



**RESTAURANT DE PARTAGE**

**ÎLE AUX MOINES**



# NOS APÉRITIFS

## APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche)	4.6
Kir Breton 12cl	4.6
Kir Pétillant 12cl	5.4
Coupe de Pétillant 12cl	5.2
Martini Blanc, rouge 6cl	4.8
Porto blanc, rouge 6cl	4.8
Ricard 4cl	4.5
Coupe de champagne	9
Ty punch: Damoiseau 5cl, citron vert, sucre	7



## BIÈRES PRESSION



	25CL/33CL/50CL
Estaminet 5.2% - Belgique (Blonde)	3.5/4.8/7.0
Noce Tropicale 4.3% Vannes (Blanche IPA)	4.6/5.8/8.8
Nonne Grata 6,6% Vannes (Blonde D'abbaye)	4.8/6.2/9.2
Rye River 3.8% - Irlande (Blonde IPA)	4.4/5.8/8.6
Monaco - Panaché	3.5/4.7/7.0

## BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl 5.9%	6.5
Mort Subite rouge 33cl 4.3%	5.2
Chouffe 33cl 8%	6.8
Duchesse Anne 33cl 7.5%	6.2
Bon Secours Brune 33cl 8%	6.4

## NOS RHUMS 5CL

Don Papa Baroko - Philippines 40%	9.0
Duppy Share - Jamaïca 40%	9.5
Six Saint - Caraïbe 41,7%	9.5
Roble Viejo - Venezuela 40%	10.5
French Overseas XO 40%	11.5
Eminente - Cuba 41.3%	10.5
Ryoma - Japon 40%	9.5
Speakeasy -Maurice 43%	9

## NOS WHISKY 5CL

Jameson - Irlande 40%	8
Cardhu -Irlande 40%	9.5
Chivas - Ecosse 40%	11
The Glenlivet - Ecosse 40%	9
Aberlour - Ecosse 40%	9.5
Fontagard - France 44%	8.5
Bulleit 95 Rye - Usa	8.5
Nikka - Japon 51.4 %	12
Togouchi -Japon 40%	11

## NOS BULLES



Ruinard 75 cl	90
Ruinard blanc de blanc 75 cl	120

## NOS GINS 4CL

London Dry Gin	8
Bombay Saphir	9.5
Hendrick	9.5

APÉRITIFS

SPIRITUEUX

# NOS COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

<b>Mojito</b>	<b>Rhum Damoiseau (5cl), citron vert, cassonade, menthe, perrier</b>	<b>9</b>
<b>Spritz</b>	<b>Apérol, prosecco , perrier</b>	<b>9</b>
<b>Moscow mule</b>	<b>Vodka Eristof (5cl), citron vert, cassonade, ginger beer</b>	<b>9</b>
<b>Gin tonic</b>	<b>London Dry Gin, tonic</b>	<b>9</b>
<b>Cocktail du jour</b>	<b>Création du barman</b>	<b>9</b>

## SANS ALCOOL

<b>Virgin mojito</b>	<b>Citron vert, cassonade, menthe, perrier</b>	<b>7</b>
<b>Mocktail du jour</b>	<b>Création du barman</b>	<b>7</b>



# NOS SPÉCIALITÉS

## NOS ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème fouettée a l'aneth	12.5
Langoustines 250g (selon arrivage)	21.5
6/12 huitres de l'Île Aux Moines	11.5/19.5
Tomates à l'ancienne, burrata et son pesto	12.5

## À PARTAGER

Saucisson artisanal entier	7
Camembert rôti : Miel thym ail	9.5
Éperlants frits, aioli	9.5
Beignets de calamar, aioli	9.5

# PIERRADES

Attention c'est chaud !!! (300°)

Accompagné de nos frites maison, salade et de sa sauce chimichurri.

Régalez-vous avec nos pierrades.

Comme à la maison, cuisez vos aliments marinés vous-même.

Il n'est pas interdit de piquer dans l'assiette du voisin !



CHOISISSEZ VOTRE MARINADE: Thai\*ou Pistou\*

Boeuf	22.5
Poulet	20.5
Canard	21.5
Mix des 3 viandes	24.5
Thon	22.5
Saumon	21.5
Daurade	20.5
Mix des 3 poissons (SELON ARRIVAGE)	24.5

\*Marinade Pistou : pignons de pain, ail, basilic, olive

\*Marinade Thaï : soja sucré, vinaigre de riz, citron, orange, coriandre, gingembre, échalotte, tomate

ET + SI AFFINITÉS

Le Charlo burger	19.5
Pain bun artisanal, steak haché, cheddar, tomate, confit d'oignons, sauce cocktail, frites et salade	
Salade de la mer	16.5
Salade, poulpe, saumon fumé, tomate crouton, vinaigrette citronnée	
Poké bowl végé	16.5
riz, avocat, carotte, concombre, edamame, coriandre, radis, sauce sucrée/salée	
Tartare du moment	19.5

## MENU DU PETIT CAPITAINE

10

Jambon blanc, frites maison

Sirop à l'eau

Boule de glace fraise



## NOS DESSERTS

Far breton poêlé: caramel beurre salé, boule de glace vanille, crème fouettée	9.5
Île aux Moines flottante: caramel beurre salé, crème anglaise, amandes grillées	7
Ty'ramisu: caramel beurre salé, biscuits breton, pommes	9.5
Mousse au chocolat	7
Café gourmand	9.5
Pavlova: glace vanille, fruits rouges, chantilly, meringue, zeste de citron	9.5
Dame blanche: glace vanille, chocolat, meringue, chantilly	9
Trio de fromages et sa salade	11.5



## NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.2	Thé barony	3.8
Double Espresso	4	(earl grey, vert menthe, verveine, rooibos)	
Café Allongé	2.2	Chocolat chaud	4
Café Serré	2.2	Chocolat viennois	4.2
Café au lait	2.4	Irish coffee	8
Cappuccino	4.2	Décaféiné	2.3

## NOS SOFTS

Breizh cola 33cl	4.3	Vittel 25cl	3.5
Breizh cola zéro 33cl	4.3	Sirop à l'eau 25cl	3.2
Breizh tea 33cl	4.3	Limonade 33cl	3.4
Breizh agrum 33cl	4.3	Diabolo 33cl	3.6
Schweppes tonic 33cl	4.3	Jus 20cl : ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE	3.8
Perrier 33 cl	4.3	(Sirops: Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Banane-Kiwi)	

## NOS EAUX

		50cl/100cl
Plancoët plate		4.5/6
Plancoët fines Bulles		4.5/6

## NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Armagnac, Cognac, Cognac aux amandes, Baileys, Genépi, Menthe pastille, Mirabelle, limoncello, armagnac...	7.5
--	-----



# LA CAVE

## ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE 150 CL

<b>Corse Casabianca</b> Nielluccio, grenache gris, frais, léger, notes de fruits frais	5.2	26
<b>Côtes de Provence Estandon ‘marquis de St Genois’</b> Grenache, cinsault, syrah, fruité, floral, notes de fruits rouges		31
<b>Maison Sainte-Marguerite, Cuvée Symphonie</b> Fin et frais, notes d'agrumes et de pêche, gourmand et long en bouche, grenache, cinsaut et rolle, rosé de macération pelliculaire à froid	6.8	36

## BLANCS

<b>Petit Chablis Domaine Fillon</b> Chardonnay, demi-sec, minéral, fin, notes florales		38
<b>Muscadet sur lie de Sèvre et Maine Domaine Chereau carré</b> Melon de Bourgogne, frais et minéral, notes citronnées et floral	4.8	26
<b>Côtes du Rhône Domaine Perrin ‘cuvée réserve’</b> Grenache, marsanne, roussanne, viognier, rond, notes fruitées, de pêches et d'épices		35
<b>Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux ‘marée basse’</b> Chardonnay et viognier, charnu, frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques	5.4	28
<b>Quincy Domaine Roux</b> Sauvignon, sec, élégant, notes de florales et de fruits à chair blanches	6.6	32

## ROUGES

<b>Bordeaux Château La Grande Métairie</b> Merlot, rond, souple, notes de fruits rouges mûrs et d'épices		28
<b>Touraine Domaine de la chaise ‘le clos des plans’</b> Gamay, léger, gouleyant, notes de fruits rouges	4.8	26
<b>Montagne St Emilion Domaine Petite barde</b> Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, fruité, notes boisées et vanillées		36
<b>St Nicolas de Bourgueil Domaine du Rochouard Bio</b> Cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois		28
<b>Pic St Loup Vignobles des 3 Châteaux ‘les déesses muettes’</b> Syrah, grenache, soyeux, doux, notes de garrigue, de violette et de fruits mûrs		39
<b>Côtes Catalanes Domaine Lafage ‘les sardines catalanes’</b> Cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois	5.4	28
<b>Côtes du Rhône Domaine Perrin ‘cuvée réserve’</b> Grenache, syrah, mourvèdre, puissant, généreux, notes d'épices et de framboise		35
<b>Pessac Léognan Château Coucheroy</b> Merlot et cabernet-sauvignon, souple, velouté, notes de fruits noirs et de vanille		44
<b>Châteauneuf du Pape Domaine Perrin ‘les sinards’</b> Grenache, mourvèdre, syrah, soyeux, puissant, notes de baies des bois, de cuir		54
<b>Mercurey Domaine Michel Juillot</b> Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées		48
<b>L'Hérault Domaine Jean Orliac ‘le loup dans la bergerie’</b> Grenache, syrah, souple, notes de fruits rouges et garrigue	32	49