



The
Old School
-CAFÉ-

La
CARRIE



Les BIÈRES

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

Britt Blanche 4,9°3,70 €.....4,60 €.....6,90 €
Bière blanche Bretonne au goût rafraîchissant et aux
légères notes d'agrumes et d'épices

Brique house, Under Acid 4,5° ..4,00€.....5,00€.....7,60€
Sour / Wild Ale
Aux fruits rouges acidulés, Fraîche et Légère

Goose Island IPA 5,9°4,00 €.....5,00 €.....7,60€
Bière style India Pale Ale American :
la meilleure des IPA américaines avec ses 6 médailles

La Bagarre double IPA 7,7°4,00 €.....5,00€ €.....7,60€
Bière aux arômes d'agrumes, de houblons, de céréales et de pin,
micro-brasserie Brique House

Tripel Karmeliet 8,4°4,00 €.....5,00 €.....7,60€
Bière style Triple belge :
Bière à base de 3 céréales – l'orge, le froment et l'avoine

Kwak 8,4°4,00 €.....5,00 €.....7,60€
Bière style Ambrée belge

Armoria Blonde 4.6°3,00 €.....3,80 €.....5,80€

Paix Dieux 10°4,90 €.....6,50 €.....9,60€
Une Triple d'abbaye onctueuse et pleine de caractère



Les BIÈRES

LA CAVE À BIÈRES

Jupiler 00° - 25cl.....3,10 €

Liefman fruitesse 3,8° 33cl.....5,50 €
Arômes fruités et frais de fraises, de framboises, de baies
et de sureau

Dremmwel Blanche Bio 4,5° - 33cl.....5,50 €
Bretonne aux notes de céréales et agrumes

Telenn du Bio 4,5° - 33cl.....5,50 €
Brune au blé noir bio et orge malté bio

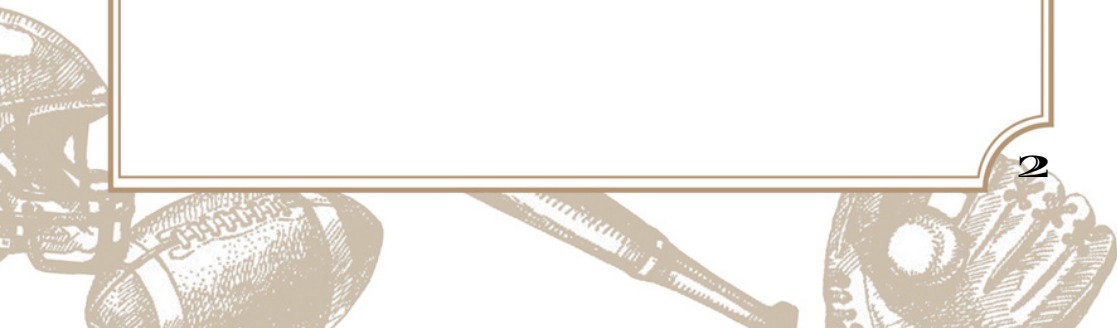
Chouffe 8° - 33cl.....6,50 €
Blonde Belge qui révèle un caractère fruité épicé à la coriandre
et une légère saveur houblonnée

LES FINGER FOOD

Planche de charcuterie.....14,50€

Planche de fromages.....13,50€

Planche de charcuterie et fromages17,50€



Les COCKTAILS



LES SHORT DRINKS

Ty Cap punch.....	6,80 €
Captain Morgan, citron vert, cassonade	
The Smooth B.....	7,20 €
Gin, crème de pêche, abricot, citron	
Old fashioned.....	7,30 €
Whisky, sucre morceau, angustura, zeste d'orange	

LES LONG DRINKS

Cuba libre.....	7,80 €
Rhum, Breizh cola, citron vert	
Planteur.....	7,80 €
Rhum, ananas, orange, citron vert, grenadine	
London Mule.....	8,00 €
Gin, citron vert et ginger beer	
Moscow Mule.....	8,00 €
Vodka, citron vert et ginger beer	

LES MOUTOS

Mojito.....	7,80 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Déclinaison : Royal, Fruits rouges ou Passion	
PICHET 1,5L.....	19,00 €



Les COCKTAILS

LES «OLD SCHOOL»

A passion One.....	8,60 €
Tequila, jus d'abricot, cidre	
So British.....	8,50 €
Gin Gordon, citron, rondelles de concombre, Tonic, sucre de canne	
Funky Mary.....	8,50 €
Vodka, jus de tomate, sirop de basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	
L'Exotique.....	8,50 €
Vodka, citron jaune, citron vert, limonade, glace pilée	

THE SOFT ONE'S: (SANS ALCOOL)

Sparkly.....	6,00 €
Citron jaune, concombre, Tonic	
Fruity.....	6,00 €
Abricot, citron vert, limonade	
Cheeky Mary.....	6,00 €
Jus de tomate, sirop basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	
Virgin Mojito.....	6,00 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Déclinaison : fruits rouges ou passion	

Les VINS



LES VINS ROUGES12CL ... 50CL ... 75CL

Syrah Cours Des Dames, IGP Pays D'Oc.....	3,90 €.....	14,70 €.....	20,70 €
Riche aux arômes de fruits sauvage, d'épices et de cannelle avec une touche mentholée			
Pinot Noir Bouchard Ainé et Fils, Bourgogne..	4,50 €.....	16,50 €.....	25,00 €
Souple, rond et frais aux notes de petits fruits noirs			
Château du Hâ, Haut Medoc AOP.....			30,50 €
Fruité, Souple et Tannique aux arômes de fruits mûrs et de vanille			
Mourvèdre Cours des Dames, IGP Pays d'Oc....	4,00 €.....	15,80 €.....	21,60 €
Vin de caractère aux Saveurs Fruitées et Florales aux nuances de cannelle et de réglisse, longue tenue en bouche avec des tannins équilibrés			
Chinon, Réserve Baudry	6,00 €.....	21,30 €.....	30,50 €
Léger gourmand et tendre, notes boisées et fruitées.			
Costière de Nîmes, Les Cimels Rouges.....	5,80 €.....	20,70 €.....	29,40 €
Vallée du Rhône Bio, Soyeux et Souple aux arômes de fruits confits et cerises noires, notes épicées			

LE COIN DES AMATEURS 75CL

Crozes-Hermitage, Les Lauzières Tardieu Laurent.....			35,50 €
Expressif, épicé et frais			
Lalande de Pommerol AOP Châteaux Réal Cailloux			34,30 €
Tannique, rond et boisé			
Mercury, Domaine Agnès du Couëdic.....			40,50 €
Boisé, élégant et fruité			
Saint Joseph, Chapoutier.....			46,00 €
Floral, expressif et structuré			



LES VINS BLANCS 12CL 50CL 75CL

Chardonnay Bouchard Ainé et fils.....	4,10 €.....	15,70 €.....	22,30 €
Floral avec des notes sucrées onctueuse.			
Chenin Colombard Les Plos LAnguedoc.....	4,00 €.....	15,20 €.....	22,00 €
Sec et fruité aux arômes d'agrumes et de miel.			
Côtes de Gascogne IGP Villa Dria.....	5,20 €.....	19,80 €.....	28,10 €
Moelleux, gourmand et onctueux, aux nuances d'agrumes de fruits exotiques et de fruits confits.			
Viognier Cours des Dames.....	4,30 €.....	16,00 €.....	23,50 €
Rond et frais avec des nuances floral et fruitées.			
Entre-Deux-Mers AOP Bordeaux.....	4,50 €.....	16,30 €.....	23,80 €
Sec et expressif aux notes de fruits frais et agrumes			

LES VINS ROSÉS 12CL 50CL 75CL

Méditerrané IGP, C'Trop'			
Maitre Vignerons de St Tropez.....	4,50 €.....	15,80 €.....	22,20 €
Léger et Fruité aux notes acidulées de baies et fruits rouges			
Rosé Corse, domaine Rionne Rossa.....	3,90 €.....	14,80 €.....	18,80 €
Frais et Rond aux arômes de groseilles et de grenade			

LES CHAMPAGNES

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

Les ALCOOLS



LES APÉRITIFS

Ricard.....	3,20 €
Martini Blanc.....	4,30 €
Martini Rouge.....	4,30 €
G&T.....	6,20 €
Américano.....	4,40 €
Coupe de champagne....	10,70 €
Porto rouge.....	4,30 €
Punch Old School.....	3,90 €
Sangria Maison.....	3,90 €
Pétillant.....	4,20 €
Spritz.....	6,20 €

LES DIGESTIFS

Bailey's.....	6,70 €
Get31.....	6,70 €
Get27.....	6,70 €
Armagnac.....	9,20 €
Calvados.....	6,70 €
Hennessy VSOP.....	9,20 €

LES RHUMS

Captain Morgan.....	6,20 €
Damoiseau Vieux.....	9,70 €
Havana Club 3a.....	6,20 €
Zacapa 23a.....	10,70 €
Diplomatico Res Exc.....	10,00 €
Don Papa.....	10,00 €

LES WHISKIES

Bourbon Bulleit.....	8,40 €
J. Walker Red label.....	6,40 €
Knockando.....	8,90 €
Lagavulin 16a.....	10,90 €
Oban14A.....	9,40 €
Talisker 10a.....	10,40 €



Le BISTROT

FINGER FOOD

Tapas:

Patate douce Rôtie, Fourme d'Ambert, noix et crème de la Renaudais.....7,90€

Camemberts frits, sauce aïoli (servi par 5)7,00€

Nachos Old School.....7,50€
+ bacon 1.50

B.C.M (Big Croque Monsieur).....15,90€
Croque Monsieur XXL à la Tomme de vache, jambon blanc et béchamel maison

Houmous de piquillos aux chèvre frais et toasts a l'aïl.....5,90€

Planche Tapas XXL (all in one).....39,90€

Planche:

Planche de charcuterie.....14,50€

Planche de fromages.....13,50€

Planche de charcuterie et fromages17,50€

Le BISTROT



LES PLATS

Viandes:

Tartare de Boeuf aïoli au paprika fumé, câpres, cornichon et graines de courges torréfiées, servi avec frites15,90€

Tataki de boeuf à l'asiatique, condiment citronnelle et poire pochée au gingembre, servi avec légumes rôtis.....17,90€

Brochette de Poulet mariné aux épices, sauce cacahuète, écrasé de patates douces et carottes rôties au miel.....14,90€

Ribs de porc "Breton" caramélisés, sauce barbecue
et pommes de terre grenailles15,90€

Viande grillée du moment, (voir ardoise)

Poissons:

Tartare de cabillaud aux citron confit et à l'estragon.....17,90€

Filet de bar, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne et crème de lard.....19,80€

Linguine aux palourdes en persillade, flambé au pastis.....16,90€





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



Falafel Bowl:

Duo boulgour quinoa, patates douces rôties, pickles de choux rouges, graines de courges torréfiées, falafels maison et sauce cacahuète gingembre.....13,90€

Salade de camembert et lard fumé:

salade verte, pané de camembert frit, lard fumé, brisures de noix et vinaigrette

Old school14,50€





Les BURGERS

Will's Burger :

Pain Bun artisanal : Deux steaks hachés de Bœuf 150 gr,
sauce burger maison, salade, double cheddar, double bacon,
cornichons et pickles d'oignons rouges.....19,90€

Veggie Burger à la Tomme:

Pain Bun artisanal, Tomme de la Renaudais galette végétale maison 150 gr,
sauce cacahuète, salade, cornichons et pickles d'oignons
rouges.....14,20€

Veggie Burger aïoli cheddar:

Pain Bun artisanal, galette végétale maison 150 gr, sauce aïoli, tranche de cheddar,
salade, cornichons et pickles d'oignons rouges.....14,20€

Pulled Pork Barbecue Burger :

Pain Bun artisanal, effiloché de porc Breton 150 gr, cheddar,
sauce barbecue maison, salade, cornichon et pickles d'oignons rouges.....14,90€

Old School Burger :

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150 gr, sauce burger maison, salade,
cornichons et pickles d'oignons rouges. Fromage au choix :
-Véritable Cheddar ou Chèvre ou Tomme de Renaudais.....14,50€
-Supplément Bacon 1,00€

Le B&B :

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150gr, fourme d'ambert, bacon fumé ,
salade, pickles d'oignons rouges15,90€

Le Raclette Burger :

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150gr , sauce burger,
fromage à raclette, lard fumé, salade, pickles d'oignons rouges.....15,90€

Burger du moment: voir Ardoise



Les **DESSERTS**

Crème à la Tonka, crumble au cacao et gelée de citron.....8,00€

Brookie façon Old School au cœur fondant.....5,90€

Sablé Breton au crémeux de marrons et poires snackées.....7,90€

Mousse au Chocolat et croustillant praliné.....6,50€

Pancakes, sirop d'érable et pommes caramélisées.....5,90€

Assiette Trois Fromages du "Local à fromages" à Nouvoitou.....9,50€

Glaces et sorbets 2 boules:

(vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, cassis,
menthe chocolat, caramel, café).....4,50€



*Café ou Thé
gourmand*

7,90€

Les SOFTS



LES SOFTS

Jus de Fruit.....	3,10 €
Breizh Cola.....	3,10 €
Breizh Cola Zéro.....	3,10 €
Breizh' Agrum.....	3,10 €
Orangina.....	3,10 €
Breizh Tea Pêche.....	3,10 €
Limonade 1905.....	2,70 €
Diabolo.....	2,90 €
Plancoët Intense 33cl.....	3,10 €
Siróp à l'eau.....	1,60 €

LES EAUX

Plancoët 1L.....	4,50 €
Plancoët 50cl.....	3,00 €
Plancoët Gazeuse 1L.....	5,00 €
Plancoët Gazeuse 50cl.....	3,40 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Bio.....	1,80 €
Café allongé.....	1,80 €
Double Café.....	3,50 €
Café noisette.....	1,90 €
Café crème.....	2,40 €
Cappuccino.....	2,80 €
Thé.....	2,90 €
Chocolat.....	3,00 €



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





Les MENUS

Menu du jour à 17,50€

*(Du lundi au vendredi midi
uniquement)*

Entrée du jour

+++

Plat du jour

+++

Dessert du jour

*Entrée/plat
ou plat/dessert
14,50€

* Plat du jour 11.50€



Menu Enfant:
Fish & Chips ou
Steack/Frites ou
Mini burger
Dessert Surprise!
(Hors boisson)

8,50€


SUNDAY BRUNCH

**All Day Brunch
11H30-15H00
«Unlimited Food»**

24,90€*

***9,50€ 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 le soin de choisir des produits de qualité.

Les viandes sont de Provenance Bretonne en majorité, 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 à Billet pour la viande de porc, le Local a fromages pour... les fromages, qui lui est à Nouvoitou.

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, régalez vous bien ! Merci pour votre confiance ! Vous pouvez suivre notre actualité sur Instagram et Facebook.

La Team Old School

