

À DÉGUSTER

## LA CANTINE DES CHEFS

Cuisiné par un chef étoilé 1\* - Produits locaux - Servi en bocaux

Formule Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert

15.50

Formule  
Entrée + Plat + Dessert

19.50

### À LA CARTE

Entrée 5.50 — Plat 12.50 — Dessert 4.50

## LES ARDOISES DU MOULIN

### La Bretonne

Pâté Hénaff bio, pain bio,  
cornichons, tomates cerises

7.50

### La Végé'

Plat végétarien de la  
Cantine des chefs, pain bio,  
cornichons, tomates cerises

7.50

### La Glaz

Rillettes de la mer, pain bio,  
cornichons, tomates cerises

8.00

## LE P'TIT CREUX

3.80

Muffins bio :  
chocolat, banane chocolat,  
framboise, citron

## LE P'TIT DÉJ'

Boisson chaude + Jus frais +  
Pain bio + Beurre + Confiture  
+ Viennoiserie bio

11.00

À BOIRE

## BOISSONS FROIDES

### EAUX —

Plancöet 50cl 4.00  
Plancöet Intense 33cl 3.50

### JUS BIO —

Jus Orange  
Jus Pomme  
Jus Ananas 4.00  
Jus Abricot  
Jus Orange Carotte Citron  
Jus Tomate

### SOFTS —

Breizh Cola 33cl 3.50  
Breizh Cola Zero 33cl 3.50  
Breizh Agrum 33cl 3.50  
Breizh Thé Glacé 33cl 3.50  
Limonade 25cl 2.20  
Orangina 3.50  
Ginger beer 4.00

### THÉS GLACÉS MAISON —

Framboise 50cl 4.00  
Pêche 50cl 4.00

### SIROPS À L'EAU —

Grenadine  
Fraise  
Pêche 2.40  
Citron  
Menthe  
Violette  
Banane Kiwi

### DIABOLOS —

Grenadine  
Fraise  
Pêche 2.80  
Citron  
Menthe  
Violette  
Banane Kiwi

### JUS MAISON —

Oranges pressées 4.00  
Citrons pressés 4.00  
Citronnade 3.50

### SMOOTHIES MAISON —

Ananas · Mangue · Passion  
Fraise · Ananas · Coco 6.50  
Banane · Kiwi  
Fraise · Framboise

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS —

Expresso	2.00
Décaféiné	2.00
Grand crème *	3.00
Capuccino *	3.50
Latte *	3.50
Latté glacé *	3.50
Machiato *	3.50

### CHOCOLATS —

Chocolat Chaud *	3.50
Viennois *	3.80

Extra sirop : Caramel salé, vanille + 0.20

\* Lait entier ou lait d'amande bio ou lait d'avoine bio

### THÉS BIO —

Batz, Rooibos aux algues	
Molène, Jasmin aux algues	
Les Glenans, thé vert au caramel et aux algues	3.50
Earl Gray	
Fruits Rouges	
Vert Menthe	

### INFUSIONS BIO —

Vert Menthe	3.50
Camomille	3.50

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION —

	25cl	50cl
Armoria Blonde	3.00	5.80
Armoria Pale Ale	3.80	7.00
Triple Duchesse Anne	4.50	8.60
Picon	+ 1.00	+ 1.00

### BIÈRES BOUTEILLE —

Armoria Ambrée 33cl	5.50
Desperados 33cl	5.60
Jupiler 0.0 25cl	3.00
Kriek 25cl	4.00
Dremmwel Rousse Bio 33cl	6.00
Blanche Hermine 33cl	5.60

## CIDRES

### CIDRE PRESSION —

Cidre TI-LO IPA bio	4.00	7.50
---------------------	------	------

### CIDRE BOUTEILLE —

Cidre BRUT Sorre Contemporain 33cl	3.50
Cidre Cozmezou demi sec 33cl	5.50

## COCKTAILS

Spritz	8.00
Suze Tonic	6.00
Bay Breeze <i>Malibu coco, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	7.00
Ginger Martini <i>Martini Blanc, Ginger beer, citron</i>	7.00
Royal Bianco <i>Martini blanc, Prosecco, citron</i>	8.00
Bellini <i>Prosecco, pêche, sucre de cannes, citron</i>	7.00

## VINS

### ROUGES —

	12.5cl	75cl
• Languedoc IGP, St Guilhem Le Désert	3.50	19.50
• Pinot Noir, Le Petit Béllier	3.70	21.00
• Rhone IGP, Pont du Gard ABoire Bio	4.20	23.00
• Bordeaux AOP, Côtes de Blaye	4.50	26.00
• Haut Colombier		
• Mâcon AOP, Pierreclos	5.50	32.00

### BLANCS —

• Sauvignon, IGP Côtes de Gascogne, Nova Colombard	3.50	19.50
• Muscadet AOP, Nouvelle Vague	3.50	19.50
• Chardonnay IGP, Cours des Dames, Pays d'Oc	3.80	21.50
• Côtes de Gascogne, Nova Gros	4.00	24.00
• Maseng Colombard		
• Quincy AOP	5.80	33.50

### ROSÉ —

• Provence, Nautic	3.50	19.50
• Corse, Île de Beauté	4.00	22.00

### PÉTILLANTS —

• Prosecco Martini	4.00	22.00
• Champagne Charles Mignon Brut	10.00	70.00

## ALCOOLS

Martini Blanc 6cl	4.00
Baileys 6cl	5.00
Suze 6cl	4.00