

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

	12cl	75cl
Marin & Fils	8.00€	50.00€
Taittinger Brut	10.00€	80.00€
Taittinger Rosé		90.00€

LES WHISKIES

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

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	
Caïpirinha	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

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	29.90€
Entrecôte de bœuf « Viande Bovine Française » 300gr	21.00€
Filet de bœuf « Viande Bovine Française » grillé 200gr	22.00€
Filet de bœuf façon Rossini « Viande Bovine Française » 200gr	25.00€

VIANDES BOVINES RACES À VIANDE (selon arrivage)

Côte de boeuf « Salers » 2 pers. 1,2kg à partager 69.00€

Bavette « Angus » « origine Royaume Uni » 200gr sauce échalote 16.90€

Entrecôte « Bretonne » maturée 14 jours 300gr 26.00€

Supplément os à moelle 6.00€

Côtes d'agneau grillées « origine Ecosse ou Irlande »	19.00€
Andouillette grillée à la ficelle « origine BZH »	17.50€
Magret de canard « origine France » servi entier, sauce Rossini	19.00€
Suprême de volaille basse température, croûte de chorizo, ratatouille	16.50€

Carpaccio « Charolais » traditionnel, frites, pesto, parmesan, avocat, agrumes 14.00€

Carpaccio « Charolais » Thaï, frites, sésame, coriandre, soja, cacahuètes 14.50€

Tartare « Charolais » traditionnel préparé, frites 16.50€

Tartare « Charolais » Thaï, frites sésame, coriandre, soja, cacahuètes 17.00€

Burger Le Rennais, frites	15.50€
Steak haché 150gr, tomme bretonne, tomates, oignons confits, iceberg, béarnaise	
Burger Croustillant, frites	15.90€
Steak haché 150gr, iceberg, tomates, oignons confits, poitrine fumée, fromage à raclette, sauce moutarde	

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

ACCOMPAGNEMENT : Frites « Maison », Purée de pommes de terre, Poêlée de champignons en persillade, Ratatouille

Supplément garniture 3.50€

LES DESSERTS « Maison »

Sélection de fromages affinés	8.00€
Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine	7.00€
Salade de fruits frais, sorbet citron vert	7.50€
Fraisier maison	8.00€
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	7.00€

CAFÉ GOURMAND : 7.50€ / THÉ GOURMAND : 8.00€

LES COUPES GLACÉES

La Breizh du Grill	8.00€
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, chantilly	
La Rouge Tendance	8.00€
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	11.50€
Planche de Fayet tranché	7.50€
Planche Mixte (Serrano 20 mois, Tomme Bretonne, Andouille de Dinan, Fayet...)	13.50€
Foie gras de canard « maison », pain aux fruits secs	15.50€
Pork Rolls effiloché d'épaule de porc confite aux épices, sauce blanche, salade d'herbes	13.50€
Saumon confit citron vert, crémeux de patate douce à l'huile de sésame, chips de riz	10.50€
Ceviche de dorade marinade acidulée au citron vert, coriandre	11.50€
Burrata, carpaccio de tomates et fraises	11.00€
Os à moelle est ses toasts aillés	6.00€

LES SALADES

Salade de chèvre	15.00€
Salade, toasts de chèvre, pomme granny, noix, poitrine fumée	
Poké bowl	15.90€
Oignons crispy, avocat, grenade, thon, saumon, mayonnaise wasabi	

LES POISSONS

Le Thon, pavé mi-cuit, ratatouille, sauce vierge, salicornes	21.00€
La Dorade, purée de pommes de terre, fricassée de champignons, jus de viande au karigoss	16.50€

LE P'TIT GRILLADIN

jusqu'à 12 ans

Burger frites ou Steak haché frites

Glace 2 boules ou Le Chou Prof

10.00€

MENU 29.00€

Foie gras de canard « maison », pain aux fruits secs

ou Saumon confit citron vert, crémeux de patate douce à l'huile de sésame, chips de riz

ou Pork Rolls effiloché d'épaule de porc confite aux épices, sauce blanche, salade d'herbes

Bavette « Angus » sauce échalotes, garniture et sauce au choix

ou 1/2 Magret de canard « origine France », sauce Rossini, purée de pommes de terre et ratatouille

ou La Dorade, purée de pommes de terre, fricassée de champignons, jus de viande au karigoss

Salade de fruits frais, sorbet citron vert

ou Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées comme une nougatine

ou Crème brûlée à la vanille de 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