





Nos bières

Brasserie Skumenn LA FLUTE

Une blonde de soif bio et de pur sang rennais!

Brasserie Nautica LA MUSETTE

Notre collab' unique et rien qu'à nous. Une NEIPA qui glisse tout seul pour l'été!

Brasserie Little Atlantique Brewery L'EXOCET

Une IPA bien sèche à l'amertume franche.

Brasserie du Bouffay LA BLANCHE

Une bière mousseuse et pétillante avec des arômes d'épices et de fruit.

Nos bulles !

PROSECCO

Des fines bulles fraiches sur des notes d'agrumes et de pomme verte.

PERLES ST MICHEL

Un Chardonnay pétillant fruité et plein de finesse.





Punch Maison

Recette secrète...

Notre Punch Maison

Uniquement sur demande anticipée pour vous préparer ça avec amour.

Nos softs

Pour les marins d'eau douce!

Breizh Cola, Limonade, Plancoët intense

Schorle (naturel & pétillant)

Rhubarbe ou Citron / Gingembre

Médithévin (Thé glacé artisanal et local)

Thé glacé ou pot du Druide (figues infusées)

Jus de pomme Bio «Les Vergers de l'Ille»





Nos vins Du Bio et du sourcé!

LES BLANCS

L'ESCALE

Un chardonnay à mi chemin entre la Loire et la Bourgogne. Rond et frais en bouche.

SOLEN

Un muscadet 100% Melon B vif et fruité.

CR BLANC

Un chardonnay/viognier rond en bouche avec une grande fraicheur aromatique.

EXPRESSION

Des arômes de fleur blanche et d'agrumes pour ce Sauvignon à la robe limpide.

LES ANNEXES

Un très beau Chenin aux arômes d'abricot sec et de pâte de coings.

ESPELUGUE

Un chardonnay sans souffre, sec, floral et minéral.





LES ROUGES

TAPARAS

Un Côtes-du-Rhône ample et juteux, fin et frais en bouche.

PETITE SELVE

Une petite bombe de fruits. Un vin de copains simple et efficace.

CR ROUGE

Bouquet de fruits rouges, souple et long en bouche.

PECH DE MONTFO

Notes poivrées et épicées pour ce Syrah/ Grenache charnu et fruité.

JEAN DAVID

Un Côtes-du-Rhône plus complexe, fruité, gourmand et légèrement tannique.

LES ANNEXES

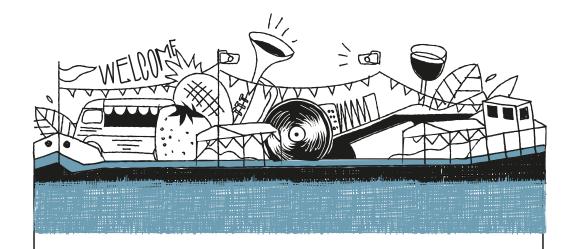
La minéralité du Cabernet-Franc et la gourmandise fruitée du Grolleau.

ROSÉ

LA PISCINE

Un Cinsault frais et désaltérant, finale ronde.





Nos tapas Des gueuletons pour fines bouches!

DIP DE LÉGUMES DE SAISON

Un tartinable Maison & local.

HOUMOUS DE POIS CHICHE

Le seul, l'unique ! Préparée avec amour par les filles d'Ana Ana

PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON

Du produit local et fermier, c'est gourmand et bougrement aromatique!

CHIFFONNADE DE SPECK & LLOM CURAT

Les charcuteries de Rodolphe Bouzat sont à se damner !!

GRAVLAX DE SAUMON D'ÉCOSSE

Du saumon Label Rouge sourcé et pimpé par les filles d'Ana Ana.

BURRATA DES POUILLES

Le hit de l'Été! Frais et fondant avec une bonne huile de basilic.





TOMME DE VACHE BIO

Un fromage gourmand de la ferme de la Moltais à Gévezé.

RILLETTES DE POISSON

Le poisson du moment conseillé par Groix & Nature.

Nos pâtisseries

Le bonus gourmand sur demande.

CHEESECAKE

Vous ne mangerez plus un cheesecake de la même façon après ça!

BROWNIE CHOCOLAT

Bon ça c'est coquin hein... Mais tellement bon!

MINI COOKIES

Des petites bouchées dodues aux pépites de chocolat.

Nos pâtisseries sont servies en parts individuelles. Si vous avez d'autres demandes, n'hésitez pas à nous questionner.











