



LES SALADES

L'ARMORICAINE 15,00 €
THON SNACKÉ, TOMATES, HARICOTS VERTS,
POIVRON ROUGE, TAPENADE EN TOAST,
SAUCE GRIBICHE

LA MENHIR 14,00 €
CHÈVRE EN SAMOUSSA, OIGNONS DE ROSCOFF,
TOMATES, CONCOMBRES, AVOCATS,
JAMBON CRU, VINAIGRETTE AU MIEL

LA DOLMEN 14,00 €
POULET, AVOCAT, TOMATES, TOME DE RHUYS,
CROÛTONS À L'AIL, SAUCE MOUTARDE À
L'ANCIENNE

LA CORMORAN 15,00 €
SAUMON FUMÉ, ALGUES WAKAMÉ, AGRUMES,
TOMATES, AVOCAT, CONCOMBRES,
VINAIGRETTE BALSAMIQUE

SNACK

TARTINE KORIGANS 14,00 €
POULET, GUACAMOLE, PARMESAN, TOMATES,
PISTOU

TARTINE ROSKO 15,00 €
SAUMON FUMÉ, ALGUES WAKAMÉ, CONCOMBRES,
FROMAGE FRAIS, TARTARE D'ALGUES, CITRON

A L'AISE BURGER 13,00 €
PAIN BURGER, STEAK HACHÉ, TOMATES,
OIGNONS, TOME DE RHUYS, SAUCE À L'AISE, FRITES

MAXI A L'AISE BURGER 18,00 €
DOUBLE PAIN BURGER, 2 STEAKS HACHÉS, TOMATES,
OIGNONS, TOME DE RHUYS, SAUCE À L'AISE, FRITES

VEGGIE BURGER 13,00 €
PAIN BURGER, STEAK DE LÉGUMES : SÉSAME,
COURGE, BLÉ, BROCOLI, PETITS POIS, CORNICHON,
ACHARDS, FRITES

FISH'N CHIPS 15,00 €
(DANS LA LIMITE DE DISPONIBILITÉ)

MOULES

NANTAISES 9,50 €
MARINIÈRES AU VIN BLANC

COMPTOIR DES ÎLES 10,50 €
CRÈME, CURCUMA ET ÉPICES

GUÉMÉNÉES 10,50 €
ANDOUILLE, MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CRÈME

PORTION DE FRITES 3,00 €

MENU TRISKELL

TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR



LES FORMULES

ENTRÉE + PLAT	21,00 €
PLAT+ DESSERT	21,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25,00 €

À LA CARTE

LES ENTRÉES	7,00 €
LES PLATS	16,00 €
LES DESSERTS	6,50 €

ENTRÉES*

VERRINE DE CHÈVRE, LARD CROQUANT, CONDIMENTS, TARTARE DE TOMATES
PETITE TERRINE FAÇON CAMPAGNARDE, AIL, WHISKY, HERBES
TARTARE DE SAUMON, CITRON, CONCOMBRES, ANETH
SOUPE DU PÊCHEUR BRETON, CROÛTONS, ROUILLE, TOME DE RHUYS

PLATS*

CABILLAUD, CRUMBLE CHORIZO-PARMESAN, ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE, CRÈME DE CHORIZO
THON MI-CUIT, ALGUES WAKAMÉ, TIAN DE LÉGUMES, PISTOU D'HERBES
CASSOULET BRETON, SAUCISSE DE MOLÈNE FUMÉE AUX ALGUES, HARICOTS
VOLAILLE ROTIE, GRATIN DE POMMES DE TERRE, JUS CORSÉ
PAVÉ DE BŒUF, FRITES, SAUCE TARTARE
KIG HA FARZ, POTÉE DE PORC, FAR NOIR DE SARRASIN, CONFIT D'OIGNON

DESSERTS*

KRAMPOUEZ SUZETTE, GÂTEAU DE CRÊPES VANILLÉ, AGRUMES, RHUBARBE
KOUIGN AMANN, SORBET POMMES
PROFITEROLES BRETONNE, GLACES : CARAMEL AU BEURRE SALÉ, VANILLE, PALET BRETON
SOUPE DE FRUITS DE SAISON, SORBET CITRON BASILIC
TIRAMISU FRAISES, DACQUOISE, MASCARPONE, CITRON VERT
CAFÉ ou THÉ GOURMAND

***AU CHOIX**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS,

MENU DU DRUIDE

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

LES FORMULES DU MIDI

PLAT	9,50 €
ENTRÉE + PLAT <small>OU</small> PLAT + DESSERT	13,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16,00 €

ENTRÉES*

ŒUF COCOTTE, SAUMON FUMÉ, POIREAUX, CRÈME FRAICHE, MOUILLETTE
TOMATES MOZZA, CRÉMEUX MOZZARELLA, TOMATES MARINÉES, HERBES, BALSAMIQUE
ENTRÉE DU JOUR

PLATS*

ANDOUILLETTE GRILLÉE, MOUTARDE À L' ANCIENNE, FRITES
POISSON DU JOUR, RIZ 3 SAVEURS, PETITE RATATOUILLE, BEURRE NANTAIS
PIÈCE DU BOUCHER, BÉARNAISE AUX ALGUES, FRITES
PLAT DU JOUR

DESSERTS*

PLAISIR DE CHOCOLAT, AMANDES, RAISINS
CHEESE-CAKE, CARAMEL BEURRE SALÉ
DESSERT DU JOUR



*AU CHOIX

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS,

MENU DES PETITS BREIZHOUS

POUR LES MOINS DE 10 ANS

FORMULE ENFANT
PLAT + DESSERT 7,50 €

PLATS*

STEAK HACHÉ, FRITES

POISSON DU JOUR, RIZ 3 SAVEURS

VOLAILE PANÉE, FRITES

DESSERTS*

MOUSSE AU CHOCOLAT

GLACE 1 PARFUM :

GLACE : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, PRALINÉ

SORBET : FRAISE, CASSIS, FRAMBOISE, CITRON, POMME



***AU CHOIX**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS,

CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS CLASSIQUE






CHOUCHEN - 5CL	3,80 €
POMMEAU DE BRETAGNE - 5CL	3,80 €
PORTO - 5CL	3,80 €
RICARD / PASTIS - 2CL	2,30 €
MARTINI / CAMPARI / SUZE - 5CL	2,70 €
VODKA / GIN / TEQUILA / RHUM 4CL	4,80 €
ACCOMPAGNEMENT :	
ORANGE / COLA / TONIC	0,80 €
RED BULL	3,00 €

COCKTAILS _____ 7,50 €

MAI TAI - 10CL
RHUM, COINTREAU, CITRON VERT, ORGEAT
SPRITZ - 15CL
VIN PÉTILLANT, CAMPARI, ORANGE
MARGUARITA - 10 CL
TEQUILA, COINTREAU, CITRON VERT
TEQUILA SUNRISE - 20 CL
TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE

BIÈRES BRETONNE _____	DEMI (25CL)	PINTE(50CL)
BLONDE PRESSION LANCELOT	2,80 €	5,60 €
BIÈRES DU MOMENT	3,70 €	7,20 €
BLONDE + SIROP	3,10 €	7,20 €

SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLE - 33 cl _____ 4,70 €

BRASSERIE LANCELOT :	
TELENN DU (BLÉ NOIR)  / MORGANE (BLONDE)  / BONNET ROUGE (SUREAU)	
BRASSERIE LA DILETTANTE :	
LA FIÈVRE (AMBRÉE)  / LA FOUGUE (IPA -AMÈRE)  / LA FLEMME (BLONDE) 	

SÉLECTION JUS DE FRUIT PAGO - 20 cl _____ 3,20 €

ORANGE, ABRICOT, ANANAS, FRAISE, ACE, TROPICAL, PAMPLEMOUSSE, SELECTION DU MOMENT

BOISSONS FRAICHES

ORANGINA / SCHWEPPE (TONIC) / JUS DE POMMES - 25 cl	3,20 €
BREIZH COLA / BREIZH COLA ZERO / BREIZH AGRUMES - 33 cl	3,20 €
BREIZH TEA / OASIS TROPICAL - 33cl	3,20 €

EAUX	50 CL	100 CL
PLANCOET / PLANCOET BULLE	2,90 €	3,80 €

L'APÉRO BULLE 12CL

KIR BRETON MURE	3,20 €
KIR PÉTILLANT	3,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE	8,00 €

WHISKIES 4CL

GRANT'S (ECOSSE)	4,50 €
EDDU SILVER (BRETAGNE)	6,20 €
JACK DANIEL'S (USA)	6,20 €
TULLAMORE DEW (IRLANDE)	6,20 €
GLENFIDISH (ECOSSE)	6,20 €
CHIVAS REGAL 12 ANS (ECOSSE)	6,20 €

COCKTAIL BREIZHONEG

BREIZH MOJIITO - 20CL	7,50 €
LE CHAUDRON - 15CL	7,00 €

LA CARTE DES GLACES

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, PALET BRETON, PRALINÉ, VANILLE PÉCAN, FAISSELLE

SORBETS : FRAISE, CASSIS, FRAMBOISE, POIRE, CITRON, MELON

COUPE 1 PARFUM	2,00 €
COUPE 2 PARFUMS	4,00 €
COUPE 3 PARFUMS	6,00 €

SUPPLÉMENTS :

CHOCOLAT OU CHANTILLY	1,50 €
-----------------------	--------

COUPES GLACÉES 8,50 €

LA PLOUGASTEL, SORBET FRAISE, GLACE VANILLE, COULIS DE FRAISE, CHANTILLY

COUPE DES DRUIDES, SORBET CHOUCHEN, GLACE VANILLE PECAN SAUCE CIDRE FINE DE BRETAGNE, CHANTILLY ET COOKIES MAISON

LA GUÉRANDAISE, GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE, SAUCE CAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY ÉCLATS DE CAMEL BEURRE SALÉ

CHOCOLAT LIÉGEOIS, GLACE CHOCOLAT, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT OU CAFÉ, CHANTILLY

BANANA SPLIT, GLACE VANILLE, SORBET FRAISE, GLACE CHOCOLAT, BANANE FRUIT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY AMANDE GRILLÉE PALET BRETON

COUPE ESTIVALE, GLACE FAISSELLE, SORBET MELON COULIS DE FRUITS ROUGE, FRUITS DE SAISON, CHANTILLY TORTILLON CAMEL

LA DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY



COLONEL, SORBET CITRON, VODKA






LA CARTE DES VINS

SÉLECTION VERRES & CARAFES

CÉPAGES BLANCS

	12,5 CL	CARAFE : 50 CL
COSTIÈRE DE NIMES, D'OR ET DE GUEULE, RHÔNE 	4,80 €	18,00 €
VIIGNIER, PREIGNE LE NEUF, COTEAUX DE BÉZIERS	3,80 €	14,00 €
BERGERAC, CHÂTEAU MARIE PLAISANCE, DORDOGNE 	4,20 €	16,00 €
COTEAUX DU LAYON, DOMAINE MICHEL BLOUIN, LOIRE	4,00 €	15,00 €
SAUVIGNON BLANC, CÔTES DE GASCOGNE	2,90 €	11,00 €
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE /LIE, LOIRE	3,80 €	13,50 €
CHARDONNAY, DOMAINE DE MEDEILHAN, PAYS D'OC	3,80 €	13,50 €
ANJOU BLANC, TERRE DE HAUT, BOIS MOZÉ, CHENIN BLANC, LOIRE	4,90 €	19,00 €

CÉPAGES ROUGES

	12,5 CL	CARAFE : 50 CL
MERLOT, DOMAINE DE MEDEILHAN, PAYS D'OC	2,50 €	9,00 €
BORDEAUX, CHÂTEAU HAUTS-CABROLES, BORDEAUX 	4,50 €	17,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY, LES LONGES, LOIRE	4,00 €	15,00 €
SAINT CHINIAN, DOMAINE CANET-VALETTE, LANGUEDOC 	4,50 €	17,00 €
COTEAUX DE PEYRIAC, LANGUEDOC	2,90 €	11,00 €
CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE FOND CROZE, RHÔNE 	3,90 €	13,50 €
PINOT NOIR, LA COUR DES DAMES, PAYS D'OC	4,20 €	16,00 €
PRIMITIVO, PUGLIA, ITALIE	4,90 €	19,00 €

LES VINS ROSÉS



	12,5 CL	CARAFE : 50 CL
SYRAH-GRENACHE, DOMAINE DE MÉDEILHAN	2,90 €	11,00 €
CÔTES DE PROVENCE, NOTE BLEUE, ST TROPEZ	4,00 €	15,00 €
CABERNET D'ANJOU, AOC LOIRE	3,90 €	14,50 €





LA CARTE DES VINS

LA SÉLECTION EN BOUTEILLE - 75 CL



COUPS DE COEUR DE LA BIGOUDÈNE - BOUTEILLE 75 CL

BLANC : CORBIÈRE BLANC, PREMIERS PAS SUR LA LUNE, LANGUEDOC 	24,00 €
ROUGE : COSTIÈRE DE NÎMES, MON FUT C'EST DU POULET, RHÔNE 	25,00 €

LES BLANCS

RIESLING, DOMAINE SCHLUMBERGER, ALSACE	18,00 €
COSTIÈRE DE NÎMES, D'OR ET DE GUEULE, GRENACHE, RHÔNE 	24,00 €
ANJOU BLANC, TERRE DE HAUT, BOIS MOZÉ, CHENIN BLANC, LOIRE	25,00 €
BERGERAC, CHÂTEAU MARIE PLAISANCE, SAUVIGNON/MUSCADELLE 	18,00 €
VIOGNIER, PREIGNE LE NEUF, COTEAUX DE BÉZIERS - PAYS D'OC	20,00 €
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE /LIE, LOIRE	20,00 €
COTEAUX DU GIENNOIS « LES CHARMES », SAUVIGNON BLANC, LOIRE	21,00 €
MACON VILLAGE, BOUCHARD – CHARDONNAY, BOURGOGNE	29,00 €
POUILLY FUISSÉ, ALBERT BICHOT, BOURGOGNE	36,00 €

LES ROUGES

CÔTES DE THONGUE, DOMAINE ST GEORGES D'IBRY, SYRAH/MERLOT	17,00 €
TERRASSES DU LARZAC, TERRES ROUGES, SYRAH/GRENACHE, LANGUEDOC 	27,00 €
CHINON, ERIC BUREAU, LOIRE CABERNET FRANC	19,00 €
RIOJA, EL COTO, ESPAGNE TEMPRANILLO	25,00 €
CORBIÈRES, ALICE – OLLIEUX ROMANIS, LANGUEDOC	19,00 €
MINERVOIS, DOMAINE ST AUGUSTIN, LANGUEDOC	18,00 €
CHÂTEAU HAUTS-CABROLES, BORDEAUX 	21,00 €
CÔTES DE BOURG, LE O DE MACO, MERLOT/CABERNET, BORDEAUX	25,00 €
CÔTES DE ROUSSILLON, BILHA HAUT, M CHAPOUTIER	28,00 €
PESSAC LÉOGNAN, ODYSSEÉ, BORDEAUX	35,00 €

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE, NOTE BLEUE, ST TROPEZ	22,00 €
CABERNET D'ANJOU, AOC LOIRE	21,00 €

NOS DEMI BOUTEILLES - 37,5 CL

LUSSAC ST EMILION, GRAND PRINCE, AOC BORDEAUX	14,00 €
MENETOU SALON, GILBON PÈRE ET FILS, SAUVIGNON BLANC, LOIRE	16,00 €