

Notre carte du bar



LES BIÈRES DE L'ÉTRILLE

Pressions

25cl

50cl

Blonde(5%vol).....	3,20 €	6,00 €
Blanche(4,5%).....	3,60 €	7,00 €
IPA(6,5%vol).....	4,20 €	8,00 €
Ambrée(7%vol).....	4,20 €	8,00 €

Bouteilles 33cl

Triple ambrée	5,00 €
Cidre brut.....	4,00 €
Bière sans alcool 1664.....	4,00 €

LES COCKTAILS

Cuba libre.....	9,00€	Aperol Spritz.....	9,00 €
		Ty	
		punch.....	7,00 €

LES SOFTS

Coca cola ou zéro (33cl).....	3,80 €
Orangina	3,80 €
Perrier	3,80 €
Jus de pomme (pommes sans traitement)	4,00 €
Plancoët plate ou gazeuse (1 L)	5,00 €
Limonade	2,50 €
Diabolo	2,80 €
.....	3,50 €
Suppléments 0,20€	
Fusca.....	

Notre carte du bar

LES VINS

	verre	bouteille
BLANC		
Moustache pour tous Gascogne	3,20 €	18 €
Chardonnay Terret Moreau....	3,80 €	21,5 €
Valencay La Campanette	4,80 €	27 €
ROSÉ		
Moustache pour tous Gascogne	3,20 €	18 €
Île de beauté San Pieru IGP...	3,90 €	22,5 €
ROUGE		
Moustache pour tous Gascogne...	3,20 €	18 €
Casse croûte Bio IGP	4,00 €	4,50 € 23 €
Chinon Les Craillières		26 €

VIN PICHET Caprice

1/4 Rouge, Rosé ou blanc	6 €
1/2 Rouge, Rosé ou blanc	11 €

APERITIF

Ricard	3,50 €
Kir	3,60 €
.....	3,30 €
Pétillant	3,60 €

..... Kir





A PARTAGER

Portion de frites ou salade	4,00€
Saucisson nature	6,50€
Accras de Poissons maison	8,00€
Couteaux farcis au beurre de chorizo & poivrons	9,50€
Praires farcies au parfum d'Anis	9,50€

Beignets de crevettes	8,00€
Cuisses de grenouilles	12,00€
Planche mixte	18,50€
(Charcuterie/Fromages)	
Rillettes au choix	8,50€
(Maquereau, Sardine au piment d'Espelette, Artichaut, Harengs fumé)	

LES PLATS

MOULES - FRITES

Marinière	15,00€
Crème.....	16,00€
Curry.....	16,00€
Crème d'ail	16,00€
Roquefort.....	17,00€

MENU ENFANT 10€

Sirop à l'eau
Nuggets, Moules ou Fish & chip's Glace à l'eau

FISH & CHIP'S 18,00€

Filet de poisson, pate à frire maison à base de bière Étrille, salade verte, citron, sauce tartare

TENTACULES DE POULPE

À la façon du chef 18,50€
Frites, salades

CURRY DE POISSON

Riz, Salade, Petits légumes 21,00€

LINGUINES AUX GAMBAS

Sauce au pesto Rosso 22,50€

~~CURRY VEGETARIEN 16,50€~~ BURGERS/FRITES MAISON 17,50€

BURGER À LA VIANDE :

Viande (100% pur bœuf bzh), cheddar, oignons confits, tomates, cornichons, salade verte, sauce aigre douce, mayonnaise, sauce burger maison)

BURGER AU POISSON:

Filet de poisson, cheddar, oignons confits, guacamole, salade verte, sauce blanche revisitée

BROCHETTE DE POULET, RIZ façon Satey Ayam 17,50€

BROCHETTE D'ONGLET, FRITES & Salade 19,50€

Sauce au choix : Roquefort, Poivre

* Supplément sauce 1,50€

Liste des allergènes disponible au comptoir



LES DESSERTS FAIT MAISON

CRUMBLE CITRON, CHANTILLY : <i>gâteau crumble, crème citron, chantilly</i>	7,50 €
PROFITEROLES : <i>glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	9,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT : <i>Crème anglaise, chantilly</i>	7,50 €
FAR BRETON : <i>Rhum, raisins</i>	6,50 €
ASSIETTE DE FROMAGES : <i>comté, tome de Baden, camembert.....</i>	9,00 €

COUPE COLONEL : <i>2 boules sorbet citron, vodka.....</i>	8,50 €
DAME BLANCHE : <i>2 boules vanille, chantilly, coulis de chocolat</i>	7,50 €
GLACE CHOCOLAT LIÉGEOIS : <i>2 boules chocolat, chantilly, coulis de chocolat</i>	7,50 €
GLACE 1 boule	
GLACE 2 boules	2,80 €
	5,60 €
PARFUM : <i>Vanille, Chocolat, café, cassis, fraise, framboise, caramel beurre salé, mangue, menthe, citron vert, rhum raisin, fruit de la passion, Baley</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café.....	1,60 €
Café allongé.....	1,80 €
Café crème.....	3,50 €
Thé (earl grey, menthe bio, verveine bio, tisanes des comptoirs bio)....	2,80 €

LES DIGESTIFS

Baileys	7 €
.....	5 €
Menthe pastille	7 €
Whisky	7 €
Amaretto.....	7 €
Rhumoffe.....	9 €
.....	

