



L'APÉRO' DRINK

Prix net et service compris.

BIÈRES	25 cl	33 cl	50 cl
Armoria blonde 4,6° Lager	2,80 €	3,70 €	5,50 €
Armoria ambrée 5° Ambrée	3,80 €	5,00 €	7,50 €
Baril Tropical Bliss 5° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Gallia Coq D'habitude 4,2° Pils	3,40 €	4,50 €	6,70 €
Pélican Blonde 7,5° Strong Ale	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Gallia New West IPA 6° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Brique House La Bagarre 7,7° Double IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Hellfest IPA 6,66° IPA	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Maes Pils 5,2° Pils	3,00 €	4,00 €	5,90 €
Ciney 7° Abbaye	3,90 €	5,10 €	7,70 €
Mort Subite Kriek Lambic 4° Fruitée	4,20 €	5,50 €	8,30 €
Mort Subite Witte Lambic 5,5° Blanche	4,20 €	5,50 €	8,30 €
Hapkin 8,5° Strong Ale	4,40 €	5,80 €	8,70 €
Guinness 4,2° Abbaye	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Bières du Moment Baril / Bretonne / Française / Belge Internationale / IPA / Fruitée	4,40 €	5,80 €	8,70 €

CLASSIQUES

Kir	3,50 €
Vin blanc / Breton / Pétillant	
Martini	3,50 €
Blanc / Rouge	
Ricard	2,90 €
Ty Jaune	

SOFTS

Eau	
Plancoët plate ou intense 33 cl	3,50 €
Plancoët plate ou fine bulles 1/2 L	4,00 €
Plancoët plate ou fine bulles 1 L	4,50 €
Sodas et autres	3,50 €
Coca Classique, Zéro, Cherry / Fanta / Fuze Tea / Orangina / Schweppes Tonic et Agrumes / Sprite / Tropic	
JDF Granini	3,50 €
ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomato	
Limonade 25 cl	2,60 €
Sirop à l'eau	2,10 €
Diabolo	2,60 €



L'APÉRO' FOOD

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.

Planches Charcuterie & Fromage	
400 g	25,90 €
250 g	15,90 €

SAUCISSONS

5,90 €

Comté, Nature, Fumé, Noisette, Poivre, Piment d'Espelette

TARTINADES

5,90 €

Chorizo, tomate-Chèvre, Poulet-Mimoza,
Galette Saucisse, Thon, Fish patate, Pâté Hénaff

SALADES

Salade César 14,90 €

Poulet, œuf dur, sauce césar, parmesan, croustons, tomates, oignons rouges, pickles

Salade Chèvre Chaud 14,90 €

Toasts chèvre et miel, speck, tomates, tomates confites, pickles

BURGERS

Black Bull Burger 17,90 €

Mini bun : confit d'oignons, paté hénaff snacké
Gros bun : haché black angus, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Chicken Run Burger 17,90 €

Mini bun : confit d'oignons, halloumi grillé
Gros bun : poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Cheese Love Burger  15,90 €

Gros bun : pain blanc aux céréales, salade, légumes rotis, scamorza panée et frit, pickles, sauce fromage blanc, sauce chimichurri

Burger du moment 16,90 €

Nous consulter

Supplément : steak 5,00 €

BOWLS

Nouilles chinoises aromatisées sauce soja & huile de sésame, légumes et fruits de saison, muesli maison, pickles



Farmer 14,90 €

Effiloché de cochon

Fisherman 15,90 €

Tataki de thon mariné

Végé  14,90 €

Scamorza panée

MENU ENFANTS 10,00 €

Steak haché frites ou **Jambon frites** ou **Pizza Bambino**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Glace ou **Salade de fruits frais**

Boisson Coca Cola, sirop à l'eau, diabolo, jus d'orange ou pomme

MENU DU JOUR

Entrée du jour 5,50 €

Entrée + Plat 17,90 €

Plat + Dessert 17,90 €

Entrée + Plat + Dessert 21,90 €

INCONTOURNABLES

Fish And Chips 14,90 €

Cabillaud en beignet maison

Tartare De Thon 15,90 €

Mariné à l'asiatique

Filet Mignon CBT 17,90 €

Sauce champignons

Brochette de Bœuf 18,50 €

Sauce poivre, 200 g

Paleron de Bœuf CBT 18,50 €

Jus de bœuf, 200 g, VBF

Pavé de Saumon 15,90 €

Sauce beurre blanc

Pièce du Boucher 18,50 €

Nous consulter

Plat du Jour 12,90 €

Voir ardoise

Suppléments :

1,00 € : légumes, salade, sauce maison.

3,00 € : frites.

DESSERTS

Assiette de Fromages 7,00 €

Tarte Chocolat Caramel 7,50 €

Tarte Citron Meringuée 7,50 €

Salade de fruits frais 6,50 €

Millefeuilles de pommes caramélisées 8,00 €

Café gourmand 8,00 €

Dessert du jour 6,00 €



Planches

Charcuterie & Fromage

400 g 25,90 €

250 g 15,90 €

SAUCISSONS

5,90 €

Comté, Nature, Fumé, Noisette, Poivre, Piment d'Espelette

TARTINADES

5,90 €

Chorizo, Tomate-Chèvre, Poulet-Mimoza, Galette Saucisse, Thon, Fish patate, Pâté Hénaff

Bœuf Burger

14,90 €

Haché Black Angus, crispy bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Chicken Burger

14,90 €

Poulet mariné, bacon, pickles, cheddar, sauce chimichurri, sauce fromage blanc

Bol de frites

3,00 €

Camembert rôti

10,00 €

Tartare De Thon

15,90 €

Mariné à l'asiatique

Tortillas de Guacamole

7,50 €

Plateau Apéro

20,00 €

Assortiment de Buckets

Bucket Falafels

7,00 €

Bucket Oignon Rings

6,00 €

Bucket Calamar Frit

10,00 €

Bucket Sticks Mozzarella

7,00 €

Prix net et service compris. Gourmet bag possible.



BRUSCHETTAS

Pesce

Sauce fromage blanc (citron, ciboulette, moutarde), saumon fumé, mozzarella, oignons rouge, huile d'olive

15,90 €

Carne

Sauce tomate, ail, oignons rouges, coppa, mozzarella, copeaux parmesan, huile d'olive

14,90 €

Végétariana

Sauce tomate, ail, mozzarella, tomates cerises, artichauts, aubergines, huile d'olive

12,90 €

PIZZAS NAPOLITAINES

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic

12,90 €

Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, scarmoza, persil, noix

16,90 €

Parma

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, scarmoza, basilic, poivre de Sichuan

17,90 €

Coppa

Sauce tomate, champignons, mozzarella fior di latte, tomates cerises, coppa, copeaux de parmesan, roquette

17,90 €

Tartùfo

Crème de truffes, copeaux de truffes, mozzarella fior di latte, burratina, roquette, huile d'olive à la truffe

19,90 €

Diavola

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, oignons rouges, parmesan, basilic

15,90 €

Rucola

Base avocat ricotta, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, olives Taggiasche, burratina, mozzarella fior di latte

17,90 €

Pépé

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, provolone, noix, basilic, confiture de figues

15,90 €

Suppléments :

1,00 € : roquette, câprons, champignons sautés, aubergines rôties, tomate cerise, poivre de Sichuan.

2,00 € : salame piccante, crème piquante nduja, ricotta, taleggio, gorgonzola, scarmoza, copeaux de parmesan, artichauts alla romana, olives, jambon blanc, coppa.

3,00 € : burratina, copeaux de truffes, jambon de Parme.

Artichauts alla Romana : Artichauts braisés aux herbes, recette romaine. **Burratina :** Mozzarella garnie de crème, des Pouilles. **Câprons :** Bourgeons de câprier plus gros que les câpres, d'Italie. **Coppa di Parma :** Salaison de porc du nord de l'Italie, affinée 6 mois. **Mozzarella Fior di latte :** Fromage de vache à pâte filée, de Campanie. **Nduja :** Pâte de porc et piment très piquante de Calabre. **Olives taggiasche :** Olives parfumées de Ligurie. **Pecorino :** Fromage de lait de brebis. **Poivre Sichuan :** Poivre chinois citronné et floral. **Provolone :** Fromage de vache affiné 4 mois, du nord de l'Italie. **Ricotta :** Fromage de lait de vache, fabriqué à partir de petit-lait recuit. **Salame piccante :** Saucisse piquante du sud de la Calabre. **Sauce tomate :** Tomates 100% italiennes d'Agro Sarnese-Nocerino, Campanie. **Scarmoza :** Mozzarella fumée du sud de l'Italie. **Taleggio :** Fromage de vache lombard, similaire au Reblochon.

Accompagnées de salade



À EMPORTER
0978 28 51 89
et sur notre site web



À LIVRER
sur Brest
par Uber Eats

Piccante

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salame piccante, nduja, ricotta, câprons

16,90 €

Salmone

Base avocat ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, citron, oignons rouges

16,90 €

Végétariana

Sauce tomate, champignons, aubergines rôties, mozzarella fior di latte, tomates cerises, artichauts, olives taggiasche, roquette

15,90 €

Calabraise

Mozzarella fior di latte, champignons, nduja, oignons rouges, pecorino

13,90 €

Salumi

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scarmoza, coppa, salame piccante, olives, oignons

16,90 €

Garcia

Mozzarella fior di latte, speck, pecorino, persil, poivre de Sichuan, aubergines rôties

13,90 €

Anchoisis

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câprons

13,90 €

Pizza du moment

15,90 €



VINS



P'TITE ARTILLERIE

12,5 cl 3,²⁰ € • 75 cl 18,⁰⁰ €

BLANC

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon
IGP Cévennes Chardonnay

ROSÉ

IGP Ile de Beauté Umanu

ROUGE

AOP Bordeaux Bio
VDF Pinot noir
DOC Montepulciano d'Abruzzo

TORPILLES

12,5 cl 4,⁵⁰ € • 75 cl 26,⁰⁰ €

BLANC

IGP Côtes de Gascogne Nova Gros Manseng
AOP Quincy

ROSÉ

AOP Côtes de Provence

ROUGE

AOP Bourgogne Passetoutgrain
AOP Chinon
AOP Languedoc
Malbec Bio Cameleon

MISSILES

BLANC

AOP Chablis Domaine Passy le Clou

45,⁰⁰ €

ROUGE

AOP Margaux Margaux Confidences Château Prieuré Lichine

65,⁰⁰ €

AOP Saint-Julien Esprit de Gloria, Saint-Julien, Domaine Henri Martin

75,⁰⁰ €

AOP Auxey-Duresses Cuvée Saint Catherine, Domaine Labry

45,⁰⁰ €

AOP Châteauneuf du Pape Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire, Domaine Ogier

65,⁰⁰ €

IGT Salento Negroamaro Torri d'Oro

34,⁰⁰ €

CHAUD

Cappuccino 2,⁸⁰ €

Café Viennois 3,⁸⁰ €

Café Mocha 2,⁹⁰ €

Latte Machiatto 3,⁰⁰ €

Double Latte Machiatto 4,²⁰ €

Chookie Latte ou Latte Nut's 6,⁰⁰ €

DIGEOS

Liqueurs de menthe, 6,⁰⁰ €

Bailey's, Crème de Rhum,
Amaretto, Kahlua

Calvados Avallen 8,⁰⁰ €

Cognac ABK6 VSOP

Rhums & Whiskys Nous consulter

COCKTAILS

Mojito, Spritz, Moscow Mule, Gin Tonic, Pina Colada 7,⁹⁰ €

Long Island Iced Tea, Gwada Mule, Mojito Fruité, Mojito Impérial 8,⁹⁰ €

Cocktails sans alcool 5,⁹⁰ €