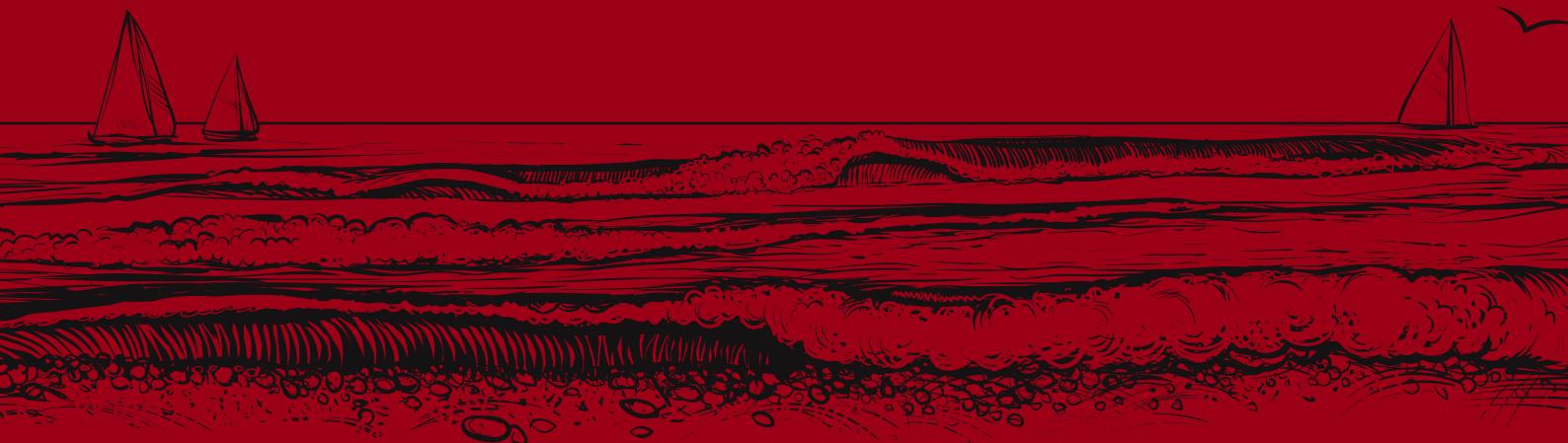




RESTAURANT DE PARTAGE

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 BULLES

Ruinard 75 cl	90
Ruinard blanc de blanc 75 cl	120

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 GINS 4CL

London Dry Gin	8
Bombay Saphir	9.5
Hendrick	9.5

APÉRITIFS

SPIRITUEUX

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

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

SANS ALCOOL

Virgin mojito	Citron vert, cassonade, menthe, perrier	7
Mocktail du jour	Création du barman	7



COCKTAILS

MOCKTAILS

NOS SPÉCIALITÉS

NOS ENTRÉES

À partager...ou pas !

Éperlants frits, aïoli	9.5
Beignets de calamar, aïoli	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 !



CHOISSISEZ 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 24.5
(SELON ARRIVAGE)

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

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

SAVOYARD

Burger savoyard 19.5

Pain bun artisanal, steak haché, fromage à raclette, tomate, compote d'oignons, sauce cocktail, salade, tomates et frites

Raclette savoyarde 24

Fromage à raclette, assiette de charcuterie, pommes de terre



MENU DU PETIT CAPITAINE

10

Jambon blanc, frites maison

Sirop à l'eau

Boule de glace fraise

ENTRÉES

PLATS



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
Mousse au chocolat	7



NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.2	Thé barony	3.8
Double Expresso	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

Corse Casabianca

Nielluccio, grenache gris, frais, léger, notes de fruits frais

5.2 26

Côtes de Provence Estandon ‘marquis de St Genois’

Grenache, cinsault, syrah, fruité, floral, notes de fruits rouges

31

Maison Sainte-Marguerite, Cuvée Symphonie

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

Petit Chablis Domaine Fillon

Chardonnay, demi-sec, minéral, fin, notes florales

38

Muscadet sur lie de Sévre et Maine Domaine Chereau carré

Melon de Bourgogne, frais et minéral, notes citronnées et floral

4.8 26

Côtes du Rhône Domaine Perrin ‘cuvée réserve’

Grenache, marsanne, roussanne, viognier, rond, notes fruitées, de pêches et d'épices

35

Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux ‘marée basse’

Chardonnay et viognier, charnu, frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques

5.4 28

Quincy Domaine Roux

Sauvignon, sec, élégant, notes de florales et de fruits à chair blanches

6.6 32

ROUGES

Bordeaux Château La Grande Métairie

Merlot, souple, notes de fruits rouges mûrs et d'épices

28

Touraine Domaine de la chaise ‘le clos des plans’

Gamay, léger, gouleyant, notes de fruits rouges

4.8 26

Montagne St Emilion Domaine Petite barde

Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, fruité, notes boisées et vanillées

36

St Nicolas de Bourgueil Domaine du Rochouard Bio

Cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois

28

Pic St Loup Vignobles des 3 Châteaux “les déesses muettes”

Syrah, grenache, soyeux, doux, notes de garrigue, de violette et de fruits mûrs

39

Côtes Catalanes Domaine Lafage ‘les sardines catalanes’

Cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois

5.4 28

Côtes du Rhône Domaine Perrin “cuvée réserve”

Grenache, syrah, mourvèdre, puissant, généreux, notes d'épices et de framboise

35

Pessac Léognan Château Couheroy

Merlot et cabernet-sauvignon, souple, velouté, notes de fruits noirs et de vanille

44

Châteauneuf du Pape Domaine Perrin “les sinards”

Grenache, mourvèdre, syrah, soyeux, puissant, notes de baies des bois, de cuir

54

Mercurey Domaine Michel Juillot

Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées

48

L'Hérault Domaine Jean Orliac “le loup dans la bergerie”

Grenache, syrah, souple, notes de fruits rouges et garrigue

32 49