



SERVICE AU COMPTOIR, MERCI!

Dépôt de pain de la boulangerie Bihan, Quiberon.

Sur commande, au plus tard la veille pour le lendemain
Baguette tradition 2.20 -/ Pain au chocolat 1.80 -/ Croissant 1.80 -

LE PETIT-DÉJEUNER A LA CARTE

- Demie baguette tradition, beurre, confiture 5.50 -
- Pancakes, fruits de saison, sirop d'érable 7.50 -
- Pancakes pâte à tartiner "Nocciolata", banane 7.50 -
- Le granola maison, fromage blanc, fruits de saison 7.50 -
- Avocado toast et œuf mollet Bacon +2€ 8 -
- Oeufs brouillés, pain, beurre, comté OU truite fumée 7 -
- Tranche de Banana bread maison 4 -
- Pain au chocolat ou croissant, Boulangerie Bihan, Quiberon 1.80 -

BUFFET DE PETIT-DÉJEUNER À VOLONTÉ

Une boisson chaude au choix à commander au bar

Formule adulte : 19€/ personne
Formule Kidz (moins de 12 ans) : 12€/ personne
Servi de 8h30 à 11h - Réservation conseillée

LE DÉJEUNER

Servi de 12h à 14h
Sur place ou à emporter

L'offre du midi change régulièrement
Voir l'ardoise

LE GOÛTER

- Les cookies, fabrication artisanale 4.80 -
chocolat blanc et caramel / Pâte à tartiner / Chocolat noir
- Pot de glace artisanale bio 3.80 -
« Jampi, Finistère 29 » Vanille Bourbon / Fraise / Caramel
au beurre salé / Framboise / Chocolat / Citron d'Italie
- Pancakes pâte à tartiner "Nocciolata", 7.50 -
bananes OU fruits de saison, sirop
d'érable
- Banana bread 4 -
maison
- Gâteaux du jour Voir ardoise
maison



TONNERRE

QUIBERON

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 -
Double expresso	4 -
Café Allongé	2.10 -
Noisette	2.20 -
Latte	4.50 -
shot expresso, mousse de lait	
Cappuccino	4.80 -
Double expresso, mousse de lait, chocolat en poudre	
Mokaccino	5 -
shot expresso, chocolat, mousse de lait	
Golden latte	5 -
Dirty chai latte	5.50 -
shot expresso, épices chai, mousse de lait	
Chai latte	5 -
Matcha latte	5.50 -
Chocolat chaud	4.50 -
Thés	4 -
thé vert / thé vert menthe / rooibos / earl grey / verveine	
Le grog : citron, romarin, miel	5.50 -
Lait d'avoine +1€	

Toutes les boissons chaudes peuvent aussi se déguster froides **+0.50€**

Le Babyccino pour les petits 2.50 -

L'APÉRO

Cidre Brut « Sorre » (33cl)	6 -
Ricard (2cl)	3.80 -
Kir vin blanc (Cassis ou pêche)	4.80 -
Kir Pétillant (Cassis ou pêche)	5.80 -
Suze tonic	6.50 -
Ti punch	8.50 -

L'APÉRO SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8 -
Venezio Spritz (20cl)	6.50 -
Le Bissap	8.50 -
JNPR / Infusion d'hibiscus / gingembre / citron vert / sirop d'hibiscus	
Le Baloo	7.50 -
Jus d'ananas / Jus de mangue / Purée de coco / citron vert	
Bière sans alcool, Dremwell 25cl	6 -

DIGESTIFS (4cl)

Fine de Bretagne	7.90 -
Crème de Whisky Eddu	7.90 -
« Distillerie des Menhir, Plomelin 29 »	
Liqueur de menthe, Speakeasy	7.90 -
« Distillerie La Mine d'Or, 56 »	

BOISSONS FROIDES

Jus bio « maison Meneau » (25cl)	6 -
Orange / ananas / fraise et kiwi / abricot / tomate	
Jus de pomme artisanal	4.50 -
« sous le pommier » (25cl)	
Jus détox maison (voir ardoise)	6 -
Thé glacé bio du moment	5.50 -
Citronnade maison	5.50 -
Kombucha myrtille bergamote (33cl) «	6.50 -
Little Joy, Vannes 56 »	
Plancoët intense (33cl)	4 -
Ginger Beer « La French » (25cl)	4.50 -
Breizh cola (33cl)	4 -
Breizh zéro (33cl)	4 -
Breizh tea (33cl)	4 -
Breizh Agrum (33cl)	4 -
Limonade « Houll, 22 » (33cl)	4 -

Supplément sirop +0,30€

Supplément tranche de citron +0,20€

LES EAUX

Plancoët 50cl/1L	4 / 4.90 -
Plancoët fines bulles 50cl/1L	4 / 4.90 -

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Blonde du Tonnerre	3.80 -	7.60 -
“Brasserie Armoria, 44”		
L'IPA du Tonnerre	4.50 -	9 -
“x Brasserie de l'Hermine, Belz 56”		
Bière du moment	4.80 -	9.60 -
(Demander au bar)		
Panaché	4 -	8 -
Monaco	4 -	8 -
Picon	4.50 -	9 -

NOS SPRITZ

Spritz Apérol	9.50 -
Spritz Breton	10.50 -
Liqueur de sureau bretonne, Maison Fisselier (35)	
Spritz Italicus	11 -
Liqueur à la bergamote	
Spritz Sarti Rosa	11 -
Liqueur à l'orange sanguine et fruits exotiques	

COCKTAILS

Mojito	10.50 -
Mojito à la pêche et thym frais	11 -
Gin breton “Octopus, 22”, tonic	9.50 -
Spicy Breizh Mule	12 -
Rhum breton Botana/ citron vert/ Jus de gingembre/	
Ginger Beer “La French”	
Lillet blanc, purée de pêche, tonic	9.50 -
Lillet rose, purée de framboise, tonic	9.50 -
Sangria blanche maison	8.50 -
Punch maison	8.50 -



TONNERRE

QUIBERON

SERVICE AU COMPTOIR, MERCI !

TAPAS

Planche de fromages affinés	16 -
Planche de charcuterie, "Etapas, 56"	18 -
Planche de charcuterie "Etapas, 56" et fromages affinés	22 -
Assiette de jambon blanc à la truffe	9 -
Rillettes de poisson maison	8 -
Houmous bio « L'Atelier V, Vannes 56 »	9 -
Sardines à l'huile « la Belle-Îloise, Quiberon 56 »	8 -
Saucisson Fuet Catalan	7.90 -

N'hésitez pas à jeter un œil à l'ardoise pour nos suggestions du moment.

NOS VINS

BLANC

Verre / Bouteille

SAINT-GUILHEM LE DÉSERT

« Les Déesses Muettes » - Les Coteaux du Pic
100% Chardonnay - Languedoc
Un vin équilibré et charnu qui conserve une
belle fraîcheur, avec des notes de fleurs et
fruits exotiques

4.80 - / 25 -

PICPOUL DE PINET

« Le Ginestet » - Mas Saint-Laurent
100% Piquepoul - AOP Picpoul de Pinet
Grande finesse, beaucoup de fraîcheur et une
belle rondeur en bouche, des notes de citrons
confits et d'iode

5.50 - / 30 -

CÔTES DE THONGUE

« Justine » - Moulin de Lène
Chardonnay, Muscat, Petit Manseng
IGP Côtes de Thongue - Languedoc
Des notes de poire, agrumes et fleurs blanches,
belle complexité pour ce vin tout en fraîcheur et
rondeur

34 -

ROSÉ

PROVENCE

« Héritage » - Domaine Estandon
Cinsault, Grenache et Syrah - AOP Côtes de
Provence
Fruit, tendre et frais

5 - / 29 -

ROUGE

Verre / Bouteille

VIN DE FRANCE

« Lou Canoun » - Domaine Costeplane
Syrah, Merlot, Carignan - Languedoc -
Demeter

4.80 - / 25 -

Notes de fruits rouges et réglisse, c'est un
vin gourmand et charnu tout en fraîcheur

VIN DE FRANCE

« Culotté » - Château Coujan
100% Cinsault - Bio

30 -

Un vin rouge léger ultra juteux aux notes de
fruits rouges bien mûrs, parfait à l'apéro!

CÔTES CATALANES

« En Embuscade » - Domaine Serre Romani
100% Mourvèdre- Côtes Catalanes IGP
Un vin puissant aux arômes de fruits noirs et
d'épices telles que le poivre, les tanins sont
bien structurés

30 -

LES BULLES

LOIRE

« Pet' Night » - Domaine Amirault
100% Chenin - Loire - Nature
Un bulle délicate, des notes de pêche et
nectarine, touche saline

26 -