



BAR | BISTROT | APÉRO

CAFETYPierre.FR

CARTE AUTOMNE / HIVER

SERVICE DE 12^H À 15^H - 7J/7J

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

POSSIBILITÉ DE COMMANDER À EMPORTER

LES SALADES & TARTINES

 TARTINE DU PÊCHEUR 	12.00 €
Crème d'asperge, S ^T -Morêt, truite fumée	
 TARTINE D'HIVER 	12.00 €
Pommes de terre, lardons, Beaufort	
TARTINE DU MOMENT 	11.00 €
Consulter notre ardoise	
 SALADE DU CHEF 	14.00 €
Velouté de potimarron, œuf parfait, lards grillés	
 TRILOGIE DE FROMAGE CHAUD 	15.00 €
Brique de chèvre-miel, toast de Saint-Nectaire, Brie pané, coppa	
SALADE DU JOUR 	
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 poivre, frites maison, crudités	
BALLOTTINE DE VOLAILLE	17.00 €
Farci aux champignons et marrons, croquettes de pomme de terre au comté et gratin de brocolis 	
MAGRET DE CANARD 	19.00 €
Jus de viande, mousseline de carotte et croquettes de pomme de terre au comté	
MOULES BRETONNES 	16.00 €
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, emmental, frites maison, crudités	
SOUPE DE POISSONS	10.00 €
Algoplus Roscoff	
SAUCE AU CHOIX : Tartare, poivre, roquefort, jus de viande, champignon	2.50 €
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : frites maison, légumes, croquettes de pomme de terre	

POUR LES ENFANTS - JUSQU'À 12 ANS

TENDERS DE POULET - FRITES MAISON	8.50 €
JAMBON - FRITES MAISON	7.00 €
FRITES MAISON 	5.50 €

LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR	7.00 €
Consulter notre ardoise	
CAFÉ GOURMAND	8.50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ	8.00 €
Chantilly, amandes	
BRIQUE DE FROMAGE, CHUTNEY DE FIGUES	9.50 €
TARTE AUX POMMES FAÇON CRUMBLE	7.00 €
Glace vanille, chantilly	
FLAN PÂTISSIER	8.50 €
Confiture de lait	
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



Exemplarité environnementale
dans la restauration commerciale