

VACARME

12h00 / 14h30

ENTRÉES

SMORREBROD, CONCOMBRE & FENOUIL EN REMOULADE, HERBES FRAICHES	6,5
GIROLLES & CHAMPIGNONS DE PARIS EN VINAIGRETTE, MENTHE	6,5

PLATS

MERLAN, MAYONNAISE AU POIVRE, JUS D'ESTRAGON, CEBETTES GLACÉES	12
SAUCISSE VACARME, PURÉE DE PDTS FUMÉES, JUS, PICKLES DE MOUTARDE	12
POIREAUX BRULÉS & BEURRE BLANC À LA CAPUCINE	12

DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT DE LA «MAISON FROMETON»	6,5
RIZ AU LAIT DE BREBIS & THYM, CARAMEL DE VINAIGRE	6,5
PANNACOTTA À L'ESTRAGON, FRAMBOISE & RHUBARBE	6,5

FORMULES

Entrée / Plat - Plat / Dessert	17,5
Entrée / Plat / Dessert	24

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

Blanc / white

Lucky You 2019 - Laurent Saillard (LOIRE)	6
Tonnerre de Grès 2019 - Marie & Florian Curtet (SAVOIE)	6,8
Vin Nouveau 2020 - T. Puzelat (LOIRE)	5,8
Naturalmente Bianco 2019 - Yoan Guillot (ITALIE)	5,8
Vin Jaune AAC 2009 - Domaine de la Pinte (JURA) 6cl	6

Rouge / Red

Vin rouge 2019 - T. Puzelat (LOIRE)	6
Me liberez pas je m'en charge 2020 - Mathieu Coste (OCCITANIE)	6,2
Beaujolais 2020 - Remi Dufaitre (BEAUJOLAIS)	5,8
Frisson des cimes 2019- Marie & Florian Curtet (SAVOIE)	6,5
BB 2019 - Château de bois Brinçon (LOIRE) - ROSE	6

Pet Nat & Cidre

Uivo 2019 - Folias de Baco (PORTUGAL)	5,8
Coco d'Issée 2019 - Gorvello (SULNIAC 56) CIDRE	5,5

Bieres / Beers

BRASSERIE KÖLSCH (Allemagne) FRUH 50cl « KÖLSCH » 4,8°	6
POPIHN (France 89) PALE ALE 44cl « ICAUNA » 4,8°	8

Digestif / liquor

Distillerie du Gorvello Fine de Bretagne Hors d'age 4cl 42°	7
--	---

VACARME

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	2,5
Allongé	2,5
Filtre	3
Flat White	3,5
Latte	3,8
Piccolo	3
Affogato	4
Chaï Latte	3,5
Thé	4

BOISSONS FRAICHES / SOFT

Infusion passion, baie de timut, pomme (Alain Milliat), 25cl	5
Infusion fleur de sureau, citron vert, pomme (Alain Milliat), 25cl	5
Jus de raisin Sauvignon Blanc (Alain Milliat), 33cl	5,5
Jus de pomme Cox's (Alain Milliat), 33cl	5,5
Karma Cola	4,3
Lemony Limonade	4,3
Ginger beer	5
Plancoët Eau gazeuse 0,5L	3
Plancoët 0,5L	2,5