



*The*  
**Old School**  
-CAFÉ-

*La*  
**CARTE**



# Les BIÈRES

## **PRESSION** . . . . 25CL . . . 33CL . . . 50CL

Britt Blanche 4,8° .....3,90€.....4,80€.....7,10€  
Bière blanche Bretonne au goût rafraîchissant et aux  
légères notes d'agrumes, d'épices et de céréales

Mort Subite 4° .....4,20€.....5,20€.....7,80€  
Bière Belge aromatisée aux cerises griottes

Brooklyn Defender IPA 5,5° .....4,20€.....5,20€.....7,80€  
Bière style India Pale Ale American :  
Saveurs de houblon, de malt, d'agrumes, de pamplemousse,  
de résine et de pin.

La Bagarre double IPA 7,7° .....4,20€.....5,20€.....7,80€  
Bière aux arômes d'agrumes, de houblons, de céréales et  
de pin, micro-brasserie Brique House

La Bête 8° .....4,20€.....5,20€.....7,80€  
Bière Française :  
Caractère malté aux notes de caramel et de pain d'épices

Armoria Ambrée 8,4° .....4,20€.....5,20€.....7,80€  
Bière Bretonne style American Amber Ale

Armoria Blonde 4.6° .....3,20€.....4,00€.....6,00€

Paix Dieux 10° .....5,10€.....6,70€.....9,80€  
Une Triple d'abbaye onctueuse et pleine de caractère



# Les BIÈRES

## LA CAVE À BIÈRES

Jupiler 00° - 25cl.....3,50 €

Liefman fruitesse 3,8° 33cl.....5,80 €

Arômes fruités et frais de fraises, de framboises, de baies  
et de sureau

Dremmwel Blanche Bio 4.5° - 33cl.....5,80 €

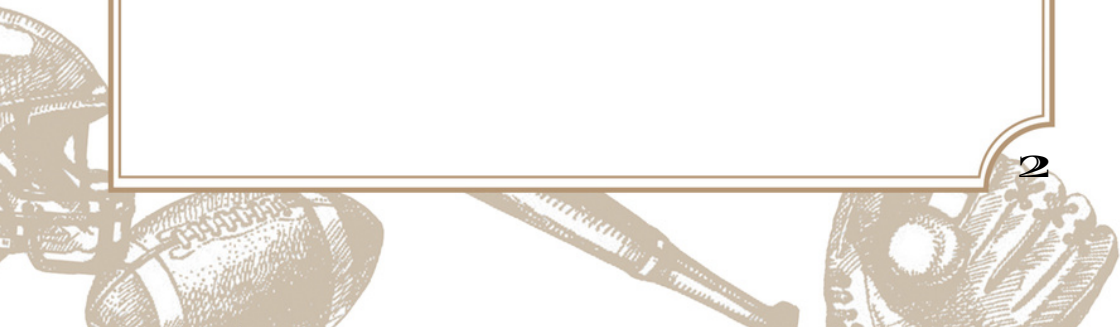
Bretonne aux notes de céréales et agrumes

Telenn du Bio 4,5° - 33cl.....5,80 €

Brune au blé noir bio et orge malté bio

Chouffe 8° - 33cl.....6,80 €

Blonde Belge qui révèle un caractère fruité épicé à la coriandre  
et une légère saveur houblonnée



# Les COCKTAILS



## LES SHORT DRINKS

Ty Cap punch.....	7,00 €
Captain Morgan, citron vert, cassonade	
The Smooth B.....	7,40 €
Gin, crème de pêche, abricot, citron	
Old fashioned.....	7,50 €
Whisky, sucre morceau, angustura, zeste d'orange	

## LES LONG DRINKS

Cuba libre.....	8,00 €
Rhum, Breizh cola, citron vert	
Planteur.....	8,00 €
Rhum, ananas, orange, citron vert, grenadine	
London Mule.....	8,20 €
Gin, citron vert et ginger beer	
Moscow Mule.....	8,20 €
Vodka, citron vert et ginger beer	

## LES MOJITOS

Mojito.....	8,00 €
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Déclinaison : Royal, Fruits rouges ou Passion	
PICHET 1,5L.....	19,50 €



# Les COCKTAILS

## LES «OLD SCHOOL»

A passion One.....	8,80 €
Tequila, jus d'abricot, cidre	
So British.....	8,70 €
Gin Gordon, citron, rondelles de concombre, Tonic, sucre de canne	
Funky Mary.....	8,70 €
Vodka, jus de tomate, sirop de basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	
L'Exotique.....	8,70 €
Vodka, citron jaune, citron vert, limonade, glace pilée	

## THE SOFT ONE'S: ( SANS ALCOOL )

Sparkly.....	6,20 €
Citron jaune, concombre, Tonic	
Fruity.....	6,20 €
Abricot, citron vert, limonade	
Cheeky Mary.....	6,20 €
Jus de tomate, sirop basilic, pointe de piment d' Espelette, citron vert	
Virgin Mojito.....	6,20 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Déclinaison : fruits rouges ou passion	

# Les VINS



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

Caprice Montine, Côtes Du Rhône AOP.....4,80€.....18,40€.....25,90€  
cépage : grenache et syrah

Vin riche et fin au nôtés d'épices et de fruits rouges

Pinot Noir Bouchard Aîné et Fils, Bourgogne.....4,70€.....16,70€.....25,20€

Souple, rond et frais aux notes de petits fruits noirs

Château du Hâ, Haut Medoc AOP.....34,00 €

Cépage : Cabernet Sauvignon et Merlot

Fruité, Souple et Tannique aux arômes de fruits mûrs et de vanille

Leçon N° 1, Languedoc Rousillon AOP.....4,30€.....16,30€.....22,90€

Cépage : Syrah, grenache et Vieux Carignan

Puissant et velouté, aux nôtés d'épices

Chinon, Réserve Baudry, Loire .....6,20€.....23,70€.....33,40€

Cépage : Cabernet Franc

Léger gourmand et tendre, notes boisées et fruitées.

Château guitar, Bordeaux AOP Bio.....4,00€.....14,90€.....21,00€

Cépage : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Gourmand, rond et soyeux,

## LE COIN DES AMATEURS ..... 75CL

Pessac Leognan Odyssee.....45,00€

Expressif et soyeux

Vacqueyras Lauzieres .....41,50€

Rond et boisé

Menetou Salon Gilbert .....43,00€

Boisé, élégant et fruité

Saint Joseph, Chapoutier.....50,40€

Souple et épicé



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

Chardonnay Bouchard Ainé et fils.....	4,30€.....	16,40€.....	23,00€
Floral avec des notes sucrées onctueuse.			
Chenin Colombard Les Plos Languedoc.....	4,20€.....	16,00€.....	22,50€
Sec et fruité aux arômes d'agrumes et de miel.			
Nova Gros Manseng IGP .....	5,40€.....	20,00€.....	27,30€
Moelleux, gourmand et onctueux, aux nuances d'agrumes de fruits exotiques et de fruits confits.			
Viognier Petit Maurice IGP			
Languedoc Rousillon.....	3,60€.....	13,70€.....	19,20€
Rond et frais avec des nuances floral et fruitées.			
Sauvignon Petite Perrière, Vin de France.....	4,30€.....	16,40€.....	23,10€
Notes de fruits mûrs jaunes et exotiques.			

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

Rock M Roll AOP Val de Loire.....	4,70€.....	16,00€.....	21,40€
Gourmand aux notes de groseilles et framboises.			
Rosé Corse, domaine Rionne Rossa.....	4,10€.....	15,00€.....	19,00€
Léger et frais aux arômes de grenade.			

## LES CHAMPAGNES

Moët & Chandon.....	90,40€
Mercier Brut.....	70,40€

# Les ALCOOLS



## LES APÉRITIFS

Ricard.....	3,50 €
Martini Blanc.....	4,50 €
Martini Rouge.....	4,50 €
G&T.....	6,40 €
Américano.....	4,60 €
Coupe de champagne....	10,90 €
Porto rouge.....	4,50 €
Punch Old School.....	4,10 €
Sangria Maison.....	4,10 €
Pétillant.....	4,40 €
Spritz.....	6,40 €

## LES DIGESTIFS

Bailey's.....	6,90 €
Get31.....	6,90 €
Get27.....	6,90 €
Armagnac.....	9,40 €
Calvados.....	6,90 €
Hennessy VSOP.....	9,40 €

## LES RHUMS

Captain Morgan.....	6,40 €
Damoiseau Vieux.....	9,90 €
Havana Club 3a.....	6,40 €
Zacapa 23a.....	10,90 €
Diplomatico Res Exc.....	10,20 €
Don Papa.....	10,20 €

## LES WHISKIES

Bourbon Bulleit.....	8,60 €
J. Walker Red label.....	6,60 €
Knockando.....	9,10 €
Lagavulin 16a.....	11,10 €
Oban14A.....	9,60 €
Talisker 10a.....	10,60 €





# Le BISTROT

## FINGER FOOD

### Tapas :

Houmous de choux fleur et huile de roquette, crackers maison .....	6,90€
Butternut rôtie à la Fourme d'Ambert et coppa grillée.....	7,90€
Oeufs cocotte au comté et champignons, mouillettes à l'ail .....	8,50€
Camembert rôti, compotée d'oignon et lardons grillés .....	11,50€
Potatoes aux épices façon Patatas Bravas, crème ail et paprika .....	5,90€
Assortiment mezze( tout les tapas) .....	38,90€

### Assiette à partager :

Assiette de jambon d'Auvergne et charcuteries de chez Chenot .....	14,90€
Assiette de fromages affinés .....	11,90€
Assiette mixte : Jambon d'Auvergne et trois fromages affinés .....	14,90€

Le Super Mezze .....	62,90€
Assortiment mezze et assiettes de charcuteries et de fromages	



## LES PLATS

### Viandes :

Tartare de bœuf à l'aïoli, servi avec frites maison .....16,10€

Tagliata de poire de bœuf, pesto et parmesan, pommes grenailles .....21,90€

Filet de poulet breton façon tenders, mousseline de choux fleurs  
et panais rôtis .....16,70€

Jarret de veau, semoule aux herbes, jus de viande aux raisins  
et épices douces .....18,90€

### Poissons :

Poulpe snacké, sauce chimichurri, patate douce rôtie et  
oignons rouges croquants .....17,90€

Filet de bar, écrasé de pommes de terre, choux de Bruxelles  
et crème aux oignons de Roscoff .....19,50€

Fish and Chips, sauce tartare .....14,90€

### Végé :

Risotto d'épeautre, butternut rôti, huile de roquette et parmesan .....13,90€

Curry rouge de choux fleurs au lait de coco et crozets des Alpes .....14,90€





# Les BURGERS

## **Veggie Burger à la Tomme :**

Pain Bun artisanal, Tomme de Savoie, Galette de légumes maison,  
crème ciboulette, salade, cornichons et pickles d'oignons rouges .....14,90€

## **Pulled Pork Burger :**

Pain Bun artisanal, effiloché de porc Breton 150g, Cheddar,  
sauce Miel Moutarde, salade, cornichons et pickles d'oignons rouges .....15,70€

## **Old School Burger :**

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150g, sauce burger, salade,  
cornichons et pickles d'oignons rouges. Fromage au choix :  
-Véritable Cheddar ou Chèvre ou Tomme de Savoie .....15,70€  
-Supplément Bacon : 1,00€

## **Le Fouettard :**

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150g, sauce au camembert au lait cru,  
lard grillé, salade, cornichons et compotée d'oignons .....17,70€

## **Le Raclette Burger :**

Pain Bun artisanal, steak haché de Bœuf 150g, sauce burger,  
Fromage à Raclette, coppa, salade, pickles d'oignons rouges .....16,70€

## **Le Chicken:**

Pain Bun artisanal, Filet de poulet breton frit au maïs façon tenders, crème ciboulette,  
Cheddar, salade, pickles d'oignons rouges, cornichons .....16,00€

## **Le Beef & Chicken:**

Pain Bun artisanal, Tenders de poulet breton 140g, steak haché de Boeuf 150g,  
sauce burger, double Cheddar, salade, pickles d'oignons rouges, cornichons .....20,90€

## **SALADE**

Salade de roquette, œuf mollet pané, mouillettes à l'ail, copeaux de  
comté, Butternut rôti, pomme croquante et vinaigrette de cidre .....14,90€



# Les DESSERTS

Fondant chocolat aux noix, noisettes et cajous .....6,70€

Moelleux agrumes et amande, crémeux pamplemousse et gel citron vert .....7,70€

Mousse au Chocolat et cacahuètes caramélisées .....6,70€

Riz au lait mousseux, caramel au beurre salé et madeleine .....5,90€

Beignets aux pommes de Mamie, compotée pomme-vanille .....5,90€

Café gourmand .....8,00€

Mousse au chocolat, Madeleine, Moelleux agrumes

Assiette de fromages.....9,50€

Glaces et Sorbets 2 boules .....6,00€

Glaces et Sorbets 3 boules .....8,50€

Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, cassis, menthe chocolat, caramel, café

Supplément chantilly : 1€

# Les SOFTS



## LES SOFTS

Jus de Fruit.....	3,80 €
Breizh Cola.....	3,80 €
Breizh Cola Zéro.....	3,80 €
Breizh' Agrum.....	3,80 €
Orangina.....	3,80 €
Breizh Tea Pêche.....	3,80 €
Limonade Val de Rance....	2,80 €
Diabolo.....	3,00 €
Plancoët Intense 33cl.....	3,20 €
Sirop à l'eau.....	1,80 €

## LES EAUX

Plancoët 1L.....	4,70 €
Plancoët 50cl.....	3,20 €
Plancoët Gazeuse 1L.....	5,20 €
Plancoët Gazeuse 50cl.....	3,60 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café.....	1,80 €
Café allongé.....	1,80 €
Double Café.....	3,60 €
Café noisette.....	2,10 €
Café crème.....	2,60 €
Cappuccino.....	3,00 €
Thé.....	3,10 €
Chocolat.....	3,20 €



Café Frappé.....	2,20 €
Chocolat Frappé.....	3,30 €





# Les MENUS

## Menu du jour à 18,50€

*(Du lundi au vendredi midi uniquement)*

Entrée du jour

+++

Plat du jour

+++

Dessert du jour

\*Entrée/plat ou plat/dessert 15,50€

\* Plat du jour 12.50€



### Menu Enfant:

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

9.90€


## **SUNDAY BRUNCH**

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

**25,90€\***

**\*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 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.

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 pâtissière 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

