



# BAR | BISTROT | APÉRO

CAFETYPierre.FR

## CARTE PRINTEMPS

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 GOURMANDE	12.00 €
Viande hachée, écrasé de pomme de terre, sauce cheddar	
TARTINE VÉGÉ	12.00 €
Crème de faisselle et chèvre, tapenade de légumes grillés, graines de courge & pickles	
TARTINE DU MOMENT	11.00 €
Consulter notre ardoise	
GRAVLAX DE SAUMON	15.00 €
Crème d'aneth citronnée et toasts	
ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE	14.50 €
Avec des croûtons	
SALADE DU JOUR	12.00 €
Consulter notre ardoise	

### LES PLATS CHAUDS

PLAT DU JOUR	À l'ardoise selon arrivage
PIÈCE DU BOUCHER ( Viande Bretonne selon arrivage )	À l'ardoise selon arrivage
Frites maison, crudités	
GROSSE SAUCISSE DE BRETAGNE	15.00 €
De la maison Léost Tonnard Plouescat Sauce poivrée, frites maison, crudités	
MOELLEUX DE PORC FAÇON MARENGO	16.00 €
CÔTE DE VEAU	20.00 €
Cocotte de grenailles aux herbes, shitakés bios et chimichurri	
MOULES BRETONNES	15.00 €
Frites maison, sauce du jour À l'ardoise, selon arrivage	
CROQUE-MONSIEUR	11.00 €
Frites maison, crudités	
CROQUE-MONSIEUR	6.00 €
BROUILLADE D'ŒUFS BIO	13.00 €
Jambon, fromage, frites maison, crudités	
SOUPE DE POISSONS	10.00 €
Algoplus Roscoff	
SAUCE AU CHOIX : tartare, poivre, roquefort, chimichurri, cheddar	2.00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : frites maison, légumes, cocotte de grenailles

### 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	7.00 €
Consulter notre ardoise	
CAFÉ GOURMAND	8.50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ	7.00 €
TARTE AUX POMMES FAÇON GRUMBLE	7.00 €
Glace vanille	
CROUSTILLANT DE POIRES ET PRALINÉ	8.00 €
Glace vanille	
TARTE NOIX & CHOCOLAT BLANC	8.00 €
GLACES & SORBETS EN POT	
L'ATELIER DES ÉCRINS, RECETTE G.CABIRON (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE)	
Pour le choix se référer à la carte boisson	

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

