

À partager

- Huîtres de Bretagne x 6 **15€** x 9 **22€** x 12 **26€**
- Assiette de crevettes roses **14€**
- Planche de charcuteries **16€**
- Planche de fromages bretons **19€**
- Le Club Sandwich au poulet, servi avec frites maison & mesclun **16€**

Entrées

- Œuf mollet frit, velouté de potimarron aux éclats de noisette **11€**
- Emietté de tourteaux au sarrasin, croquantes de légumes **14€**
- Cappucino de panais aux brisures de châtaignes **9€**
- Croustillant d'oignons de Roscoff, andouille de Guéméné en esprit de pissaladière **13€**

Plats

- Noix de Saint-Jacques de la baie snackées, mousseline d'artichauts et ses légumes de saison **25€**
- Filet de bar à la plancha, fenouil rôti et purée de pommes de terre **24€**
- Suprême de poulet fermier de Bretagne (cuit basse température), poêlée de blettes, écrasé de pommes de terre à la noisette **24€**
- Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes grenailles et champignons **29€**
- Risotto de sarrasin aux champignons et noisette **18€**
- Burger de bœuf avec frites maison (bun's feuilleté, compotée d'oignons rouges, trappe de Timadeuc) **23€**
- Tartare de bœuf avec frites maison **19€**
- La Linguine aux coquillages **18€**
- Salade Caesar **Plat: 15€ Entrée: 9€**

SUPPLÉMENTS AU CHOIX

- Accompagnement légumes **4,50€**
- Accompagnement frites **4€**
- Accompagnement salade verte **3€**

Menu Enfants (jusqu'à 10 ans) **14€**

Poisson ou viande

Filet de poisson du jour, poêlée de légumes ou filet de poulet, écrasé de pommes de terre ou frites

Desserts

Tiramisu fraise ou riz au lait aux agrumes

Desserts

- Le Breizh Tiramisu (caramel & pommes) **10€**
- La Tarte au chocolat et caramel au beurre salé **11€**
- La Poire Pochée au vin rouge (façon vin chaud), riz au lait aux agrumes **10€**
- Crème brûlée vanille revisitée du KOBAN (sablé noisette, crème brûlée, ganache chocolat blanc, tuile croustillante, sorbet framboise) **11€**

À partager

- Planche de charcuteries **16€**
- Planche de fromages bretons **19€**
- Club sandwich poulet **16€**

Entrées

- Huîtres de Bretagne
x 6 **15€** x 9 **22€** x 12 **26€**
- Assiette de crevettes roses **14€**
- Tartare de saumon mangue et pamplemousse, mousse d'avocat et tuiles croustillantes **15€**
- Burrata, tomates d'antan, coulis de tomates et fraises **15€**
- Tartine de légumes grillés **10€**
- Salade Caesar **9€**

Plats

- Pêche du jour, légumes de saison, purée de petits pois **25€**
- Linguine aux coquillages **19€**
- Suprême de volaille aux pommes et champignons, crème de cidre, pommes de terre fondantes **24€**
- Viande du jour, poêlée de grenailles de Noirmoutier **26€**
- Burger de bœuf, frites maison, mesclun de jeunes pousses **27€**
- Tartare de bœuf, frites maison, mesclun de jeunes pousses **19€**
- Risotto d'épeautre aux légumes de saison, (asperges, carottes, courgettes) **18€**
- Salade Caesar **15€**

SUPLÉMENTS AU CHOIX

- Accompagnement légumes **4,50€**
- Accompagnement frites **4€**
- Accompagnement salade verte **3€**

Menu Enfants (jusqu'à 10 ans) **14€**

Poisson ou viande

Filet de poisson du jour, poêlée de légumes
ou filet de poulet, écrasé de pommes de terre ou frites

Desserts

Glace ou tiramisu fraise
ou mousse de Carambar

Desserts

- Sablé breton aux pommes confites, quenelle de tiramisu caramel **12€**
- Croustillant au chocolat et caramel beurre salé **11€**
- Assiette de fruits rouges façon pavlova, crème citronnée **11€**
- Tiramisu aux fraises **10€**
- Café gourmand maison **10€**
- Glaces et sorbets maison sélection de 3 parfums, fruits frais, tuile aux amandes **10€**

Vins

Blancs	12 cl	75 cl	
■ AOP Muscadet Sèvre et Maine / Lie Domaine de l'Aiguillette	5€	28€	
■ AOP Quincy Sophie Bertin	9€	39€	
■ AOP Macon - Village Milly Arbillons	7€	35€	
■ AOP Chablis Saint Martin Domaine Laroche		56€	
■ AOP Crozes-Hermitage Laurent Habrard	-	49€	
■ IGP Côtes de Gascogne, vin moelleux Domaine Millet	7€	35€	
Rosés	12 cl	75 cl	150 cl
■ IGP Corse Île de Beauté San Pieru	6€	28€	45€
■ AOP Côtes de Provence, Les Galets	7€	32€	
Rouges	12 cl	75 cl	
■ AOP Saint Nicolas de Bourgueil Le Fresne	6€	30€	
■ AOP Lustrac Château Fourcas « Hautes Terres »	7€	34€	
■ AOP Côtes du Rhône, Réserve de Mont Redon	8€	35€	
■ AOP Bourgogne Pinot Noir, Boiset	-	47€	
■ AOP Crozes-Hermitage, Laurent Habrard	-	52€	

Champagnes

	12 cl	37,5 cl	75 cl
■ Cheurlin-Dangin Laurent	9€	30€	55€
■ Perrier La Tsarine Brut	-	-	60€
■ Premium	-	-	55€

Bières

Pressions	25 cl	33 cl	50 cl
■ Heineken	4€	5€	7€
■ Affligem	5€	7€	9€
■ La Bringue	6€	8€	11€
■ Picon	6€	7€	9€
■ Monaco/Panaché	6€	8€	11€

Bouteilles

■ La Dilettante Bière Blonde Bio « La Flemme » 33 cl	8€
■ La Dilettante Bière Ambrée Bio « La Fièvre » 33 cl	8€50
■ Duchesse Anne Bière Triple 33 cl	8€
■ Morgane Bio 33 cl	7€50
■ Bière sans alcool 33 cl	4€

Cidres

	20 cl	37,5 cl	75 cl
■ Cidre de Kerné	3€50	6€	11€
■ Bolée d'Armorique	-	-	12€

Whiskies

■ Aberlour 4 cl	10€
■ Red Label Écosse 4 cl	8€
■ Jack Daniel's Bourbon 4 cl	9€
■ Bulleit Bourbon 4 cl	8€
■ Jameson Black Barrel 4 cl	12€
■ Ardbeg Tourbé 4 cl	14€

Rhums

■ Don Papa 4 cl	10€
■ Saint James 4 cl	7€
■ Père Labat 4 cl	9€
■ Clément 4 cl	7€

Apéritifs

■ Kir 12 cl	4€
■ Kir pétillant 12 cl	7€
■ Ricard 2 cl	3€50
■ Martini Blanc, Rosso 5 cl	4€
■ Suze, Campari 5 cl	4€
■ Porto Graham's Tawny et Ruby 8 cl	4€50

Digestifs

■ Get 27, Get 31 4 cl	7€
■ Bailey's 4 cl	8€
■ Cognac 4 cl	8€
■ Armagnac 4 cl	8€
■ Calvados 4 cl	8€
■ Poire Williams 4 cl	7€

Made in Breizh

■ Kir breton 12 cl	3€
■ Brastis 2 cl	4€
■ Chouchen 6 cl	7€
■ La Dilettante bière Bio blanche et artisanale La Bringue (Pression) 25 cl	6€
■ Whisky Eddu de Brocéliande au blé noir 4cl	11€
■ Jus artisanal de Pomme Kerné 25 cl	4€
■ Cidre « La bolée d'Armorique » 75 cl	12€
■ Breizh Cola 33 cl	5€

Cocktails

■ Mojito	10€
■ Americano	12€
■ Spritz St Germain	11€
■ Aperol Spritz	10€
■ Gin Tonic	11€
■ Margarita	11€
■ Ti Punch	9€
■ Mai Tai	11€

Cocktails sans alcool

■ Virgin Mojito	6€
■ Cocktail de fruits	7€

Softs

■ Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	5€
■ Orangina, Schweppes Agrumes, Tonic 25 cl	4€50
■ Fanta, Sprite 25 cl	4€50
■ Fuze-Tea 25 cl	4€50
■ Granini Orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate 25 cl	4€50
■ Sirop à l'eau 25 cl	3€
■ Diabolo 25 cl	4€

Boissons chaudes

■ Espresso, décaféiné, ristretto	2€50
■ Double espresso, café crème	5€
■ Cappuccino	5€
■ Latte Machiato	7€
■ Chocolat chaud	6€
■ Thés « Palais des Thés »	5€
<i>Earl Grey, Menthe, Fruits Rouges, Breakfast</i>	
■ Infusion Camomille Verveine	5€

Eaux

■ Eau filtrée plate 75 cl	2€50
■ Eau filtrée gazeuse 75 cl	3€
■ Plancœt Intense 33 cl	4€50
■ Perrier 33 cl	5€

Plate ou pétillante. Eau de table micro-filtrée. Participez à la transition écologique en consommant notre eau locale et libérée de tout plastique.

	50 cl	75 cl	100 cl
■ Plancœt plate	5€	-	6€
■ Plancœt gazeuse	5€50	-	6€50
■ Châteldon	-	8€50	-

To share

- Charcuterie board **15€**
- Cheese board **18€**
- Chicken Club Sandwich **16€**

Entries

- Oysters of Bretagne
 x 6 **15€** x 9 **22€** x 12 **26€**
- Shrimps plate **15€**
- Salmon tartare, mango and grapefruit,
 avocado mousse and crispy tiles **15€**
- Burrata, with tomatoes , tomato coulis,
 and strawberries **15€**
- Grilled vegetable toast **10€**
- Caesar salad **9€**

Dishes

- Fish of the day, seasonal vegetables,
 mashed peas **25€**
 - Linguine with shells **19€**
 - Chicken supreme with apples and mushrooms,
 cream of cider, fondant potatoes **24€**
 - Caesar salad **15€**
 - Meat of the day,
 pan-fried potatoes from Noirmoutier **26€**
 - Beef burger, homemade french fries,
 with mesclun salad **27€**
 - Beef tartare, homemade french fries,
 with mesclun salad **19€**
 - Spelt risotto with seasonal vegetables,
 (asparagus, carrots, zucchini) **18€**
- CHOICE OF SUPPLEMENTS**
- Vegetable accompaniment **4,50€**
 - French fries accompaniment **4€**
 - Salad accompaniment **4€**

Children's menu (up yo 10 years) 14€

Fish or Meat

Fish fillet of the day, pan of vegetables
 Or chicken fillet, mashed potatoes or french fries

Desserts

Ice cream or Strawberry tiramisu
 Or Carambar mousse

Desserts

- Sablé Breton with candied apples,
 quenelle of tiramisu caramel **12€**
- Crispy chocolate and salted butter caramel **11€**
- Plate of red fruits in a pavlova way,
 lemon cream **11€**
- Strawberry tiramisu **10€**
- Homemade coffee gourmand **10€**
- Selection of 3 flavors of our homemade
 ice creams and sorbets, fresh fruit,
 with biscuit **10€**

KOBAN

RESTAURANT & BAR

Vine

White

	12 cl	75 cl
■ AOP Muscadet Sèvre et Maine / Lie Domaine de l'Aiguillette	5€	28€
■ AOP Quincy Sophie Bertin	9€	39€
■ AOP Macon - Village Milly Arbillons	7€	35€
■ AOP Chablis Saint Martin Domaine Laroche	-	56€
■ AOP Crozes-Hermitage Laurent Habrard	-	49€
■ IGP Côtes de Gascogne, vin moelleux Domaine Millet	7€	35€

Rosés

	12 cl	75 cl	150 cl
■ IGP Corse Île de Beauté San Pieru	6€	28€	45€
■ AOP Côtes de Provence, Les Galets	7€	32€	-

Red

	12 cl	75 cl
■ AOP Saint Nicolas de Bourgueil Le Fresne	6€	30€
■ AOP Llistrac Château Fourcas « Hautes Terres »	7€	34€
■ AOP Côtes du Rhône, Réserve de Mont Redon	8€	35€
■ AOP Bourgogne Pinot Noir, Boiset	-	47€
■ AOP Crozes-Hermitage, Laurent Habrard	-	52€

Champagne

	12 cl	37,5 cl	75 cl
■ Cheurlin-Dangin Laurent	9€	30€	55€
■ Perrier La Tsarine Brut	-	-	60€
■ Premium	-	-	55€

Beers

Pressure

	25 cl	33 cl	50 cl
■ Heineken	4€	5€	7€
■ Affligem	5€	7€	9€
■ La Bringue	6€	8€	11€
■ Picon	6€	7€	9€
■ Monaco/Panaché	6€	8€	11€

Bottles

■ La Dilettante Bière Blonde Bio « La Flemme » 33 cl	8€
■ La Dilettante Bière Ambrée Bio « La Fièvre » 33 cl	8€50
■ Duchesse Anne Bière Triple 33 cl	8€
■ Morgane Bio 33 cl	7€50
■ Bière sans alcool 33 cl	4€

Ciders

	20 cl	37,5 cl	75 cl
■ Cidre de Kerné	3€50	6€	11€
■ Bolée d'Armorique	-	-	12€

Whiskies

■ Aberlour 4 cl	10€
■ Red Label Écosse 4 cl	8€
■ Jack Daniel's Bourbon 4 cl	9€
■ Bulleit Bourbon 4 cl	8€
■ Jameson Black Barrel 4 cl	12€
■ Ardbeg Tourbé 4 cl	14€

Rhums

■ Don Papa 4 cl	10€
■ Saint James 4 cl	7€
■ Père Labat 4 cl	9€
■ Clément 4 cl	7€

Appetizers

■ Kir 12 cl	4€
■ Kir pétillant 12 cl	7€
■ Ricard 2 cl	3€50
■ Martini Blanc, Rosso 5 cl	4€
■ Suze, Campari 5 cl	4€
■ Porto Graham's Tawny et Ruby 8 cl	4€50

Digestive

■ Get 27, Get 31 4 cl	7€
■ Bailey's 4 cl	8€
■ Cognac 4 cl	8€
■ Armagnac 4 cl	8€
■ Calvados 4 cl	8€
■ Poire Williams 4 cl	7€

Made in Breizh

■ Kir breton 12 cl	3€
■ Brastis 2 cl	4€
■ Chouchen 6 cl	7€
■ La Dilettante bière Bio blanche et artisanale La Bringue (Pression) 25 cl	5€
■ Whisky Eddu de Brocéliande au blé noir 25 cl	11€
■ Jus artisanal de Pomme Kerné 25 cl	4€
■ Cidre « La bolée d'Armorique » 75 cl	12€
■ Breizh Cola 33 cl	5€

Cocktails

■ Mojito	10€
■ Americano	12€
■ Spritz St Germain	11€
■ Aperol Spritz	10€
■ Gin Tonic	11€
■ Margarita	11€
■ Ti Punch	9€
■ Mai Tai	11€

Mocktails

■ Virgin Mojito	6€
■ fruit Cocktail	7€

Softs

■ Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	5€
■ Orangina, Schweppes Agrumes, Tonic 25 cl	4€50
■ Fanta, Sprite 25 cl	4€50
■ Fuze-Tea 25 cl	4€50
■ Granini Orange, pineapple, apricot, grapefruit, tomato 25 cl	4€50
■ Water syrup 25 cl	3€
■ Diabolo 25 cl	4€

Hot drinks

■ Espresso, décaféiné, ristretto	2€50
■ Double espresso, coffee cream	5€
■ Cappuccino	5€
■ Latte Machiato	7€
■ Hot chocolate	6€
■ Teas «Palais des Thés» Earl Grey, Mint, Red fruits, Breakfast	5€
■ Infusion Verbena chamomile	5€

Water

■ Still filtered water 75 cl	2€50
■ Carbonated filtered water 75 cl	3€
■ Plancoët Intense 33 cl	4€50
■ Perrier 33 cl	5€

Flat or sparkling. Micro-filtered table water. Participate in the transition ecological by consuming our local water and free of any plastic.

	50 cl	75 cl	100 cl
■ Plancoët plate	5€	-	6€
■ Plancoët gazeuse	5€50	-	6€50
■ Châteldon	-	8€50	-