



LES ENTRÉES

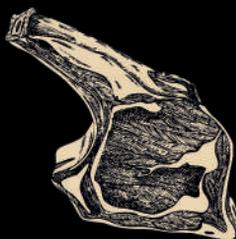
Serrano 20mois à la découpe	12,50€
Planche mixte, charcuteries et fromages bretons	15,50€
Camembert rôti (150gr)	8,50€
Foie gras français au Porto (80gr)	14,50€
Gravelax de saumon, crème Savora et herbes fraîches	11,50€
Oeuf cocotte, Comté et lard fermier	8,50€
Os à moelle rôties, toasts à l'ail	10,50€

La bonne cuisine est la base du véritable bonheur

Auguste Escoffier

GRILL STORE

La côte de boeuf VBF	(600gr)/45€ ou (1kg)/75€
L'entrecôte bretonne VBF (300gr)	28€
L'entrecôte Race à Viande (300gr) selon arrivage	32€
La bavette Race à Viande (180gr) selon arrivage	19€
Le filet de boeuf VBF (200gr)	28€ / Rossini 35€
L'andouillette de Dinan (180gr)	19,50€
Les côtelettes d'agneau (U.E) (250gr)	19,50€
Le faux filet de race selon arrivage (200gr)	24€
La basse côte de race selon arrivage (400gr)	29€



♥ **PLANCHE DE VIANDES à partager : 450gr par personne / 42€**

Garnitures et Sauces

Frites maison, Fricassée de champignons,
Purée, Poêlée de légumes printaniers

Béarnaise, échalote, poivre vert, beurre maître d'hôtel,
forestière, roquefort

Supplément garniture : 3,50€ / Supplément sauce : 1€



Avec Amour

Carpaccio traditionnel (150gr) pesto, parmesan, citron et tomates cerises	16€
Tartare au couteau traditionnel (180gr) câpres, cornichons, échalotes ciselées, persil, jaune d'oeuf, sauce anglaise	17,50€
Salade César salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, anchois, parmesan, croûtons, oeuf dur et sa sauce Caesar	15,50€
Salade Périgourdine salade, tomates, gésiers, magrets séchés, toasts de foie gras	16,50€
Demi magret de canard (180gr), sauce périgourdine, purée	19€
Saumon snacké , poêlée de légumes, sauce béarnaise	18,50€
Burger du Grill steak haché de boeuf (150gr) ou poulet croustillant, bacon, morbier, oignons rouges, tomates, salade, sauce du Grill	17€



« C'est la bonne nourriture
et non les belles paroles qui me fait vivre. »
Molière



LES DESSERTS

Les profiteroles	8,50€
Cookie chocolat caramel	8€
Riz au lait, caramel au beurre salé	8€
Tarte fine aux pommes, glace caramel	8€
Crème brûlée maison à la vanille	7€
Café gourmand	8,50€
Thé gourmand	9,50€



COUPES GLACÉES

- La Breizh du Grill** 8€
2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, crème fouettée maison
- La Banana Split** 8€
1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule banane, chocolat chaud, crème fouettée maison
- La Mr Jack** 9€
1 boule noisette, 2 boules straciatella, chocolat chaud, crème fouettée maison
- La Vaiana** 8€
1 boule framboise, 2 boules mangue, coulis fruits rouges, crème fouettée maison
- Dame Blanche** 8€
3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée maison

COUPES ALCOOLISÉES



- L'After-Eight** 9€
2 boules menthe-chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée maison
- Le Colonel** 9€
3 boules citron vert, Vodka (2cl)
- La Vie en Rose** 9€
2 boules framboise, crème de framboise, Champagne (2cl)
- La Tatin** 9€
1 boule caramel, 2 boules pomme, Calvados (2cl)

Coupe 2 boules : 4€ / Coupe 3 boules : 6€

Parfums : citron vert, fraise, framboise, mangue, noisette, straciatella, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, pistache

Les Boissons Chaudes

- | | | | |
|-------------|-------|---------------|----|
| Café | 1,90€ | Cappuccino | 4€ |
| Déca | 2,00€ | Café viennois | 4€ |
| Grand Café | 3,80€ | Thé | 4€ |
| Petit Crème | 2,20€ | Infusion | 4€ |
| Grand Crème | 4,30€ | Irish coffee | 8€ |





MENU À 32€

Oeuf cocotte,
comté et lard fermier

Gravelax de saumon,
crème Savora et herbes fraîches

Bavette Race à Viande,
sauce échalote et frites maison

Pavé de saumon,
poêlée de légumes, sauce béarnaise

Demi magret de canard,
purée, sauce au poivre vert

Crème brûlée maison à la vanille

Profiteroles, glace vanille

Tarte fine aux pommes



Menu Le Petit Grilladin

11€

Jusqu'à 12 ans

Poulet croustillant, Steak haché ou Poisson

+ Frites, Légumes ou Purée

+ Glace 2 boules ou le Chou Prof'



Les Cocktails 20cl

LE GRILL 2.0 rhum Bacardi Oro, jus multifruits, jus d'ananas, sirop de grenadine	9,50€
LE PORN STAR MARTINI Vodka Eristoff, Martini Spumante, sirop de vanille, coulis passion, jus de citron	11€
LE PINK TONIC Gin Bombay Saphir, liqueur Saint-Germain, Schweppes hibiscus	9,50€
LA POMME D'AMOUR Vodka Eristoff, jus de pomme, sirop vanille et cannelle maison, jus de citron	10€
LE DIABLO Téquila, crème de cassis, citron, ginger beer	10€
ZOMBIE Vodka, jus de framboise, purée de fraise, crème de mûre, citron	10,50€
MOSCOW MULE Vodka infusé au gingembre, citron vert, sucre, ginger beer	9,50€
LONDON MULE GIN Bombay Saphir, Schweppes ginger, jus de citron	9,50€
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, cassonade	9,50€
LE MOJITO ou MOJITO ROYAL	10€ ou 12€

SPRITZ MARTINI Martini Fiero, Martini Spumante, Perrier, tranches d'orange	9€
SPRITZ SAINT-GERMAIN liqueur Saint-Germain, Martini Spumante, Perrier, tranches de concombre	9,50€
LILLET SPIRIT Lillet rosé, sirop de pamplemousse, Perrier, Martini Spumante	9,50€

Les Mocktails 20cl

LE VIRGIN MOJITO Classique, Fraise ou Passion citron vert, menthe fraîche, coulis de fruits	7,50€
LE VIRGIN SPIRIT Martini Vibrante, Schweppes tonic, tranches d'orange	7,50€
LE FLOREALE Mule Martini Floréale, Schweppes ginger, jus de citron	7,50€
APPLE PIE Jus de pomme, citron, sirop vanille/cannelle	7,50€
TUTTI FRUTTI Cocktail jus multifruits, jus d'ananas, grenadine	7,50€

NOS APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl	4,50€
Kir Breton 12cl	4,50€
Kir Royal 12cl	11€
Martini blanc, rouge ou rosé 4cl	4,50€
Ricard, Pastis 2cl	3,90€
Suze, Porto blanc ou rouge 4cl	4€
Coupe de Champagne Taittinger Brut 12cl	12€



BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
La Mousse du Grill	3,60€	4,70€	7€
Affligem	4,30€	5,60€	8,60€
IPA du Moment	4,50€	5,80€	9€
Polar Monkeys	4,60€	6,20€	9,10€





LES VINS AU VERRE

12cl

BLANCS

IGP Côtes de Gascogne - Uby Numéro 3	5€
IGP Moelleux - Douceur de Chalosse	5€
IGP Chardonnay - Les Grains de Marrenon	5€
AOP Pouilly Fumé - Les Chaumes Bardins	6,50€
AOP Petit Chablis - Albert Bichot	7,50€
AOP Luberon - Cuvée Grand Marrenon Blanc	6,80€

ROSÉS

IGP Méditerranée - La Petite Note Bleue	5€
AOP Côtes de Provence - Les Bastides de Ste Marie	6€

ROUGES

AOP Côtes de Blaye - Sainte-Croix	5€
Haut-Médoc - Puy Castera	6,90€
AOP Terrasse du Larzac - Domaine de l'Espagnol	5,50€
Pic Saint-Loup - Gilbert et Gaillard	6,50€
Bourgogne Pinot Noir - Cave de Lugny	6,80€
AOP Chinon - Domaine Gouron	4,90€
AOP Côtes du Rhône - Famille Perrin	5€
AOP Luberon - Grand Marrenon	6,80€
AOP Saint-Joseph - La Cave de Tain	7,50€



Nos Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4€
Fanta, Schweppes, Schweppes agrum', Fuze Tea 25cl	3,90€
Jus de Fruits 20cl orange, ananas, abricot, pomme, exotique, tomate, framboise	3,80€
Perrier 33cl	3,80€
Limonade 25cl	3,50€
Diabolo 25cl	3,80€
1/4 Vittel sirop	3,50€

Les Eaux

	50cl	1L
Vittel, San Pellegrino	3,90€	4,90€
Perrier Fines Bulles	3,90€	4,90€

