



The
Old School
-CAFÉ-

La
CARTE



Les BIÈRES

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

Liefamans fruitesse 3,8°3,50 €.....4,50 €.....6,70 €

Arôme fruitées 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
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 servies 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



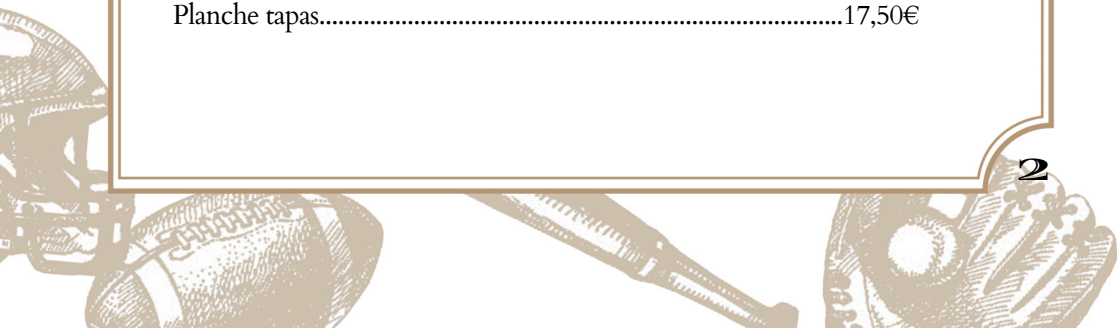
Les BIÈRES

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, servie 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€
Planche tapas.....	17,50€



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 €



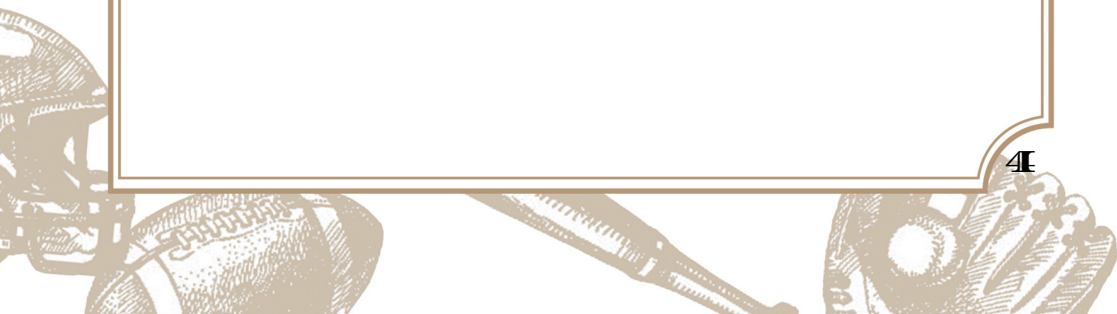
Les COCKTAILS

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 poil 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 Pommernol AOP Châteaux Réal Cailloux33,80 €

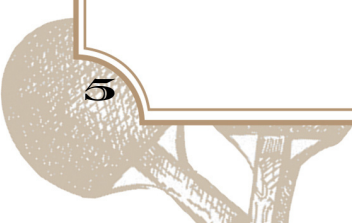
Tannique, rond et boisé

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 €

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 €
Jet 31.....	6,50 €
Jet 27.....	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

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices et
chutney de saison.....10,50€

Gravlax de Saumon et baguel façon bistrot.....8,90€

Carpaccio de tomates, brunoise tomate et fêta, mayonnaise
au wasabi et gelée de pesto.....6,90€

Terrine de porc Breton au piment d'Espelette.....7,90€

Coleslaw façon Old School.....5,50€

Accras veggie du Chef et ketchup de carottes.....5,50€



LES PLATS

Viandes:

Entrecôte de Bœuf élevée en Ile et Vilaine,
beurre fermier au sel de guérande.....19,90€

Tartare de boeuf Old School: chorizo, noix de cajou
et assaisonnement du Chef.....14,50€

Filet mignon de Porc Breton, sauce aux deux
moutardes.....14,10€

Poissons:

Cabillaud rôti, huile de noix au chorizo et condiment de chorizo
ibérique, zestes de citron.....15,90€

Tartare de saumon et thon rouge à huile de sésame citronnée
et mayo revisitée aux herbes et épices14,90€

Tataki de thon snacké aux graines de pavot et de sésames,
émulsion thé vert matcha et wasabi.....14,50€





Les BUGHERS

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 rouge.....18,90€

G.O.A.T Burger:

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

Coppa & Cheese Burger:

Pain Bun artisanal, Tomme de Brebis, coppa, steak haché de Boeuf 150 gr, sauce burger maison, salade, cornichons et pickles d'oignons rouge.....14,90€

Pulled Pork Burger:

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

Cheese & Coleslaw Bun:

Pain Bun artisanal, galette de pdt, tomme de brebis, coleslaw Old School ketchup de carottes, salade, cornichons.....12,90€

Old School Burger:

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

fromage au choix:

Véritable Cheddar ou Chèvre ou Tomme de Ploeur.....13,70€

Supplément Bacon 1,00€

Le Farmer:

Pain Bun artisanal, steak haché de boeuf 150gr, ketchup de carottes, tomme de brebis et lard fumé, salade, pickles d'oignons rouges.....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€

Le BISTROT



STREET FOOD

Goat Bowl, mix quinoa boulgour, coleslaw Old School ketchup de carottes, Pané de chèvre de Maison et graine de courges.....10,90€

Salmon Bun façon baguel, brisure de fête mayo wasabi, graine de pavot et
salade.....11,50€





Les **DESSERTS**

Cheesecake «of the moment».....6,00€

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

"Club Cookie" garnie a la crème de Bailey.....4,50€

Tartelette aux fruits frais.....5,20€

Mousse aux Chocolat aux éclat de nougatine.....5,50€

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



*Café ou Thé
gourmand*
7,50€

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 Peche.....	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.....	2,0 €
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 figues maison

ou

Saumon gravlax et baguette façon bistrot

+++

Entrecôte ,
beurre artisanal aux sel de guérande
et frites maison

ou

Tataki de thon snacké aux
graines de sésames et de pavot
émulsion matacha et wasabi

+++

Cheesecake «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 de choisir des produits de qualité. Les viandes sont de Provenance Bretonne uniquement, ainsi que nos légumes.

On souhaite d'ailleurs faire un clin d'oeil à nos super 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 à 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 vos produits fermiers

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

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

La Team Old School

