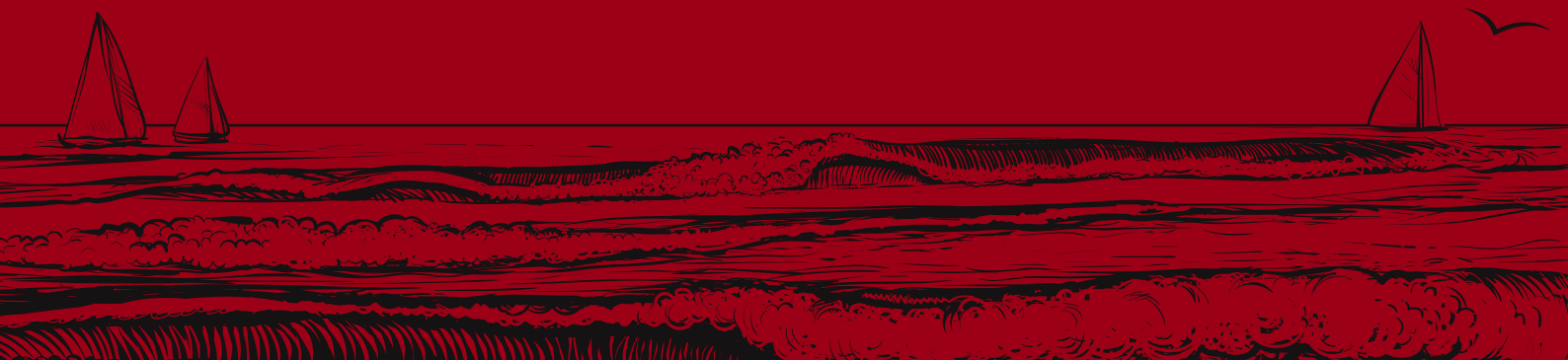




RESTAURANT DE PARTAGE

ÎLE AUX MOINES



APÉRITIFS SPIRITUEUX

NOS APÉRITIFS

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche)	4.4
Kir Breton 12cl	4.2
Kir Pétillant 12cl	4.6
Coupe de Pétillant 12cl	4.4
Martini Blanc, rouge 6cl	4.3
Porto blanc, rouge 6cl	4.2
Ricard 2cl	3.5
Ty'Jaune 2cl Pastis Breton (Médaille D'or)	3.9



BIÈRES PRESSION

	25CL/33CL/50CL
Estaminet 5.2% - Belgique (Blonde)	3.5/4.8/7.0
Noce Tropicale 4.3% Theix-56 (Blanche IPA)	4.2/5.8/8.0
Nonne Grata 6.6% Theix-56 (Blonde D'abbaye)	4.6/6.2/8.8
Rye River 3.8% - Irlande (Blonde IPA)	4.4/5.8/8.2
Monaco - Panaché	3.5/4.7/7.0

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	6.0
Mort Subite rouge 33cl	5.2
Cornet 33cl	6.8
Chouffe 33cl	6.8
Duchesse Anne 33cl	6.2

NOS RHUMS 4CL

Damoiseau - Guadeloupe 42%	8.5
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	10.5

NOS WHISKY 4CL

Jameson - Irlande 40%	7
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 %	13
Togouchi -Japon 40%	11

NOS BULLES



Proseco Extra Dry 75 cl	32
Italie Spumante Gold Extra dry pétillant 150 cl	49
Ruinard 75 cl	90

NOS GINS 4CL

London Dry Gin	7
Bombay Saphir	8.5
Hendrick	9.5

COCKTAILS

MOCKTAILS

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito	Rhum Damoiseau (5cl), citron vert, cassonade, menthe, perrier	8.5
Ty punch	Rhum Damoiseau (5cl), citron vert, cassonade	7
Spritz	Apérol, vin blanc, pétillant, perrier	8.5
Moscow mule	Vodka Eristof (5cl), citron vert, cassonade, ginger beer	8.5
Gin tonic	London Dry Gin, tonic	8.5
Cocktail du jour	Création du barman	8.5

SANS ALCOOL

Virgin mojito	Citron vert, cassonade, menthe, perrier	6.5
Mocktail du jour	Création du barman	6.5



NOS SPÉCIALITÉS

NOS ENTRÉES

À partager...ou pas !

6/12 huîtres de l'Île Aux Moines	9.5/18
Éperlant frit, 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 pierres chaudes.
Comme à la maison, cuisez vos aliments vous-même.
Il n'est pas interdit de piquer dans l'assiette du voisin !



Choisissez votre marinade : Pistou* ou Thaï*

Boeuf	22.5
Poulet	20.5
Canard	21.5
Mix des 3 viandes	24.5
Thon	22.5
Saumon	20.5
Daurade	21.5
Mix des 3 poissons	24.5

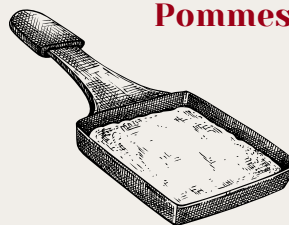
LA RACLETTE

28€/PERS.

Fromage à raclette

Assiette de charcuterie

Pommes de terre



MENU ENFANT

10 ANS MAXIMUM

Jambon, frites

Sirop à l'eau

Glace à la fraise

10

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

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

DESSERTS

CAFÉS

DIGESTIFS



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
Dame blanche: glace vanille, chocolat, meringue, chantilly, amandes grillées	9



NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.2	Thés:	3.3
Double Espresso	3.8	(earl grey, vert menthe, verveine, rooibos)	
Café Allongé	2.2	Chocolat chaud	3.8
Café Serré	2.2	Chocolat viennois	4.2
Café au lait	2.4	Irish coffee	8.5
Cappuccino	4.2	Décaféiné	2.2

NOS SOFTS

Breizh cola	4.2	Vittel	3.5
Breizh cola zéro	4.2	Sirop à l'eau	2.8
Breizh tea	4.2	Limonade	3.2
Breizh agrum	4.2	Diabolo	3.4
Schweppes tonic	4.2	Jus:	3.8
Perrier	4.2	(Orange, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate)	

NOS EAUX

	50cl/100cl
Plancoët plate	4.5/6.5
Plancoët fines Bulles	4.5/6.5

NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Armagnac, Cognac, Cognac aux amandes, Bailays, Genépi, Menthe pastille, Mirabelle	8
--	----------



LA CAVE

ROSÉS

VERRE BOUTEILLE 150 CL

Corse Casabianca

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

5.2 24

Côtes de Provence Estandon 'marquis de St Genois'

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

29

Corse Casa Nostra Sciaccerellu

Léger, fruité, notes de fruits rouges et d'épices douces

44

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 39

BLANCS

Petit Chablis Domaine Fillon

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

39

Muscadet sur lie de Sèvre et Maine Domaine Guérin le souverain

Melon de Bourgogne, sec, vif, notes d'agrumes et de fleurs blanches

4.8 24

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

26

Loire Domaine Huteau Boulanger "plus gamay soif"

Gamay, léger, gouleyant, notes de fruits rouges

4.8 24

Montagne St Emilion Domaine Petite barde

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

38

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

43

Fitou Château Valfaurès "Don Toto" Bio

Carignan, grenache, mourvèdre, rond, équilibré, notes fruitées et épicées

36

Côtes Catalanes Domaine Lafage "les sardines catalanes"

Grenache noir et syrah, croquant, notes de baies rouges

5.4 27

Côtes du Rhône Domaine Perrin "cuvée réserve"

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

35

Pessac Léognan Château Coucheroy

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

45

Châteauneuf du Pape Domaine Perrin "les sinards"

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

64

Mercurey Domaine Michel Juillot

Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées

54

L'Hérault Domaine Jean Orliac "le loup dans la bergerie"

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

49