90
Jus de pomme, sirop de kiwi, jus de citron, menthe fraîche, ginger beer	

London Mule (22 cl)	7,90
Gin sans alcool, jus de citron, ginger beer	

Choisis ton Spritz (18cl)

Apérol Spritz	9,50
Arôme orange amère et plantes	

Campari Spritz	9,50
Arôme plantes amères	
Arôme abricot et pomme	

Italicus Spritz	12,00
Arôme bergamote et citron	

St Germain Spritz	12,00
-------------------	-------

Arôme fleurs de Sureau

Triple sec Warenghem	8,00
Arôme d'écorces orange	

Abricot Breizh Spritz	8,00
-----------------------	------

Les Créations

Madeleine 2.0 (16 cl)	9,00
Triple sec, liqueur d'amande, jus d'ananas, bitter d'orange	

Abricot Iambic (20 cl)	9,00
Fine de Bretagne, sirop de romarin, jus de citron, nectar d'abricot, bitter	

Asian Spring (13 cl)	12,00
Gin, purée de Yuzu, jus de citron, Champagne	

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Loburg	3,50	5,00	7,00
Philomenn Blonde	4,00	5,50	8,00
Philomenn Rousse	4,50	6,00	9,00
Leffe blonde	4,50	6,00	9,00
Leffe ruby	4,50	6,00	9,00
Hoegaarden blanche	4,50	6,00	9,00
Goose Island IPA	5,00	6,50	9,50
Guinness	5,50	7,00	10,50
Triple Karmeliet	5,50	7,00	10,50
Bière du moment			Voir ardoise

Les Classiques

Américano (9 cl)	8,00
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	

Négroni (9 cl)	8,00
Campari, vermouth rouge, Gin	

Manhattan (7,5 cl)	8,00
Scotch, Martini rouge, Angostura	

Moscow Mule (17,5 cl)	8,00
Vodka, jus de citron, ginger beer, Angostura bitter	

Dark n' Stormy (14 cl)	8,00
Rhum brun, jus de citron, ginger beer	

WTF* a Daquiri (9 cl)	9,00
Rhum Havana 3 ans, jus de citron, purée de Fruits au choix	

Bramble (9 cl)	9,00
Gin, liqueur royale de Chambord, jus de citron, sirop de sucre	

Gin Basil Smash (9 cl)	9,00
Gin, basilic, sirop de sucre de canne, citron pressé	

St Germain Marguerite (8 cl)	10,90
Liqueur de fleur de Sureau St Germain, Tequila 100% Agave, jus de citron	

Mojito Cubain (19 cl)	8,90
Rhum Havana 3 ans, citron pressé, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	
Mojito du moment (21 cl)	9,50

Espresso Martini (11 cl)	9,00
Vodka, liqueur de café, expresso	

God father Sour (9 cl)	9,00
Scotch, liqueur d'amande, citron pressé, blanc d'œuf	

Cocktail du moment (voir ardoise)	
-----------------------------------	--

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro (33cl)	4,00
Orangina (33cl)	4,00
Perrier (33cl)	4,00
Thé glacé / Oasis (25cl)	4,00
Schweppes Tonic/ Agrumes (25cl)	4,00
Limonade (25cl)	3,00
Diabolo ou 1/4 Vittel (25cl)	3,50
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Citron acide, Violette, Banane, Kiwi ...	
Jus de fruits (25cl)	4,50
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, ACE, Pamplemousse, Tomate	

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

À PARTAGER



Focaccia maison et Tapenade. 10,50

Rillettes de poisson 10,50

Tartare de poisson 12,50

Carpaccio de boeuf 12,50

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

Planche de charcuterie et assortiment
de la Fromagerie du Centre - Lannion. 19,90

6 huîtres n°2 creuses de Bretagne. 15,00

SALADES



Salade Cajun 16,90
Salade, tomate, œuf dur, poulet cajun, pomme
de terre, copeaux parmesan, croûton, oignons
rouges, tuile de parmesan

Monsieur Seguin 17,50
Salade, tomate, œuf dur, chèvre rôti sur toast
avec miel, lardons, champignons poêlés, oignons
rouges, crème chèvre

Salade Italienne 18,50
Salade, jambon cru, mozzarella di buffala,
parmesan, tomates confites, oignons rouges

POKE BOWL



La Green Bowl 13,90
Riz, légumes et fruit de saison, vinaigrette
de sésame

La Chicken Bowl 16,90
Riz, poulet pané, légumes et fruit de saison,
vinaigrette de sésame

La Thai Bowl 16,90
Riz, porc au caramel, légumes et fruit de saison,
vinaigrette de sésame épicée

La Fish Bowl 17,90
Riz, tartare de poisson et saumon gravelax, lé-
gumes et fruit de saison, vinaigrette de sésame

POISSONNERIE



Pavé de saumon 17,00

Fish & Chips, sauce tartare 18,50

La marmite du pêcheur 21,90

BOUCHERIE



Escalope de volaille à la plancha . . . 14,90

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

Faux-Filet de bœuf (200gr) 19,00

Brochette de Bœuf (240gr) 21,00
Sauce poivre

Tartare de bœuf traditionnel 19,00
Préparé ou non - Jaune d'œuf, échalote,
ciboulette, câpres, cornichons, frites

Tartare Thai 20,00
Préparé - Gingembre, cacahuètes, piment,
sésame soja, coriandre

Tartare Italien 22,50
Préparé - Parmesan, jambon cru,
tomate confite, pesto, frites

Tartare belle maman 23,00
Tartare de bœuf traditionnel préparé et
reblochon fondu, frites

SPÉCIALITÉS



Rognons de veau au porto. 16,90

Travers de porc, sauce BBQ 17,90

Andouillette AAAAA 17,90
Sauce moutarde

Noix de joue de porc 17,90

Jarret de porc 20,90

Camembert rôti 20,90
Charcuterie, pommes de terre
pickles, cornichons, toasts

Mix grill. 22,50
Boeuf, travers et poitrine

MENU DU MARCHÉ

UNIQUEMENT
LE MIDI

Non disponible le samedi - dimanche et les jours fériés

ENTRÉES

- Terrine de campagne
- Rillettes de poisson

PLATS

- Steak à cheval (150gr)
- Poisson du marché
- Plat du jour

DESSERTS

- Café gourmand
- Dessert du jour
- Salade de fruits

Plat unique 12,50
Entrée + plat 16,50
Plat + dessert 16,50
Entrée + plat + dessert 20,50

Menu prix TTC (hors boisson) service compris.

LES OFFRES DU MOMENT

(voir ardoise)

- bière
- suggestion

- cocktail
- burger

MENU ENFANT

9,90



ALCOOLS LOCAUX

Cidre Ti-Lo 33cl. 6,50
Philomenn Blonde 25/33/50cl. . . . 4/5,5/8
Philomenn Rousse 25/33/50cl . . . 4,5/6/9

Maison Warenghem - Lannion

Armorik 4cl 7,00
Armorik Sherry cask 4cl 8,00
Armorik Yeunelez 4cl 10,00
Fine de Bretagne 4cl. 6,00
Pommeau de Bretagne 4cl. 6,00
Chouchen Melmor 4cl 6,00

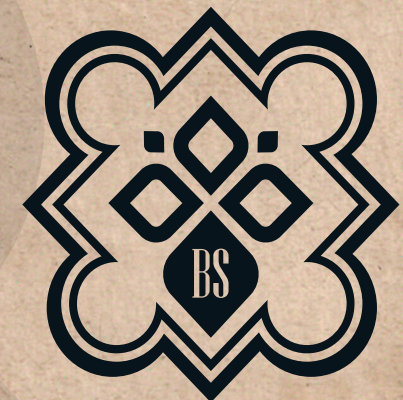
PÂTES



Penne Végétarienne. 12,90
Légume vapeur, pesto

Penne aux deux saumons 16,50
Crème d'aneth

Penne Italienne 17,50
Crème de parmesan, jambon cru, mozzarella di
buffala, tomates confites, pesto



BURGERS



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

Classique cheddar. 17,90

Savoyard au reblochon. 17,90

Auvergnat au bleu 17,90

Fermier au chèvre 17,90

Crispy au poulet, cheddar 17,90
Sauce aigre douce, oignons frits

Breton à la tome 19,90
Crème ciboulette

Italien à la mozzarella 19,90
Pesto, tomate confite, jambon cru

Burger de la semaine. 16,90

Double steak + 5,00

DESSERTS



Sélection de fromages 8,90
Fromagerie du Centre - Lannion

Crème brûlée. 7,50

Profiteroles 7,50

Tarte au citron revisitée. 7,50

Tiramisu caramel au beurre salé . . . 7,50

Fondant au chocolat. 7,50

Pavlova aux fruits de saison 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

Coupe After Eight 8,90
3 boules menthe-chocolat, Get 27

Coupe Normande. 8,90
3 boules pomme, Calva

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.