

# • LES GARÇONS DU PORT •

RESTO - BISTRO - ILE DE GROIX

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS SONT «FAIT MAISON» À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET 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
ANCHOIS DE CANTABRIE	7
PETITES SARDINES DE GALICE À L'HUILE D'OLIVE	9
PÂTÉ MARIN	5
RILLETES BIO DE ST JACQUES OU SARDINES	8

/ PRODUITS FINS DE CHEZ AROMA IBERICO À GROIX ET SPECIALITÉS 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  
SERVIES AVEC NOS FRITES MAISON, EN MARINIÈRE **OU** ROQUEFORT

**POISSON DU JOUR** 18  
SELON LA CRIÉE

**PÂTES AUX PALOURDES** 20  
FAÇON ANTOINE

**BURGER DES FILLES** 16.5  
BOEUF VF 150GR, CHEDDAR AFFINÉ 18 MOIS, CHAMPIGNON PORTOBELLO, POITRINE FUMÉE, CONFIT D'OIGNONS, FEUILLE DE CHÊNE & FRITES MAISON

**BURGER VG** 15  
LÉGUMES RÔTIS, CHEDDAR AFFINÉ 18 MOIS, CHAMPIGNON PORTOBELLO, CONFIT D'OIGNONS, FEUILLE DE CHÊNE & FRITES MAISON

**ENTRECÔTE 350GR** 25  
VIANDE BRETONNE MATURÉE, FRITES MAISON

**SUGGESTIONS DU JOUR**  
VOIR ARDOISE

## LES ENTRÉES

**VELOUTÉ DE SAISON** 8

**CAMEMBERT RÔTI** 11  
CAMEL AU BEURRE SALÉ ET RÉMOULADE D'ENDIVES

**COQUES** 10  
EN PERSILLADE

## DESSERTS

**FROMAGES BIO** 9  
DE LA LAITERIE DE KERGUILLET

**COULANT CHOCO** 8  
CRÈME FOUETTÉE, SARRASIN GRILLÉ

**TARTE DU MOMENT** 7

**GLACES BIO** 7  
ARTISANALES YOANN BOUVET  
POT DE 180 ML

PLATEAU DE FRUITS DE MER  
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT  
PRIX SELON LA CRIÉE



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

## VINS ROUGES

	VERRE / BTLLE
L'INSTANT VDF LOIRE VIGNOBLES BERTHIER, 2019 / PINOT NOIR	4.5 23
● SAINT SATURNIN AOP LANGUEDOC GRANGE DE RIMBAULT, 2019 / SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE	5.5 27
● CHÂTEAU GRENET AOP BORDEAUX SYLVAIN ET CHRISTOPHE, 2018 / 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, CINSULT	45
MARGAUX AOP BORDEAUX -MÉDOC CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC, 2016 / MERLOT, CABERNET, PETIT VERDOT	60

## VINS BLANCS

	VERRE / BTLLE
● LE P'TIT COUP IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC, LANGUEDOC CHÂTEAU DU DONJON, 2019 /SAUVIGNON, COLOMBARD	4 20
LES GAUTRONNIÈRES AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LOIRE BONNET HUTEAU, 2019 / 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
VIGNOBLE DES BOUQUETS VDF, PAYS D'OC PATRICE ET VINCENT GREGOIRE, 2019 / CHARDONNAY / MOELLEUX	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, CINSULT	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

EXPRESSO / DÉCA	1.6
DOUBLE EXPRESSO	3
DOUBLE DÉCA	3
CAFÉ CRÈME	2
GRAND CRÈME	3.2
NOISETTE	2
THÉ / INFUSION TEA & CIE	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 1L 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
PRESSION DU MOMENT	4	8

## 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