



# BAR | BISTROT | APÉRO

CAFETYPierre.FR

## CARTE AUTOMNE / HIVER

SERVICE DE 12<sup>H</sup> À 15<sup>H</sup> - 7J/7J










UNE PLANCHE APÉRO EN ATTENDANT VOTRE PLAT ? CONSULTER LA CARTE DES BOISSONS

POSSIBILITÉ DE COMMANDER À EMPORTER

### LES SALADES & TARTINES

 TARTINE DU CHEF 	12.00 €
Poulet au curry breton, poivrons et cheddar fumé	
TARTINE VÉGÉ 	11.00 €
Champignons des bois, chèvre, marrons grillés et pesto de roquette	
TARTINE DU MOMENT 	10.00 €
Consulter notre ardoise	
 SALADE VÉGÉ 	14.50 €
Risotto d'épeautre aux champignons, œuf parfait bio et copeaux de parmesan	
CARPACCIO DE VEAU 	Sans frites 11.50 €
Marinade de tomate et ail, roquette, parmesan et croûtons	
	Avec frites 16.00 €
SALADE DU JOUR 	11.50 €
Consulter notre ardoise	

### LES PLATS CHAUDS

POISSON DU JOUR 	À l'ardoise selon arrivage
PIÈCE DU BOUCHER (Race à viande Bretonne) 	À l'ardoise selon arrivage
Frites maison, crudités	
GROSSE SAUCISSE DE BRETAGNE 	14.50 €
De la maison Léost Tonnard Plouescat Sauce poivrée, frites maison, crudités	
PLUMA DE PORC 	18.50 €
Crumble de haricots, crémeux de chou fleur, sauce champignon	
PARMENTIER DE CANARD 	15.00 €
Crudités	
MOULES BRETONNES 	15.00 €
Frites maison, sauce du jour À l'ardoise, selon la saison	
CROQUE-MONSIEUR	11.00 €
Frites maison, crudités	
CROQUE-MONSIEUR	6.00 €
 BROUILLADE ŒUFS BIO 	13.00 €
Jambon, fromage, frites maison, crudités (V)	
 SOUPE DE POISSONS	10.00 €
Algoplus Roscoff (V)	
SAUCE AU CHOIX : tartare, poivre, roquefort, champignons	2.00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : frites fraîches maison, légumes, marmelade de pommes de terre

### POUR LES ENFANTS - JUSQU'À 12 ANS

TENDERS DE POULET - FRITES MAISON	8.00 €
JAMBON - FRITES MAISON	6.50 €
FRITES MAISON 	5.50 €

### LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR	6.50 €
Consulter notre ardoise	
CAFÉ GOURMAND	8.50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ	7.00 €
TARTE AUX POMMES FAÇON GRUMBLE	7.00 €
Glace vanille	
DÉLICE DE POIRES AU CAMEL	7.50 €
Sablé breton	
MOELLEUX CHOCOLAT BLANC	8.00 €
Glace vanille	
GLACES & SORBETS EN POT	
L'ATELIER DES ÉCRINS, RECETTE G.CABIRON (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE)	
Vanille / chocolat / beurre de cacahuètes / mangue / fraise	

NOUS TRAVAILLONS AU MAXIMUM AVEC DES PRODUITS  
LOCAUX ET DE SAISON POUR DES PLATS TOUJOURS PLUS  
SAVOUREUX ! POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE  
DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE CONSULTER  
NOTRE SITE INTERNET CAFETYPierre.FR

 POSSIBILITÉ EN PLAT VÉGÉTARIEN

 « FAIT-MAISON »

Notre restaurant ENGAGE une démarche d'exemplarité environnementale.

Nous respectons un référentiel comprenant un total de 75 critères qui garantit un niveau d'exigence élevé de nos actions environnementales. Nos actions ont été approuvées par l'Agence de la transition écologique, le 29 janvier 2021.

Promu par



ESSENTIEL  
Exemplarité environnementale  
dans la restauration commerciale