



The
Old School
-CAFÉ-

La
CARRIE



Les BIÈRES

PRESSION 25CL . . . 33CL . . . 50CL

Liefmans fruitesse 3,8°3,50 €.....4,50 €.....6,70 €
Arôme fruité et frais de fraise, de framboise, de baie
et de sureau

Britt Blanche 4,9°3,50 €.....4,40 €.....6,70 €
Bière blanche Bretonne au goût rafraîchissant et aux
légères notes d'agrumes et d'épices

Goose Island IPA 5,9°3,90 €.....4,90 €.....7,40 €
Bière style India Pale Ale American :
la meilleure des IPA américaines avec ses 6 médailles

Camden Pale Ale 4,5°3,90 €.....4,90 €.....7,40 €
Bière style Pale Ale Américain : Légèrement houblonnée et fruitée

Tripel Karmeliet 8,4°3,90 €.....4,90 €.....7,40 €
Bière style Triple belge :
Bière à base de 3 céréales – l'orge, le froment et l'avoine

Kwak 8,4°3,90 €.....4,90 €.....7,40 €
Bière style Ambrée belge :
Toujours servie dans son verre du cocher

Armoria Blonde 4.6°2,90 €.....3,60 €.....5,60€

Paix Dieux 10°4,90 €.....6,50 €.....9,50€
Une Triple onctueuse et pleine de caractère



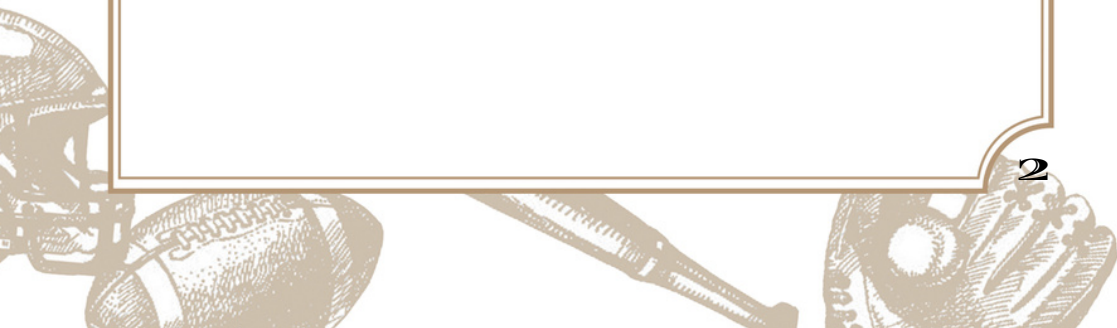
Les BIÈRES

LA CAVE À BIÈRES

Jupiler 00° - 25cl.....	3,00 €
Bon Secours Myrtille 6,4° - 33cl.....	5,90 €
Dremmwel Blanche Bio 4.5° - 33cl.....	5,50 €
Telenn du Bio 4,5° - 33cl.....	5,50 €
Chouffe 8° - 33cl.....	6,50 €

LES FINGER FOOD

Accras Veggie du Chef, servis par 6.....	5,50€
Planche de charcuterie.....	11,50€
Planche de fromages.....	11,50€
Planche de charcuterie et fromages	16,50€
Planche de Dips (végétarien).....	12,50€
Planche XL Old School (charcuterie, dips, fromage).....	26,50€



Les COCKTAILS

LES SHORT DRINKS

Ty Cap punch.....	6,70 €
Captain Morgan, citron vert, cassonade	
The Smooth B.....	6,90 €
Gin, crème de pêche, abricot, citron	
Old fashioned.....	7,00 €
Whisky, sucre morceau, angustura, zeste d'orange	

LES LONG DRINKS

Cuba libre.....	7,60 €
Rhum, Breizh cola, citron vert	
Planteur.....	7,60 €
Rhum, ananas, orange, citron vert, grenadine	
London Mule.....	7,90 €
Gin, citron vert et ginger beer	
Moscow Mule.....	7,90 €
Vodka, citron vert et ginger beer	

LES MOJITOS

Mojito.....	7,60 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Royal - Fruits rouges - Passion	
PICHET 1,5L.....	18,90 €



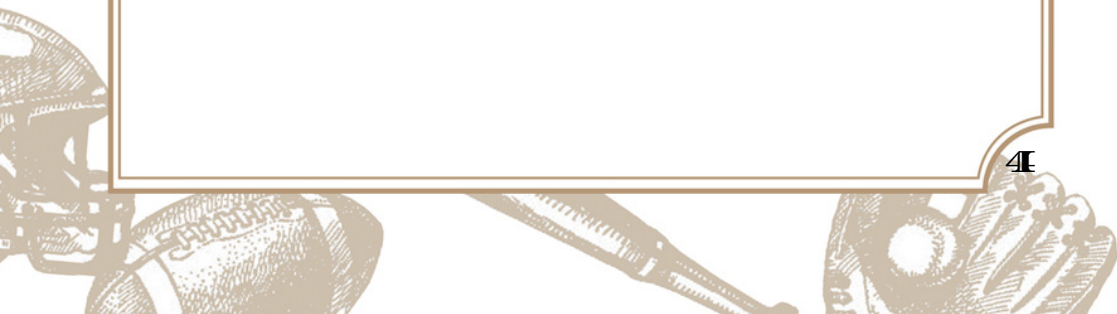
Les COCKTAILS

LES « OLD SCHOOL »

A passion One.....	8,50 €
Tequila, jus d'abricot, cidre	
So British.....	8,20 €
Gordon, citron vert, rondelles de concombre, Tonic, sucre de canne	
Funky Mary.....	8,20 €
Vodka, jus de tomate, sirop de basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	
L'Exotique.....	8,20 €
Vodka, citron jaune, citron vert, limonade, glace pilée	

THE SOFT ONE'S : (SANS ALCOOL)

Mojito.....	5,50 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Sparkly.....	5,50 €
Citron jaune, concombre, Tonic	
Fruity.....	5,50 €
Abricot, citron vert, limonade	
Cheeky Mary.....	5,50 €
Jus de tomate, sirop basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	



Les VINS



LES VINS ROUGES .. 12CL ... 50CL ... 75CL

Bordeaux Supp, Châteaux Landereau.....	4,40€.....	16,00 €.....	24,90 €
Fruité et épicé			
Syrah Inwinectus, Pays D'oc.....	3,60 €.....	13,20 €.....	17,50 €
Rond et fruité			
Pinot Noir La Petite Perrière.....	4,50 €.....	16,50 €.....	25,00 €
Léger, floral et un légèrement fruité			
Haut médoc AOP, Châteaux du HA.....			28,50 €
Fruité, souple et tannique			
Mourvèdre, Cours des Dames.....	3,70 €.....	13,90 €.....	19,90 €
Fruité, floral et rond			
Chinon, Réserve Baudry.....	5,80 €.....	21,20 €.....	30,50 €
Léger, gourmand et tendre			
Costière de Nîmes bio.....	5,60 €.....	20,60 €.....	29,30 €
Fruité, ample et rond			

LE COIN DES AMATEURS 75CL

Crozes-Hermitage, Les Lauzières Tardieu Laurent.....	35,00 €
Expressif, épicé et frais	
Lalande de Pommerol AOP Châteaux Réal Cailloux	33,80 €
Tannique, rond et boisé	
Mercurey, Domaine Agnès du Couëdic.....	40,00 €
Boisé, élégant et fruité	
Saint Joseph, Chapoutier.....	45,50 €
Floral, expressif et structuré	



LES VINS BLANCS .. 12CL ... 50CL ... 75CL

Chardonnay Les Plos Maison Ventenac...3,80 €.....13,80 €.....19,60 €
Fruité, léger et frais
Chenin Colombard, Pays d'oc.....3,90 €.....13,90 €.....19,70 €
Minéral, frais, sec et fruité
Entre-deux-mers, AOP, Bordeaux.....4,40 €.....15,90 €.....22,60 €
Ample, expressif et sec
Côtes de Gascogne IGP Villa Dria.....4,90 €.....18,30 €.....26,00 €
Moelleux, gourmand et fruité
Viognier Cours des Dames.....4,00 €.....14,90 €.....21,10 €
Sec, gourmand et fruité

LES VINS ROSÉS .. 12CL ... 50CL ... 75CL

Méditerrané IGP, C'Trop'
Maitre Vignerons de St Tropez.....4,50 €.....15,80 €.....22,20 €
Léger et gourmand
Rosé Corse, domaine Rionne Rossa.....3,90 €.....14,80 €.....18,80 €
Léger et minéral

LES CHAMPAGNES

Moët & Chandon.....90,20 €
Mercier Brut.....70,20€

Les ALCOOLS



LES APÉRITIFS

Ricard.....	3,00 €
Martini Blanc.....	4,10 €
Martini Rouge.....	4,10 €
G&T.....	6,00 €
Américano.....	4,20 €
Coupe de champagne.....	10,50 €
Porto rouge.....	4,10 €
Punch Old School.....	3,70 €
Sangria Maison.....	3,70 €
Pétillant.....	4,00 €
Spritz.....	6,00 €

LES DIGESTIFS

Bailey's.....	6,50 €
Get31.....	6,50 €
Get27.....	6,50 €
Armagnac.....	9,00 €
Calvados.....	6,50 €
Hennessy VSOP.....	9,00 €

LES RHUMS

Captain Morgan.....	6,00 €
Damoiseau Vieux.....	9,50 €
Havana Club 3a.....	6,00 €
Zacapa 23a.....	10,50 €
Diplomatico Res Exc.....	9,50 €
Don Papa.....	8,90 €

LES WHISKIES

Bourbon Bulleit.....	8,00€
J. Walker Red label.....	6,00 €
Knockando.....	8,50 €
Lagavulin 16a.....	10,50 €
Oban14A.....	9,00€
Talisker 10a.....	10,00 €



Le BISTROT

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard au pain d'épices et
chutney de saison.....10,90€

Salmon Cookie:

Cookie aux noix, cream cheese au Wasabi, tartare de gravlax
de saumon et graines de sésames au wasabi.....10,90€

Velouté de Butternut Old School et filet d'huile d'olive
fumée.....6,90€

Crumble Salé chèvre frais, brocolis et herbes aromatiques.....7,90€

Accras veggie et sauce du moment.....5,90€



Le BISTROT

LES PLATS

Viandes:

Entrecôte de Bœuf élevé en Ille et Vilaine,
Et sauce poivre flambée au whisky Breton.....20,90€

Tartare de boeuf Old School : chorizo, noix de cajou
et assaisonnement du Chef.....14,90€

Tataki de Boeuf (VBF) aux fruits rouges séchés, brisures de pistaches.
et piquillos maison.....15,10€

Poissons:

Cabillaud rôti, crème de lard fumé à l'ancienne
et huile d'olive aux thym citronné (15 min. de cuisson lente).....16,60€

Rougail d'encornets au curry Breton et zestes de combawa.....14,90€

Tartare de gravlax de saumon acidulé, condiments avocat passion, et
combawa.....15,90€

Le BISTROT



CRAZY BURGERS (UNIQUEMENT LE SOIR):

L'extreme Will's:

Le Will's Burger enrobé de sa sauce cheddar maison.....19,90€

On Fire Raclette Bun :

Le Raclette Bun flambé à table au whisky Breton.....17,90€

STREET FOOD



GOAT Bowl:

Pané de chèvre citronné, riz Thaï, tagliatelle de courgettes, ketchup de betterave, et sauce miel
moutarde.....12,90€

Pulled Pork Bowl :

Effiloché de Porc Breton, riz Thaï, pickles d'oignons rouge, graines de courges et réduction pomme
cidre.....12,90€





Les BURGERS

Will's Burger :

Pain Bun artisanal : Deux steaks hachés de Boeuf 150 gr,
sauce burger maison, salade, double cheddar, double bacon,
cornichons et pickles d'oignons rouges.....18,90€

G.O.A.T Burger :

Pain Bun artisanal, pané de chèvre aromatisé 150 gr, ketchup de betteraves,
salade, cornichons et pickles d'oignons rouges.....12,20€

Parmesan & Coppa Burger :

Pain Bun artisanal, parmesan, coppa, steak haché de Boeuf 150 gr,
sauce burger maison, roquette, tomates séchées, cornichons
et pickles d'oignons rouge.....14,90€

Pulled Pork Burger :

Pain Bun artisanal, effiloché de porc Breton 150 gr, cheddar,
sauce burger maison, salade, cornichon et pickles d'oignons rouges.....12,90€

Parmesan Bun :

Pain Bun artisanal, galette de pdt, parmesan, tomates séchées, cornichons,
roquette et pickles d'oignons rouges.....12,90€

Old School Burger :

Pain Bun artisanal, steak haché de boeuf 150 gr, sauce burger maison, salade,
cornichons et pickles d'oignons rouges

Fromage au choix :

Véritable Cheddar ou Chèvre ou Tomme de Ploeur.....13,70€
Supplément Bacon 1,00€

Le C&C :

Pain Bun artisanal, steak haché de boeuf 150gr, fromage de chèvre et chorizo
ibérique, miel, salade, pickles d'oignons rouges et brisures de noix.....14,90€

Le Raclette Burger :

Pain Bun artisanal, steak haché de boeuf 150gr , sauce burger , fromage à raclette,
lard fumé, salade, pickles d'oignons rouges.....14,90€



Les DESSERTS

Tiramisu «of the moment».....6,00€

Brownie au noix de pécan et sauce caramel.....5,90€

Tarte au citron façon crumble et meringue
croquante.....5,90€

Financier façon bistrot, crème légère passion, tartare d'ananas et
suprême d'agrumes.....6,20€

Mousse aux Chocolat et éclats de chocolats.....5,50€

Assiette Trois Fromages du "Local à fromages" à Novoitou7,50€



Les SOFTS



LES SOFTS

Jus de Fruit.....	3,00€
Breizh Cola.....	3,00 €
Breizh Cola Zéro.....	3,00 €
Breizh' Agrum.....	3,00 €
Orangina.....	3,00 €
Breizh Tea Pêche.....	3,00 €
Limonade 1905.....	2,60 €
Diabolo.....	2,80 €
Plancoet Intense 33cL.....	3,00 €
Sirop à l'eau.....	1,50 €

LES EAUX

Plancoët 1L.....	4,00 €
Plancoët 50cL.....	2,50 €
Plancoët Gazeuse 1L.....	4,50 €
Plancoët Gazeuse 50cL.....	2,90 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Bio.....	1,80 €
Café allongé.....	1,80€
Double Café.....	3,50 €
Café noisette.....	1,90 €
Café crème.....	2,30 €
Cappuccino.....	2,00 €
Thé.....	2,90 €
Chocolat.....	3,00 €



Café Frappé.....	2,00 €
Chocolat Frappé.....	3,10 €



Les MENUS

Menu à 16,60€

*(Du lundi au vendredi midi
uniquement)*

Entrée du jour

+++

Plat du jour

+++

Dessert du jour

*Entrée/plat
ou plat/dessert 13,50€

* Plat du jour 9,90€



Menu Enfant:
Fish & Chips ou
Steack/Frites
Dessert Surprise!
(Hors boisson)
6,90€

Menu à 27,60€

Marbré de foie gras de canard
au pain d'épices et
chutney de saison fait maison

ou

Velouté de butternut "Old School"
et filet d'huile d'olive fumée

+++

Entrecôte,
beurre artisanal aux sel de Guérande
et frites maison

ou

Tartare de gravlax de saumon acidulé
condiments avocat, passion et combawa

+++

Tiramisu «of the moment»

ou

Brownie au noix de pécan
et sauce caramel


SUNDAY BRUNCH

All Day Brunch
11H30-15H00
«Illimited Food»

22,90€*

*7,50€ pour les - de 10 ans





Tous les plats à la carte "Bistrot et Street Food" sont élaborés par nos soins, nos sauces sont uniquement des sauces "faites maison". Le Chef Jayson est passionné de cuisine et de gourmandise, c'est pour cela que nous prenons soin à choisir des produits de qualités.

Les viandes sont de Provenance Bretonne uniquement, tout comme nos légumes.

On souhaite d'ailleurs faire un clin d'œil à nos supers partenaires. La Maison Robin située à Bréal-sous-Monfort pour les légumes, le Cochon du Chenot situé a Billet pour la viande de porc, le Local a fromages pour... les fromages, qui lui est à Novoitou. Merci à notre super boulanger de la boulangerie Secret de pains. Merci à la Crèmerie de la Rance pour sa Tomme de vache délicieuse et tous ses produits fermiers.

Notre jeune et dynamique Lisa vous prépare toutes les gourmandises sucrées !

Et surtout merci à vous d'être assis à une de nos tables et d'avoir pris le temps de lire ce petit mot, réglez vous bien ! Merci pour votre confiance ! Vous pouvez suivre notre actualité sur Instagram et Facebook.

La Team Old School

