


Sur le pouce / On the go

Tartine Saumon fumé & Guacamole maison* 12€

Smoked Salmon & homemade Guacamole Toast*

Tartine Légumes croquants & Guacamole maison* 12€ 

Crunchy Vegetables & homemade Guacamole Toast*

Salade César, Poulet, Oeuf dur, Anchois, 14€ 

Tomates Cerises, Parmesan

Caesar Salad, Chicken, Hard-boiled Egg, Anchovy, Cherry Tomatoes, Parmesan

Croque-Monsieur* 12€

Croque-Monsieur*

Trilogie de Tomates, Burrata, Pesto, Jambon sec 12€

Tomatoes trilogy, Burrata, Pesto, dry Ham

*servi avec frites maison & salade
served with homemade fries & salad

Plats / Main courses

Pavé de Saumon, Légumes Thaï, sauce Vierge 16€

Salmon, Thai Vegetables, Virgin sauce

Entrecôte Simmental 250g, sauce Béarnaise* 25€

Simmental 250g Rib Steak, Bearnaise sauce*

Raviole Ricotta-Épinard, crème de Parmesan 16€ 

Ricotta-Spinach Ravioli, Parmesan cream

Wok de Légumes Thaï 12€ 

Thai Vegetables Wok

Magret de Canard, Polenta crémeuse, 20€

Jus de Viande

Filet of Duck breast, creamy Polenta, Meat juice

Burger de Boeuf, sauce Tartare fumée* 17€ 

Beef Burger, Smoked Tartare sauce*

*servi avec frites maison & salade
served with homemade fries & salad

Desserts

Tiramisù revisité au Sablé Breton & Fruits de saison 6€

Tiramisu, seasonal Fruits, Breton Shortbread

Salade de Fruits de saison 6€

Seasonal Fruit salad

Tarte du jour 6€

Pie of the day

Café Gourmand 6€

Gourmet Coffee

Menu

L'AGITÉ DE LA GAITÉ

 VEGAN

 végétarien

 snacking

CARTE 100% FAIT MAISON | 100% HOMEMADE


Le snacking peut être commandé tout au long de la journée
Snacks can be ordered all day long

(de 10h00 à 22h30 | from 10am to 10:30pm)

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Espresso  3€

Espresso décaféiné / Decaffeinated 4€

Chocolat chaud / Hot Chocolate  4€

Double Espresso 4€

Cappuccino 4€

Café Crème 4€

Thé / Tea Le Palais des Thés 4€

Thé Vert à la Menthe, Sencha Ariake, Thé du Hammam,
Thé des Lords, Darjeeling, Big Ben BIO

Infusion / Herbal Tea Le Palais des Thés 4€

Detox Scandinave BIO, Jardin Tropical

Softs

Eau / Water Vittel (50 cl) 4€

Eau / Water Vittel (100 cl) 6€

Eau / Water San Pelligrino (50cl) 4€

Eau / Water San Pelligrino (100cl) 6€

Eau / Water Perrier (33cl) 5€

Jus de Fruits / Fruits Juice Granini (20cl) 5€

Orange, Multivitaminé, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomato, Abricot

Nectar Fraise Granini (20cl) 5€

Jus du Jour (20cl) 6€

Jus de Fruits / Fruits Juice A. Milliat (20cl) 7€

Pomme, Orange, Abricot, Pêche Blanche, Tomato

Jus de Fruits / Fruits Juice A. Milliat (100cl) 25€

Ananas, Pomme, Orange

Limonade Mona Citron Vert BIO (33cl) 6€

Limonade Mona Pétillant Pomme BIO (33cl) 6€

Coca-Cola / Coke - Cherry, Zero (33cl) 5€

Fuzetea Pêche / Peach (25cl) 5€

Orangina / Fanta / Sprite (25cl) 5€

Schweppes - Indian Tonic, Agrum (25cl) 5€

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30
RÉSERVATION AU 01 43 22 86 46

PRIX NETS TTC SERVICE INCLUS | L'EXCÈS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT

Bière / Beer

PRESSION	25cl	50cl	150cl
Demory Lager	6€	9€	25€
Heineken	4,5€	7,5€	22€
Affligem	6€	9€	25€

BOUTEILLE (33cl)

Demory Blanche 5.7% - FR	8€
Demory IPA 5.5% - FR	9€
Perlforth Brune 6.5% - FR	6€
Corona Extra 4.6% - MX	9€
Desperados 5.9% - FR	10€
Brooklyn Lager 5.2% - US	8€
Heineken 0.0 - NL	6€
Grimbergen Double Ambrée 6.5% - BE	6€
Grimbergen Blonde 6.7% - BE	6€
Mort Subite White Lambic 5.5% - BE	9€
Chimay 9% - BE	8€

Cocktails

Mojito (20cl)	11€
Piña Colada (20cl)	11€
Cosmopolitan (7cl)	11€
Tequila Sunrise (20cl)	11€
Whisky Sour (7cl)	11€
Spritz (20cl)	11€

Mocktails

Nojito (20cl)	7€
Virgin Colada (20cl)	7€
Gaïté (20cl)	7€

Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Citron Vert

Whisky

LE MALT (4cl)

Aberlour 10 ans Forest Reserve - SCO	12€
Chivas Regal 12 ans - SCO	13€
Glenmorangie - SCO	13€
Lagavulin 16 ans - SCO	22€

LES BLENDS (4cl)

Haig Club Clubman - SCO	9€
Jameson - IR	9€
J&B Rare - SCO	7€
William Lawson - SCO	7€

LE MAÏS (4cl)

Jack Daniel's - US	10€
Jack Daniel's Single Barrel - US	14€
Bulleit Rye Bourbon - US	11€

Tequila

Tequila Olmeca - MX (4cl)	9€
---------------------------	----

Vodka

Absolut - SW (4cl)	12€
Grey Goose - FR (4cl)	14€
Eristoff - FR (4cl)	7€



DU VIN ? DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT !
some wine? ask for our selection of the month!



Aperitifs

Cidre Bio Sassy "L'Angélique" (33cl)	10€
Cidre Appie Le Brut (33cl)	9€
St. Raphaël Le Quina Ambré (4cl)	6€
Kir (12.5cl)	5,5€
Kir Royal (12.5cl - Double Crème de Cassis J. Cartron)	15€
Ricard / Pastis 51 (2cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso ou Rosato (6cl)	6€
Porto Graham's fine Tawny (7cl)	6€
Suze (4cl)	6€

Champagnes

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5€	38€	70€
Laurent Perrier Cuvée Rosé			92€
Tsarine Brut Premium	12,5€		69€

Gin

Gibson's - UK (4cl)	7€
Monkey 47 - DE (4cl)	16€
Generous Gin Organic 44° - FR (4cl)	11€

Rhum

Dillon Blanc Agricole - FR (4cl)	7€
Bacardi - CU (4cl)	8€
Havana Club 3ans - CU (4cl)	9€
Don Papa - PH (4cl)	12€
Cachaça Sagatiba - BR (4cl)	12€

Digestif

Bailey's (4cl)	9€
Eau de Vie de Poire Williams J. Cartron (4cl)	10€
Cognac Hennessy XO (4cl)	32€
Cognac Hennessy VS (4cl)	15€
Armagnac Château de Laubade (4cl)	10€
Chartreuse Verte (4cl)	16€
Get 27 ou Get 31 (4cl)	8€
Vieille Prune de Souillac (4cl)	15€
Calvados Christian Drouin (4cl)	9€
Cointreau (4cl)	8€