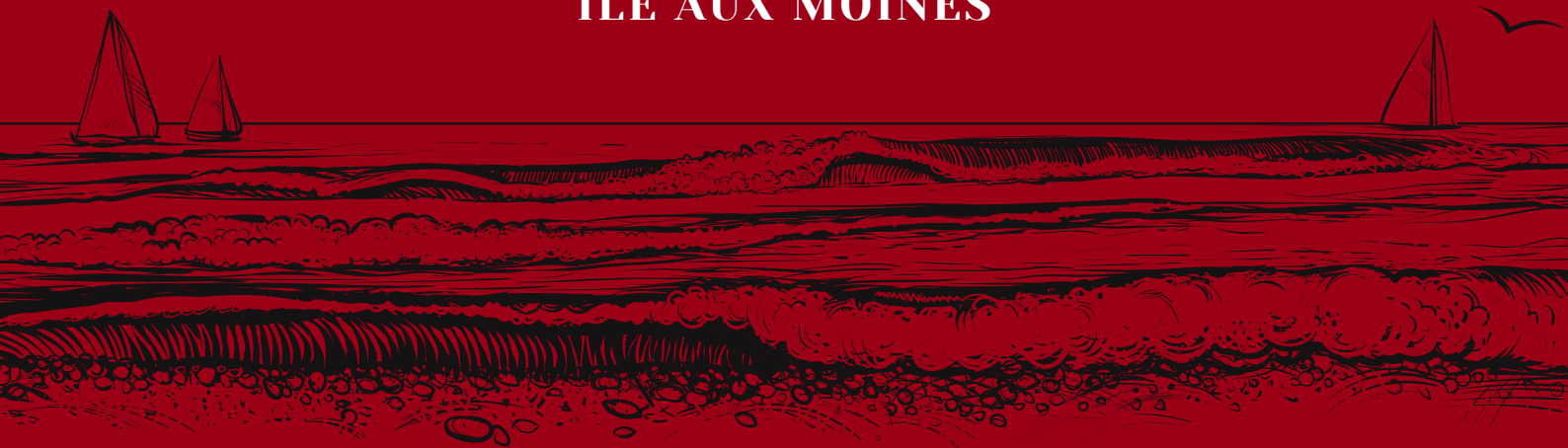




RESTAURANT DE PARTAGE

ÎLE AUX MOINES



NOS APÉRITIFS



APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche)	5.2
Kir Breton 12cl	4.8
Kir Pétillant 12cl	5.6
Coupe de Pétillant 12cl	5.4
Martini Blanc, rouge 6cl	5.2
Porto blanc, rouge 6cl	5.2
Ricard 2cl	3.5

BIÈRES PRESSION

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



BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

Desperados 5.9%	6.5
Mort Subite rouge 4.3%	5.2
Duchesse Anne 7.5%	6.2
1664 Sans Alcool	5.5

NOS RHUMS 4CL

Don Papa Baroko - Philippines 40%	8.5
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
Damoiseau XO - Guadeloupe	11.5

NOS COCKTAILS 6CL

Mojito	9.5
Moscow ou london mule	9.5
Gin tonic	9.5
Cocktail du jour: Création du barman	9

NOS MOCKTAILS

Virgin mojito	7.5
Mocktail du jour: Création du barman	7

NOS SPRITZ

Apérol Spritz	9
St Germain spritz	9.5
Limoncello Spritz	9
Lillet Spritz	9

NOS WHISKY 4CL

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 DIGESTIFS 4 CL

Get 27, Get 31, Armagnac, Cognac, Cognac aux amandes, Baileys, Genépi, Menthe pastille, Mirabelle, limoncello, armagnac...	7
---	---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix TTC service compris

APÉRITIFS BIÈRES SPIRITUEUX COCKTAILS MOCKTAILS

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème fouettée a l'aneth	11.5
Langoustines 250g, Mayo Maison (SELON ARRIVAGE)	21.5
6/12 huitres de l'Île Aux Moines	11.5/21.5
Tomates d'antan, burrata et son pesto	11.5

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

(Spécialité de la maison)

Attention c'est chaud !!! (300°)

Accompagné de nos frites maison, salade

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
Daurade	22.5
Saumon	20.5
Thon	21.5
Mix des 3 poissons (SELON ARRIVAGE)	24.5

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	18,5
Salade, poulpe, saumon fumé, tomate crouton, vinaigrette citronnée	
Tartare du moment	21.5
Selon l'envie du chef	
Plat végété	18,5
Tomate a l'ancienne, pesto, burrata, frite et salade	

MENU DU PETIT CAPITAINE

10

Jambon blanc, frites maison

Sirop à l'eau

Boule de glace

*Marinade PISTOU: pignons de pain, ail, basilic, olive parmesan

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

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix TTC service compris

ENTRÉES PLATS



NOS DESSERTS

Far breton poêlé: caramel beurre salé, glace vanille, chantilly	9.5
Île aux Moines flottante: caramel beurre salé, crème anglaise, amandes grillées	7.5
Ty'ramisù: caramel beurre salé, biscuits breton, pommes	8.5
Mousse au chocolat	7
Café gourmand	9.5
Pavlova: glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly, meringue, zeste de citron	9.5
Dame blanche : glace vanille, chocolat, chantilly, amandes grillé	8.5



NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.2	Thé barony	3.9
Double Espresso	4	(earl grey, vert menthe, verveine menthe, fruits rouges)	
Café Allongé	2.2	Chocolat chaud	4.2
Café Serré	2.2	Chocolat viennois	4.5
Café au lait	2.4	Irish coffee	9
		Décaféiné	2.3

NOS SOFTS

Breizh cola 33cl	4.3	Sirop à l'eau 25cl	3.2
Breizh cola zéro 33cl	4.3	(Sirops: Fraise, menthe grenadine, Citron, Pêche, banane-kiwi)	
Breizh tea 33cl	4.3	Limonade 33cl	3.7
Breizh agrum 33cl	4.3	Diabolo 33cl	3.9
Schweppes tonic 33cl	4.3	Jus 20cl :	4.3
Plancoet fine bulles 33 cl	4.3	ORANGE, ANANAS, POMME, FRAISE	
Orangina 33cl	4.3		



NOS EAUX

Plancoët plate	50cl/100cl
	4.5/7
Plancoët fines Bulles	4.5/7

La liste des allergènes est disponible sur demande - Prix TTC service compris

DESSERTS

CAFÉS

DIGESTIFS



LA CAVE

ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE

Corse Casabianca Nielluccio, grenache gris, frais, léger, notes de fruits frais	5.2	26
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 Sèvre et Maine Domaine Chereau carré Melon de Bourgogne, frais et minéral, notes citronnées et floral	5.2	26
Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux 'marée basse' Chardonnay et viognier, charnu, frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques	5.6	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		28
Gamay Domaine Denis Bardon Gamay, léger, fruité, notes de fruits rouges, notes florales		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	5.2	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 du Rhône Domaine Grand Ribe Bio grenache, carignan, rond, charnu, souple, notes fruits rouges et de prunes	5.6	32
Pessac Léognan Château Coucheroy Merlot et cabernet-sauvignon, souple, velouté, notes de fruits noirs et de vanille		44
Châteauneuf du Pape Domaine Tour saint michel ' les deux soeur' Grenache et syrah, rond, puissant, intense, notes de fruits noirs d'épices et de garrigue		54
Mercurey Domaine Michel Juillot Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées		48

CHAMPAGNE



Ruinard		90
Blanc de Blanc		130

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Services et taxes compris.