

ENTRÉES

Œufs mayonnaise (*2/9/10).....	€ 3,50€
Tartare de concombre (*2/3/6/10/11).....	€ 3,80€
Assiette de 6 escargots (*3/9/10/11)	€ 7,50€
Assiette de charcuterie (*9/10).....	€ 6,00€
Betterave et chèvre frais (*3/9/10/11).....	€ 4,50€
Soupe à l'oignon maison (*1/3/9/11).....	€ 4,50€
Salade de chèvre chaud (*1/3/5/9/10).....	€ 6,00€

PLATS

Clafoutis Salé (*2/3/6/9/10).....	€ 9,90€
Cuisse de pintade ratatouille (*3/9/10).....	€ 13,90€
Poissons de la semaine (sauf lundi)(*3/9/10/12/13/14)...	€ 14,90€
Pièce du boucher avec frites (*3/9/10).....	€ 14,90€
Souris d'agneau son jus de viande mousseline de légumes de saison (*1/3/6/9/10/11)	€ 14,90€
Travers de porc sauce barbecue écrasé de pommes de terre maison (*3/6/9/10/14)	€ 13,90€
Saucisse et écrasé de pommes de terre maison.....	€ 10,90€
et son jus de viande (*1/3/9/11)	
Andouillette et écrasé de pommes de terre maison ...	€ 10,90€
sauce moutarde à l'ancienne (*3/9/10)	

LES PLATS DU JOUR - 10,90€

Lundi : Volaille sauce forestière pâtes fraîches (*1/6/9/10/11)	€ 10,90€
Mardi : Burger Frites (*1/6/9/10/11)	€ 10,90€
Mercredi : Jambon à los frites (*3/6/9/10)	€ 10,90€
Jeudi : Lasagnes au saumon (*1/3/9/10/11/13/14)	€ 10,90€
Vendredi : Rougail (*9/11)	€ 10,90€
Samedi : Bœuf bourguignon (*9/11)	€ 10,90€
Dimanche : Poulet frites et sa salade verte (*3/9/10)	€ 10,90€

Suppléments accompagnements

Frites	€ 2,50€
Salade (*9/10).....	€ 1,50€
Ratatouille (*9).....	€ 2,50€

FROMAGES

Les fromages du moment de notre fournisseur local «Aux Saveurs D'Antan» :

Morbier lait cru AOP (*3)	
Tomme de Savoie lait cru IGP (*3)	
Comté vieille réserve lait cru AOP (*3)	
(Affinage 14 à 18 mois)	
Brie de Meaux AOP (*3)	
St Nectaire fermier AOP (*3)	
Tomme aux fleurs lait pasteurisé (*3)	
Tomme brebis/chèvre pasteurisée (*3)	
2/3/4 fromages	5,00€ / 7,50€ / 10,00€

DESSERTS

Crème brûlée maison (*2/3).....	€ 4,50€
Mousse au chocolat à la louche (*2/5).....	€ 4,80€
Riz au lait coco (*2/3/5).....	€ 3,50€
Brioche façon pain perdu (*1/2/3/5/9).....	€ 6,00€
Brownie crème anglaise (*1/2/3/5).....	€ 6,00€
Dessert de la semaine (*2/3/4/5).....	€ 4,50€
Trou poire Williams (glace poire et liqueur de poire) (*3/4/9).....	€ 6,00€

Suppléments desserts

Caramel ou chantilly ou chocolat chaud	1,00€
Boule de glace vanille / fraise / chocolat	2,00€

MENU ENFANT - 12 ans - 8,00€

Jambon ou steak haché
Purée ou frites (*3)
Deux boules de glaces
(Vanille, fraise, chocolat) (*3/4/9)

Boissons à la verse

NOS VINS BLANCS	Ballon 12,5 cl	Quart 25cl	Demi 50cl	Bouteille 75cl
Sauvignon Les Garrigues IGP OC	2,80 €	5,40 €	10,60 €	14,00 €
Tradition Saint Mont Plaimont AOP Sélection Au Bonheur des Papilles	3,50 €	6,80 €	13,20 €	19,80 €
Chardonnay Villeraze Ventenac IGP OC	4,20 €	7,90 €	15,60 €	23,40 €
Moel charmes Plaimont IGP Côtes de Gascogne	5,30 €	9,80 €	18,20 €	27,40 €
Macon AOP Les classiques vigneron de Mancey	6,10 €	11,50 €	22,20 €	32,90 €
Côtes de Provence Château Lauzade AOP	6,10 €	11,90 €	23,50€	34,90 €
Menetou-Salon Gilbon bio Beaurepaire	7,00 €	13,50 €	25,50 €	38,80 €
Pessac-Léognan Château Larrivet Haut-Brion 2016	8,00€	14,50€	26,50€	39,90€
Pessac-Léognan Château Malartic Lagravière 2016	8,00€	14,50€	26,50€	39,90€

NOS VINS ROUGES	Ballon 12,5 cl	Quart 25cl	Demi 50cl	Bouteille 75cl
Merlot Les Garrigues IGP OC	2,80 €	5,40 €	10,60 €	14,00 €
Tradition Saint Mont Plaimont AOP Sélection Au Bonheur des Papilles	3,50 €	6,80 €	13,20 €	19,80 €
Pont du Gard Château d'Or et de Gueules	4,50 €	8,50 €	16,40 €	24,20 €
Chinon Domaine Bureau AOP	4,60 €	8,70 €	16,90 €	24,90 €
Côtes de bourg «O» de Maco AOP	4,90 €	9,50 €	18,20 €	26,90 €
Pic Saint-loup les Pierres de Garrigues	6,10 €	11,90 €	23,50 €	34,90 €
Les perdrix juliéna AOP louis tete	6,50 €	12,80 €	24,20 €	36,80 €
Pessac Leognan AOP Château Camparian	8,00€	14,50€	26,50€	39,90€
St Julien AOP Duluc de Branaire-Ducru	8,00€	14,50€	26,50€	39,90€

NOS VINS ROSÉS	Ballon 12,5 cl	Quart 25cl	Demi 50cl	Bouteille 75cl
St Mont Tradition AOP Plaimont Sélection Au Bonheur des Papilles	3,50 €	6,80 €	13,20 €	19,80 €
Santa Giulia île de beauté Chevron Villette	5,50 €	9,90 €	18,00 €	27,90 €
Villa Lauzade IGP	4,90 €	9,50 €	17,20 €	26,50 €

Apéritifs

Pétillant nature	3,50€
Apéritif Kir plat et pétillant	4,00 €
Cassis, violette, pêche ou mure	
Sans Alcool : vin blanc pétillant	3,50€
Bella Lucia - Gervasoni	
Kir pétillant sans alcool : vin blanc	4,00 €
pétillant Bella Lucia - Gervasoni	
Cassis, violette, pêche ou mure	
Ricard	3,00€
Martini Blanc ou Rosso	4,50€
Saké Yusu	6,00€
Champagne	10,00€
Prosecco	6,00€
Cidre Ti lo Brut	5,00€
Mojito nature, fraise, framboise	8,00€
Spritz apérol / Limoncello	8,00€
Gin tonic nature	8,00€

Mocktail (sans alcool)

Bora Bora	6,00€
Virgin Mojito nature, fraise, framboise	6,00€

Digestifs

Crème de rhum de la maison Trésor	6,50€
Calvados Alvallen	6,00€
Get 27	6,00€
Kremmig	6,00€
Cognac ABKG	6,00€
Rhum Ryoma, la Hechicera, Don Papa Masskara	7,50€
Jabadao rhum arrangé : Ananas vanille / Orange café / Pomme cannelle / Citron gingembre/ Fraise basilic / Framboises hibiscus/ Canelés de bordeaux	6,00€
Whisky : Yamazakura, Gwalarn, Black baby barrel	4,50€ 4cl 9,00€
Crèmes Alpina : citron , café, noisette , pistache , lait	6cl 8,00€

Softs

Breizh Cola (Tea, Agrum, Zéro)	3,80€
Schweppes Tonic	3,80€
Schorle citron	4,50€
Recolt' (orange, ananas, pomme)	4,20€
Limonade	3,00€
Diabolo	3,20€
Plancoët plate ou pétillante 50cl	4,00€
Plancoët plate ou pétillante 75cl	5,50€

Boissons chaudes

Expresso, Expresso Italien, Expresso allongé	2,00€
Café Décaféiné, Petit crème (*3)	2,30€
Grand Crème (*3)	4,60€
Tisane, Thé	3,50€
Double expresso, Grand café	4,00€



Ce logo exprime notre engagement à proposer des plats faits maison, avec des produits frais et de saison.

* Liste des allergènes : Gluten (1) - Oeuf (2) - Lait (3) - Cacahuètes (4) - Fruits à coque (5) - Soja (6) - Sésame (7) - Lupin (8) - Dioxyde de soufre et sulfites (9) - Moutarde (10) - Céleri (11) - Mollusques (12) - Crustacés (13) - Poisson (14)

Chocolaterie le Duo (Guingamp) : thés & tisanes
La boulangerie Saint Michel (Guingamp) : pain
Ogresdeleau (Guingamp) : carafe 1/4 et 1/2
Pasta da sempre : pâtes fraîches nature, blé complet, basilic
T'ipatate (Plouñevéz-Moëdec 22) : frites & pommes de terre fraîches
Socoppa (Grâces 22) : bœuf
Peinturier Guingamp (Guingamp) : tenues des serveurs
La ferme Gaec Salmon (Canihuel 22) : glaces
Touzé (Saint-Connan 22) : œufs
Cozigou (Plouizy 22) : boissons
Au saveur d'antan (Guingamp) : fromage et raclette
Le potager de l'Argoat (Guingamp) : fruits et légumes
Les café Richard : café
Les belles frangines : fromage blanc, crème fraîche, beurre, lait
Poissonnerie Guegan élodie (St Quay 22) : poissons
Rouden Graphik Guingamp : impression
Ferme de Kerleo Bras : Porc et Volailles

Le Burger Frites

Le mardi, place à un grand classique : le burger maison, généreux et convivial. Pain moelleux, steak savoureux, crudités fraîches et sauce cocktail s'unissent pour un équilibre simple et gourmand.

Accompagné de frites maison en double cuisson à la belge, il offre un parfait mélange de croustillant et de fondant.

Une suggestion du jour réconfortante, à savourer Au Bonheur des Papilles.

"Notre restaurant privilégie les circuits courts et s'approvisionne auprès de producteurs locaux. Viandes, légumes, fromages et vins proviennent de partenaires de confiance, passionnés par leur métier. Une cuisine authentique qui met en valeur le terroir et la fraîcheur des produits."