## nos planches et bols à partager

Nos planches sont conseillées pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| Sticks de mozzarella ou Jalapenos au cheddar ou oignons rings | 5€ |
| Bol de frites, cheddar et oignons frits | 6€ |
| Focaccia tomates confites, olives noires, roquette | 15€ |
| Planche tapas (assortiments de bouchées frits) | 16€ |
| Planche du terroir (fromages affinés et charcuterie) | 19€ |
| Planche 100% Breizh (charcuterie) | 19€ |
| Planche sucrée (assortiments de mignardises et fruits frais) | 19€ |
| Planche du moment | 15€ |

## nos entrées

| | |
|---|---|
| Gyoza de crevettes et légumes, sauce sweet chili | 8€ |
| Oeuf mollet en meurette, pain grillé | 6.5€ |
| Terrine de nos campagnes | 6€ |
| Mi cuit de foie gras maison, compotée d'oignons rouges | 14€ |
| Gravlax de saumon aneth et agrumes, crème citron | 11€ |

## nos grandes salades repas

**Poke bowl de Falafels** 16€
houmous et crudités variées, sauce mentholée

**Assiette Océane** 21€
gambas grillées, noix de Saint Jacques et saumon gravlax,
vinaigrette aux agrumes

**Grande périgourdine** 23€
salade verte, terrine de nos campagnes, mi cuit de foie gras,
chèvre aux fines herbes de chez Choupette, magret de canard fumé

**Salade César** 17€
salade verte, tomates confites, grana padano, oeuf mollet,
filet de poulet à la plancha, anchois à l'huile et sauce césar maison

## grandes bruschettas

Accompagnées de salade verte et frites maison

**Capra** 16€
Pain de campagne toasté, mozzarella fior di latte, chèvre,
miel, jambon speck

**Norway** 16€
Pain de campagne toasté, mozzarella fior di latte, saumon fumé,
ricotta, citron vert

# le coin du boucher

| | |
|---|---|
| Entrecôte de boeuf 400g | 33€ |
| Bavette d'aloyau d'Irlande et confit d'échalotes | 18€ |
| Pièce du boucher du moment à partager 500g | 32€ |
| Andouillette ficelle artisanale de Dinan, crème aux deux moutardes | 21€ |
| Tartare de boeuf préparé au couteau et ses condiments | 19€ |
| Magret de Canard grillé | 19€ (demi) 28€ (entier) |

**Garnitures au choix :**
Frites maison, wok de légumes de saison, smashed potatoes au paprika fumé, coquillettes au cheddar

**Sauce au choix :**
poivre, crème deux moutardes, cheddar, confit d'échalotes, beurre blanc, smoke bbq (froide)

# côté poisson

| | |
|---|---|
| Pavé de saumon à la plancha, beurre blanc, smashed potatoes au paprika fumé | 19€ |
| Fish and chips comme à Londres | 18€ |
| Longe de thon tataki, wok de légumes de saison | 21€ |
| Risotto de Saint Jacques aux éclats de champignons forestiers | 21€ |

# nos burgers

• pain brioché de notre artisan boulanger, servis avec frites maison et salade verte •

**Burger HBC310** — 15.90€
Pain brioché, steak haché du boucher, bacon grillé, emmental, sauce ketchup, oeuf au plat, tomates fraîches, pickles de cornichons

**Burger JAB** — 15.90€
Pain brioché, smoke BBQ, effiloché de cochon mariné poivre fumé, oignons frits et sauce cheddar

**Burger Palet Bréalais** — 15.90€
Pain brioché, pavé de saumon, beurre blanc et julienne de légumes

**Burger La Roue Filante** — 15.90€
Pain brioché, légumes du sud confits au vinaigre balsamique, mozzarella di buffala, roquette, crème de vinaigre

**Burger Les Guibolles Bréalaises** — 15.90€
Pain brioché, steak haché du boucher, poitrine fumée, rösti de pomme de terre, pickles d'oignons rouges et fromage à raclette

**Burger ACL Trial** — 15.90€
Pain brioché, steak haché du boucher, andouille de Bretagne , camembert, crème deux moutardes

# nos pizzas 100% mozzarella fior di latte

• Pâte à pizza faite maison issue d'ingrédients sélectionnés •

**Le Cartel** — 13.90€
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, jambon speck, mozzarella di buffala, roquette

**Bréal Basket Brocéliance** — 13.90€
Sauce tomate, mozzarella, boeuf haché cuisiné, oignons frits, oeuf, crème fraîche, ciboulette

**Danse attitude** — 13.90€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, pickles d'oignons rouges, miel, cerneaux de noix

**Les bruyères** — 13.90€
Sauce tomate, mozzarella, roquette, coppa, copeaux de grana padano

**La royale** — 13.90€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon rostello, oeuf

**Eskouadenn** — 13.90€
Crème moutarde, mozzarella, andouille de Bretagne, pommes de terre, oignons rouges, camembert

**ACL Bréal** — 17.90€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, fondue de poireaux, noix de Saint-Jacques

**Sapeur pompiers Bréalais** — 15.90€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons confits, merguez, boeuf cuisiné, chorizo cular, oeuf

**FC Mordelles** — 15.90€
Sauce BBQ, mozzarella, boeuf haché cuisiné, tomates fraîches, sauce cheddar, pepperoni

**Belle Gueule** — 13.90€
Crème curry, mozzarella, poulet grillé, poivrons confits, noix de cajou

**BCK 12** — 15.90€
Crème fraîche, mozzarella, saucisse fumée, reblochon, oignons rouges, pommes de terre

**Black Panthers** — 13.90€
Crème fraîche, mozzarella, champignons, saucisse fumée, pommes de terre, persillade

**CUMA La printanière** — 13.90€
Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, champignons, artichauts, olives noires

Supplément ingrédient
(champignons, oeuf, poulet grillé...) 1€

Supplément ingrédient
(saumon fumé, jambon rostello, jambon speck, noix de Saint-Jacques) 2€

Bol de salade verte ou roquette 3€

# nos formules du midi

• Uniquement du lundi au vendredi (sauf jour férié) •
Aucun changement possible dans la composition des plats du jour

| 12€ | | 15.90€ | | 18.40€ |
|---|---|---|---|---|
| Suggestion du jour | | Entrée du jour | | Entrée du jour |
| ou | | ou | | et |
| Poisson du marché | + | Dessert du jour | + | Dessert du jour |
| ou | | | | |
| Pizza du jour | | | | |

## menu enfant (-10 ans) 10.50€

### Plat

Pizza bambino : sauce tomate, mozzarella, jambon
ou
Nuggets de poulet, frites maison
ou
Coquillettes jambon
ou
Bréal de Madrid (cheeseburger, frites maison)

### Dessert

Glace nature aux Smarties
ou
Fromage Blanc
ou
Pom' potes

### Boisson

Sirop à l'eau
ou
Jus de pommes
ou
Jus d'orange

## nos desserts

| | |
|---|---|
| Baba au Rhum de Saint Malo cerises confites et chantilly | 8.50€ |
| Café ou thé gourmand | 9.50€ |
| Mousse au chocolat noir 64% | 6.90€ |
| Tiramisu Amaretto/café | 7.90€ |
| Kouign-amann, glace vanille | 8.50€ |
| Cheesecake spéculoos caramel beurre salé | 8.50€ |
| Lemon curd, topping framboise, barre cereales muesli | 8.50€ |
| Brownie chocolat noix de pécan et caramel beurre salé | 6.90€ |
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar | 8.00€ |
| Planche sucrée à partager (conseillée pour 4) | 19€ |
| Glace nature à composer : 1 topping | 5€ |
| 2 topping | 5.70€ |
| 3 topping | 6.90€ |

Toppings : Smarties, M&M's, Daim, Kit Kat, Oréo, Spéculoos, caramel au beurre salé, sauce chocolat, sauce café, sauce framboise, sauce passion