

À DÉGUSTER

**LA CANTINE  
DES CHEFS**

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

Formule Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert

15.00

Formule  
Entrée + Plat + Dessert

19.00

À LA CARTE

Entrée 5.50 — Plat 12.00 — Dessert 4.50

**LES ARDOISES  
DU MOULIN**

*La Bretonne*

Pâté Hénaff bio, pain bio,  
cornichons, tomates cerises

7.00

*La Végé'*

Terrine végétale Hénaff, pain bio,  
cornichons, tomates cerises

7.00

*La Glaz*

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

7.50

**LE P'TIT CREUX**

3.60

Muffins bio :  
chocolat, banane chocolat,  
framboise, citron

**LE P'TIT DÉJ'**

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

10.00

À BOIRE

**BOISSONS FROIDES**

**EAUX** —

Plancœet 50cl 4.00  
Plancœet Intense 33cl 3.00

**JUS BIO** —

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

**SOFTS** —

Breizh Cola 33cl 3.20  
Breizh Cola Zero 33cl 3.20  
Breizh Agrum 33cl 3.50  
Breizh Thé Glacé 33cl 3.50  
Limonade 25cl 2.00  
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 |  
Citron 2.20  
Menthe |  
Violette |  
Banane Kiwi |

**DIABOLOS** —

Grenadine |  
Fraise |  
Pêche |  
Citron 2.60  
Menthe |  
Violette |  
Banane Kiwi |

**JUS MAISON  
& SMOOTHIES  
DU MOMENT**

5.00

→ voir l'ardoise

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS —

Expresso	2.00
Décaféiné	2.00
Grand crème *	3.00
Capuccino *	3.50
Latte *	3.50
Machiatto *	3.50

### CHOCOLATS —

Chocolat Chaud *	3.50
Viennois *	3.80

Extra sirop : Caramel salé, vanille, popcorn + 0.20

\* Lait demi écrémé ou lait d'amande 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	3.50	6.80
Triple Térénez 25cl	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

## CIDRES

### CIDRES BOUTEILLE —

Cidre BRUT Sorre Contemporain 33cl	3.50
Cidre IPA bio TI-LO 33cl	5.00

## ALCOOLS

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

## COCKTAILS

Spritz	8.00
Suze Tonic	6.00

Cocktails du moment → voir l'ardoise

## VINS

### ROUGES —

	12.5cl	75cl
• Languedoc IGP, St Guilhem Le Désert	3.00	16.50
• Pinot Noir, Le Petit Béllier	3.20	17.00
• Rhone IGP, Pont du Gard ABoire Bio	4.00	22.00
• Bordeaux AOP, Côtes de Blaye	4.50	26.00
Haut Colombier		
• Mâcon AOP, Pierreclos		33.00

### BLANCS —

• Sauvignon, IGP Côtes de Gascogne, Nova Colombard	3.00	16.00
• Muscadet AOP, Nouvelle Vague	3.00	18.00
• Chardonnay IGP, Cours des Dames, Pays d'Oc	3.30	19.00
• Côtes de Gascogne, Nova Gros	4.00	22.50
Maseng Colombard		
• Quincy AOP		35.00

### ROSÉ —

• Provence, Nautic	3.00	16.00
• Corse, Île de Beauté	4.00	22.00

### PÉTILLANTS —

• Prosecco Martini 12,5cl	4.00	22.00
• Champagne Charles Mignon Brut	10.00	70.00