

• LES GARÇONS DU PORT •

RESTO - BISTRO - ILE DE GROIX

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS SONT «FAIT MAISON» À PARTIR DE PRODUITS FRAIS DE SAISON, NOUS SÉLECTIONNONS NOS FOURNISSEURS AVEC SOIN, ET TRAVAILLONS ESSENTIELLEMENT AVEC DES VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES DE BRETAGNE

AVANT

CAVIAR D'AUBERGINE	5
TARAMA BRUT ARTISANAL YUZU	8
CHORIZO PIQUANT BELLOTA	8
FUET BELLOTA	7
TERRINE AU POIVRE DE SICHUAN	7
VENTRÊCHE DE THON	10
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE	9
PÂTÉ MARIN	5
RILLETES DE ST JACQUES OU SARDINES BIO	8

/ PRODUITS FINS DE CHEZ AROMA IBERICO À GROIX ET SPÉCIALITÉS ARTISANALES DE CHEZ GROIX & NATURE /

À CÔTÉ

Frites maison	5
Légumes de saison	6
Salade assaisonnée	4



LES PLATS

MOULES DE GROIX BIO 15 / 16 / 16
SERVIES AVEC NOS FRITES MAISON,
EN MARINIÈRE OU ROQUEFORT OU PESTO

LE MERLU DE MARIE 18
RÔTI À L'ANDOUILLE DE GUEMENÉ,
TAGLIATELLES CROUSTILLANTES DE BLÉ NOIR,
BEURRE BLANC

PÂTES AUX PALOURDES 20
FAÇON ANTOINE

BURGER DES GARÇONS 16.5
BOEUF VF 150GR, CHÈVRE, COPPA,
CONFIT D'OIGNONS, TOMATE, FEUILLE DE CHÊNE
FRITES MAISON

BURGER VG 15
AUBERGINE RÔTIE, CHÈVRE, PESTO DE BASILIC,
TOMATE, FEUILLE DE CHÊNE, FRITES MAISON

ENTRECÔTE 350GR 25
VIANDE BRETONNE MATURÉE, FRITES MAISON

SUGGESTIONS DU JOUR
VOIR ARDOISE

LES ENTRÉES

BULOTS MAYO 10

LANGOUSTINES (300GR) 15

SUGGESTIONS DU JOUR
VOIR ARDOISE

DESSERTS

FROMAGES 9
BIO DE LA LAITERIE DE KERGUILLET

COULANT AU CHOCOLAT 8
CRÈME FOUETTÉE

PANNA COTTA 7
FRUITS DE SAISON, NOISETTES

GLACES BIO 7 / 11
ARTISANALES YOANN BOUVET
POT DE 180 ML OU 500ML

SUGGESTIONS DU JOUR
VOIR ARDOISE

PLATEAU DE FRUITS DE MER
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT
MINIMUM 4 PERSONNES - SELON LA CRIÉE



PRIX NETS EN EUROS TTC / SERVICE EN SALLE FACTURÉ 0,30€

VINS ROUGES

	VERRE /	BTLLE
L'INSTANT VDF LOIRE VIGNOBLES BERTHIER, 2018 / PINOT NOIR	4.5	23
● SAINT SATURNIN AOP LANGUEDOC GRANGE DE RIMBAULT, 2017 / SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE	5.5	27
● CHÂTEAU GRENET AOP BORDEAUX SYLVAIN ET CHRISTOPHE, 2017 / MALBEC, MERLOT, CABERNET	6	30
VIENTO SUR MENDOZA ARGENTINE FINCA FERRER, 2018 / MALBEC	5	25
SAINT JOSEPH AOC VALLÉE DU RHÔNE MAISON CHAPOUTIER, 2017 / SYRAH		40
CHEMIN DE MOSCOU IGP PAYS D'OC DOMAINE GAYDA, 2017 / SYRAH, GRENACHE, CINSAULT		45
MARGAUX AOP BORDEAUX -MÉDOC CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC, 2014 / MERLOT, CABERNET, PETIT VERDOT		60

VINS BLANCS

	VERRE /	BTLLE
● LE P'TIT COUP IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC, LANGUEDOC CHÂTEAU DU DONJON, 2018 / SAUVIGNON, COLOMBARD	4	20
LES GAUTRONNIÈRES AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LOIRE BONNET HUTEAU, 2018 / MELON DE BOURGOGNE	5.5	27
● DIS MOI OUI IGP LOIRE LE FIEF NOIR, 2019 / CHENIN	6	30
LE VIN DES GAULOIS IGP PAYS D'OC DOMAINE DE LA GRANGETTE, 2017 / CHARDONNAY	4.5	23
CHARDONNAY VDF RAISIN SURMÛRI LOIRE VIGNOBLE DES BOUQUETS, 2018 / CHARDONNAY	4.5	23
CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN AOC PESSAC LÉOGNAN, BORDEAUX CHÂTEAU CARBONNIEUX, 2017 / SAUVIGNON, SÉMILLON		45
RULLY AOC GRAND VIN DE BOURGOGNE JAFFELIN, 2017 / CHARDONNAY		50

VINS ROSÉS ET BULLES

	VERRE /	BTLLE /	MAGNUM
SAN PIERU IGP ÎLE DE BEAUTÉ TABLE DES SOMMELIERS, 2018 / GRENACHE, SCIAcarellu	5	25	42
● MENTONE CUVÉE ÉMOTION AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MENTONE, 2017 / SYRAH, GRENACHE, CINSAULT	6	30	
PROSECCO MARTINI	5.5	27	
CHAMPAGNE PIEPER HEIDSIECK	12	75	

● VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUES, RAISONNÉE, TERRA VITIS ET/OU EN BIODYNAMIE

CHAUD

CAFÉ GRAINS MALONGO
THÉS ET INFUSIONS EN VRAC DE
CHEZ «TEA & CIE» À VANNES

SELECTION ÉPHÉMÈRE D'UN THÉ NOIR, VERT ET ROUGE PAR MOIS

EXPRESSO / DÉCA	1.6
DOUBLE EXPRESSO	3
DOUBLE DÉCA	3
CAFÉ CRÈME	2
GRAND CRÈME	3.2
NOISETTE	2
THÉ / INFUSION	3.2
CHOCOLAT CHAUD	3.2
CHOCO OU CAFÉ VIENNOIS	4.5
CAPUCCINO	4.5
LAIT CHAUD	2.5
IRISH COFFEE	9



LES CIDRES

LA GALIPETTE BIO	5
BIO VEGAN PUR JUS - DEMI SEC 4° - 33CL	
KERNÉ DE POULDREUZIC	3.5 / 10
ARTISANAL BRUT 4.5°	

COCKTAILS

AMERICANO	8.5
MARTINI ROUGE, CAMPARI, EAU GAZEUSE	
SPRITZ	8.5
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
PINA COLADA	8.5
RHUM BACARDI, JUS D'ANANAS CRÈME DE COCO, LAIT, SIROP DE CANNE	
CAIPIRINHA	8.5
CACHAÇA TOQUINO, CITRON VERT, CASSONADE	
MOJITO	8.5
RHUM BACARDI, CITRON VERT, CASSONADE	
PLANTEUR	6
RHUM TROIS RIVIÈRES, JUS DE FRUITS JUS DE CITRON, GRENADINE	

FROID

BADOIT ROUGE	3.2
LIMONADE PRESSION	2.7
ORANGINA / ICE TEA	3.3
GINGER BEER	4.5
BREIZH COLA CLASSIQUE / ZÉRO	3.3
SCHWEPES AGRUMES / TONIC	3.3
JUS DE FRUITS GRANINI	3.2
SIROP À L'EAU MONIN	2.2
DIABOLO MONIN	2.8
PLANCOËT GAZEUSE / PLATE	6
INFUSION GLACÉ ROIBOSH TEA & CIE	3

THÉ BIO GLACÉ 4.5

FRAÎCHEMENT INFUSÉ À PARTIR D'INGRÉDIENTS BIO
ET ÉQUITABLES DANS UNE PETITE BOUTEILLE EN VERRE 33CL

THÉ NOIR INFUSÉ AU CITRON
THÉ VERT INFUSÉ AU GINGEMBRE ET AU MIEL
THÉ ROUGE INFUSÉ AUX FRUITS DE LA PASSION
MATÉ INFUSÉ AU CITRON ET À L'ORANGE / PÉTILLANT

BIÈRES PRESSION

25CL / 50CL

KRONENBOURG 5.5°	2.6	5.2
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	3.9	7.6
GRIMBERGEN BLANCHE 6°	3.9	7.6
LA JOBIC IPA 5.5°	4	8
LA BIÈRE DES GARÇONS DU PORT / BRASSERIE LA DILLETANTE « LA GROISILLONNÉ QUI HARPONNE » BLONDE IPA		

BIÈRES BOUTEILLES

33CL

STORLOCK 5.5°	7
AMBER ALE ARTISANALE, BRASSERIE DE CORNOUAILLES, CONCARNEAU	
BLACK C 8°	7
BRUNE STOUT CRAFT, BRASSERIE C, BELGIQUE	
PETRUS AGED RED 8.5°	6
BRUNE DOUBLE À LA GRIOTTE, BRASSERIE PETRUS, BELGIQUE	
CORONA EXTRA 4.5°	6
LAGER MEXICAINE	

POUR LES GIN TONIC NOUS UTILISONS DU TONIC BIO ET FRANÇAIS « LA FRENCH »
LARGE CHOIX DE GINS / RHUMS / WHISKYS AU BAR