

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	4,00€	Martini 4cl	
Kir Breton 12cl	3,90€	blanc, rouge, rosé	4,50€
Kir royal 12cl	8,00€	Suze 4cl	4,00€
Verre de moelleux 12cl	5,00€	Porto 4cl	4,00€
Ricard, Pastis 2cl	3,90€	blanc, rouge	

LES CHAMPAGNES

Marin & Fils	8,00€	50,00€
Taittinger Brut	10,00€	80,00€
Taittinger Rosé		90,00€

LES WHISKIES 4cl

Paddy	6,00€
Lagavulin 16 ans	9,00€
Jack Daniel's	8,50€
Aberlour 12 ans, Aberfeldy 12 ans, Nikka	9,00€
Bushmills Black	8,00€

LES COCKTAILS 20cl

Mojito Classique	9,00€
Mojito Royale	10,00€
Margarita Frozen	9,00€
Téquila, jus de citron, sirop de sucre, triple sec, glace pilée	
Daiquiri Maracuja	9,50€
Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, purée de passion	
Moscow Mule	9,50€
Vodka, sirop de sucre, jus de citron vert, Ginger Beer	
Cosmopolitain	9,50€
Vodka, cranberry, Cointreau, jus de citron vert	
Caipirinha	9,00€
Cachaça, citron vert, sirop de sucre	
Spritz Martini	9,00€
Martini Fiero, Prosecco, eau gazeuse	
Sex and the Beach	9€50
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	

SANS ALCOOL 30cl Supplément alcool +3€

Cocktail de Fruit	7,00€
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de framboise	
Red Basilic	7,50€
Jus de cranberry, basilic, jus de citron vert, sirop de sucre	
Pineapple	7,50€
Jus d'ananas, passion, jus de citron	

LES BIERES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
1664	3,50€	4,60€	7,00€
Grimbergen	4,30€	5,60€	8,60€

Demandez la Bière du Moment

LES SANS ALCOOLS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl, Fanta 25cl	3,90€
Schweppes, Schweppes agrum', Fuze Tea 25cl	3,80€
Jus de fruits 20cl	3,70€
orange, ananas, abricot, pomme, exotique, tomate, framboise	
Perrier 33cl, Diabolo 25cl	3,50€
Limonade 25cl	3,30€



LES VIANDES

Côte de bœuf « Viande Bovine Française » 1 Pers. 600gr	27,50€
Entrecôte de bœuf « Viande Bovine Française » 300gr	21.00€
Entrecôte bretonne maturée 14 jours 300gr	26.00€
Filet de bœuf « Viande Bovine Française » grillé 200gr	22.00€
Filet de bœuf « Viande Bovine Française » Rossini et foie gras chaud 200gr	25.00€

RACES À VIANDE

Côte de boeuf «Salers» 2 pers. 1,2kg à partager	69.00€
Bavette « Angus » « origine Royaume Uni » 200gr sauce échalotes	16.50€
Pavé de rumsteak mûré « Limousine » 200gr	16.00€

Côtes d'agneau grillées « Ecosse ou Irlande »	19.00€
Andouillette à la ficelle « origine BZH », grillée	16.00€
Magret de canard « origine France » servi entier, sauce Rossini	17.00€
Suprême de volaille farci aux abricots secs Mac'n cheese «origine BZH»	15.00€
Pot au feu à l'ancienne	17.00€
Épaule d'agneau confite «origine Irlande ou Ecosse» 2 pers. 1,2kg à partager	59.50€
Carpaccio « Charolais » traditionnel, frites, pesto, parmesan, avocat, agrumes	13.90€
Tartare « Charolais » traditionnel préparé normal ou épicé, frites	16.50€
Burger Le Rennais	15.00€
Steak haché 150gr, Comté, tomates, oignons confits, iceberg, béarnaise	
Burger Croustillant	15.90€
Steak haché 150gr, iceberg, tomates, oignons confits, poitrine fumée, fromage à raclette, sauce moutarde	

SAUCES « maison » : Béarnaise, Poivre, Barbecue, Échalotes, Gorgonzola

ACCOMPAGNEMENT : Frites « Maison », Purée de pommes de terre, Poêlée de champignons en persillade, Légumes de saison, Mac'n cheese, Salade verte du Grill

LES DESSERTS « Maison »

Trilogie de fromages sélectionnés par nos soins	8.00€
Paris Brest du Grill	7.00€
Moelleux au chocolat, crème vanille et glace au caramel beurre salé	8.00€
Brioche façon pain perdu et sa glace à la vanille	7.00€
Sablé breton, crémeux citron meringué	7.00€
Entremet poire caramélisée	7.00€

CAFÉ GOURMAND : 7.50€ / THÉ GOURMAND : 8.00€

LES COUPES GLACEES

La Breizh du Grill	7,50€
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, chantilly	
La Rouge Tendance	7,50€
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
Café Liégeois 3 boules café, coulis de café, chantilly	7,50€
Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€

LES HORS D'ŒUVRE SEUL OU A PARTAGER

Planche de jambon Serrano 20 mois	10.00€
Planche de Fayet tranché	7.00€
Planche Mixte (Serrano 20 mois, Tome de Bretagne, Andouille de Dinan, Fayet...)	12.50€
Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de clémentines	15.00€
Œuf bio parfait crème Dubarry, noisettes torréfiées et croûtons aillés	8.50€
Vol au vent de ris d'agneau, supions et chorizo ibérique	11.50€
Saumon confit mayonnaise au wasabi, chips de riz	12.00€
Os à moelle	4.50€

LES SALADES

Salade de chèvre, pommes fraîches et lard grillé	14.50€
Salade, toast de chèvre bûche, pomme granny, noix, tomates, lard grillé, vinaigrette	
Salade Périgourdine	15.50€
Salade, tomates, jambon Serrano, gésiers, toast de foie gras, pignons de pins, vinaigrette	

LES POISSONS

Filet de bar grillé sauce échalotes, purée de fricassée de champignons	16.50€
Brochette de Noix de Saint Jacques, purée de pommes de terre et légumes de saison, beurre blanc	21.00€

LE P'TIT GRILLADIN

jusqu'à 12 ans
Burger frites ou Steak haché frites

Glace 2 boules ou Le Chou Prof
10.00€

MENU 28.00€

Terrine de foie gras maison et son chutney de clémentines
ou Saumon confit, mayonnaise au wasabi, chips de riz
ou Œuf Bio parfait velouté Dubarry, noisettes torréfiées et croûtons aillés

Bavette «Angus» à l'échalote, garniture et sauce au choix
ou Magret de canard « origine France », sauce Rossini, purée de pomme de terre et poêlée de champignons
ou Brochette de Saint Jacques, purée de pommes de terre et légumes de saison, beurre blanc

Paris-Brest du Grill
ou Entremet poire caramélisée
ou Crème brûlée, cassonade à la vanille Bourbon

COUPES ALCOOLISÉES

L'After Eight 2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly	8,00€
La Colonel 3 boules citron vert, Vodka	8,00€
La Vie en Rose 2 boules framboise, crème de framboise, champagne	8,00€
La Normande 2 boules pomme, Calvados	8,00€
Coupe 2 boules : 4,00€ / Coupe 3 boules : 5,50€	
Parfums : citron vert, fraise, framboise, cassis, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat	