



Brunch

BEEF BAGEL TATAKI - 9€

Pain bagel, crème de feta, boeuf tataki & sauce chimichurri, salade verte.

PANCAKES - 8€

Pancakes, yaourt aux fruits rouges, fruits frais, granola & sirop d'érable.

SWEET CAKE - 6€

Cake au citron, confiture maison, crème yuzu, segments d'agrumes & crème fouettée tonka.

Plats Streetfood

CHEESBURGER - 11.5€ (Version XXL 15.5€)

Bun du boulanger, steak (VBF), oignons confits, salade et cheddar, sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Sup. bacon +1€)

BURGER VÉGÉTARIEN - 11.5€

Bun du boulanger, crème de feta, halloumi grillé, salade et cheddar affiné, sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade.

BURGER PULLED PORK - 11.5€

Bun du boulanger, effiloché d'épaule de porc, oignons confit, salade et cheddar affiné, sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (bacon +1€)

KAMEHA BOWL - 11€

Lentille corail au gomasio, crème de feta, tartare de betterave, salade, courge coco curry, coleslaw de légumes de saison, salade de champignons aux herbes. Graines
Au choix : Ceviche de poisson ou Beignet de poulet au tandoori ou Halloumi.



Desserts

NOS CLASSIQUES

- > Cheesecake parfumé au citron / coulis fruits rouges maison - 4€
- > Entremet stratciatella (mousse chocolat blanc et Oreo) - 4€
 - > Fondant chocolat et caramel au beurre salée - 4€
 - > Dessert du moment - 4€

LES PLAISIRS

- > Brioche perdue fourrée au praliné, crème fouettée tonka, caramel au beurre salé et sauce chocolat - 7€
- > Biscuit japonais au citron, crème framboise, gel yuzu & segments d'agrumes - 8€
- > Tiramisu, crème dulcey, choucho pistache & crème Amaretto, cacao - 8€

PLATS DE LA SEMAINE Chaque semaine découvrez l'ardoise du jour, servie uniquement entre 12H et 14H.

THÉS

L'Ilot thé / Agriculture biologique (29).

Thé vert sencha - 3,50€
Végétal et iodé, riche en vitamine C.

Thé vert jasmin - 3,90€
Thé vert aromatisé fleur de jasmin.

Thé vert bergamote - 3,80€
Earl Grey, rafraîchissant.

Thé vert menthe - 3,80€
Thé vert aromatisé menthe Nanah.

Thé noir fleur bleue - 3,90€
Goût russe, sentiment de liberté.

Thé noir english breakfast - 3,80€
Thé noir nature.

Rooibos agrumes - 3,50€
Riche en sels minéraux, goût fruité.

Infusion « fais de beaux rêves »
- 3,50€ Bénéfique pour le sommeil.

BOISSONS CHAUDES ET FRAÎCHES CAFÉS

Les cafés breizhiliens / torréfacteur breton (35) - chocolat Monbana 32% cacao.

Expresso - 1,80€

Double expresso - 3,60€

Cappuccino - 3€

Café au lait - 2€

Tchaï latte - 4€
Golden latte - 4€
Pink latte - 4€

Allongé - 1,90€

Café viennois - 4€

Latte - 4€

Moka - 3,50€

Chocolat chaud - 3,50€
Chocolat viennois - 4€

BOISSONS FROIDES

Plancoët (50cl) - 2€

Perrier - 3€

Ice tea, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina - 2,50€

Thé glacé maison - 3€
Thé noir infusé à froid, kiwi, menthe, cardamome..

Les jus « les vergers de la Manse »
- 3,80€ Pomme/poire, pamplemousse rose, nectar de fraise.

Le Tonic water (20cl) - 3,50€
De la marque «la french», agriculture biologique.

Virgin mojito passion - 4,50€
Citron vert, menthe fraîche, passion et Perrier.

Le Ginger beer (20cl) - 3,80€
Boisson pétillante au parfum de gingembre de la marque «la french», agriculture biologique.

ALCOOLS

La consommation d'alcool doit être accompagnée de nourriture.

Cidre Sassy (33cl) - 4,30€
Brut ou rosé.

Bière Uncle (33cl) - 4,50€
Blonde ou blanche.

Mojito - 7€
Citron vert, menthe fraîche, rhum, glace et Perrier.

Mojito passion - 7€
Citron vert, menthe fraîche, passion, rhum, glace et Perrier.

VIN ROUGE, VIN BLANC, VIN ROSÉ

Nous sélectionnons régulièrement de nouveaux vins de petits producteurs, demandez-nous !

Verre (12cl) - 3,50€ Bouteille - 19€

Gin tonic - 6€
Gin breton, citron et tonic «la french».

Brastis - 3€
Le pastis breton.