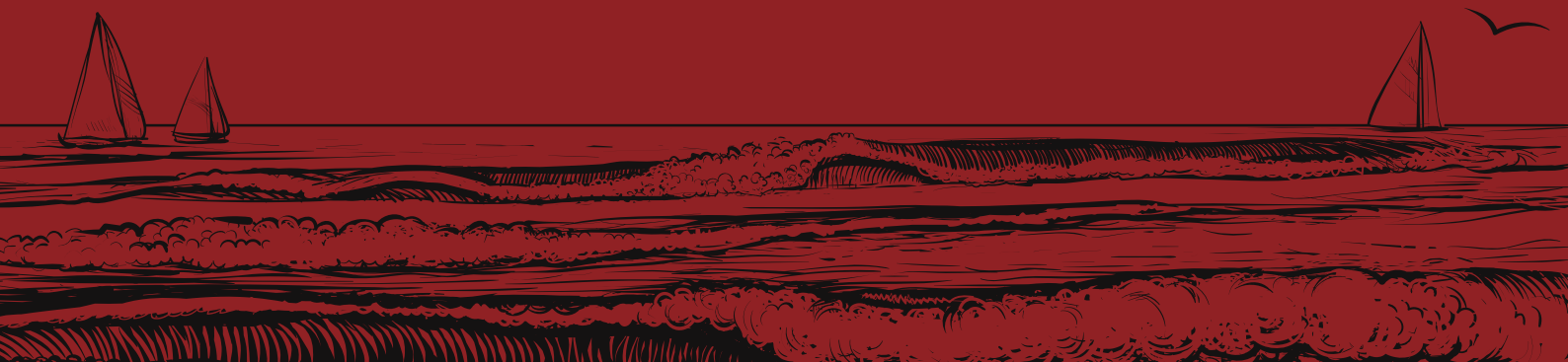




RESTAURANT DE PARTAGE

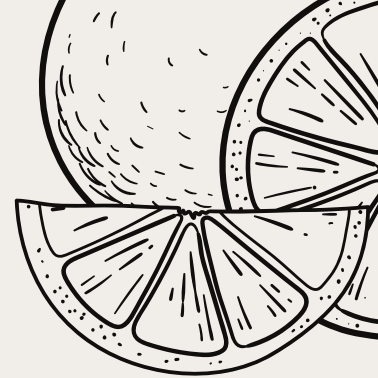
ILE AUX MOINES



APERITIFS SPIRITUEUX

APERITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche)	4.3
Kir Breton 12cl	4.1
Kir Pétillant 12cl	4.6
Coupe de Pétillant 12cl	4.4
Martini Blanc, rouge 6cl	4.3
Porto blanc, rouge 6cl	4.2
Ricard 2cl	3.2
Ty'Jaune 2cl Pastis Breton (Médaille D'or)	3.9



BIERES PRESSION

	25CL/33CL/50CL
Estaminet 5.2% - Belgique (Blonde)	3.5/4.7/7.0
Noce Tropicale 4.3% Theix-56 (Blanche IPA)	4.1/5,8/8.2
Nonne Grata 6,6% Theix-56 (Blonde D'abbaye)	4.8/6.2/8.5
Rye River 3.8% - Irlande (Blonde IPA)	4.4/6.1/8.8
Monaco / Panaché	3.5/4.7/7.0
Picon Bière	4.5/6.1/9.0

BIERES BOUTEILLES

Desperados 33cl	5.6
Mort Subite 33cl	5.2
Cornet 33cl	6.8
Chouffe 33cl	6.8
Bon Secours 33cl (Brune)	6.4
Duchesse Anne 33cl	6.1

NOS RHUMS 4CL

Trois Rivières - Martinique 40%	7.5
Havana Club Especial - Cuba 40%	7.5
Damoiseau - Guadeloupe 42%	8.5
Don Papa Baroko - Philippines 40%	9.0
Duppy Share -Jamaïca 40%	9.5
Six Saint - Caraïbe 41,7%	9.5
Roble Viejo - Venezuela 40%	10.5
French Overseas XO 40%	11.5

NOS WHISKY 4CL

Jameson - Irlande 40%	7.5
Chivas - Ecosse 40%	11
The Glenlivet - Ecosse 40%	9
Aberlour - Ecosse 40%	9.5
Fontagard - France 44%	9.5
Bulleit 95 Rye - Usa	8.5
Nikka - Japon 51.4 %	14

LES BULLES 75CL

Italie Spumante Gold	32
Champagne de Lincé Brut	60
Champagne Nicolas Feuillatte Brut	80

GIN 4CL

London Dry Gin	7
Bombay Saphir	8.5
Hendrick	9.5

SUPPLEMENT SOFT 2.5

COCKTAILS MOCKTAILS

NOS COCKTAILS

Avec Alcool

Mojito	Rhum Damoiseau (5cl), citron vert, cassonade, menthe, perrier	8.5
Ty Punch	Rhum Damoiseau (5cl), citron vert, cassonade	6.5
Spritz	Apérol, pétillant, perrier	8.0
Moscow Mule	Vodka Eristof (5cl), citron vert, ginger beer	8.5
Pina Colada	Rhum Damoiseau (5cl), coco, ananas	8.5
Caipi Des Alpes	Génépi (5cl), citron vert, cassonade	8.0
Le Charlemagne	Rhum Damoiseau (5cl), fraise, basilic, yuzu, limonade	8.5
Cocktail du jour	Création Du Barman	8.5

Sans Alcool

Virgin Mojito	Citron vert, cassonade, menthe, perrier	6.5
Le Charlemagne	Jus de fraise, basilic, yuzu, limonade	6.5
Cocktail Du Jour	Création du Barman	6.5



ENTRÉE OU APÉRO ?



A la bonne franquette

Saucisson Artisanal du Tarn	5
Camembert roti (Miel Romarin Noix)	11.5
Sando Club (Effiloché de porc)	12.5
Croque Apéro	9.5
Pan Con Tomate / Jambon de pays	6.5
Suggestion du jour (voir ardoise)	

L'eau est à nos pieds

(SELON ARRIVAGE)

Huitres de l'île aux Moines n°3: 6/12	9/17
12 Palourdes Farcies	14.5
Assiette de langoustines 300g	18
Calamar Frit 150g, Aïoli	9.5
Eperlan Frit 150g, Aïoli	9.5

PIERRES CHAUDES

Attention c'est chaud !!!

Régalez vous avec nos pierres chaudes.
Comme à la maison, cuisez vos aliments vous-même.
Accompagné de nos frites maison et de petits légumes.
Il n'est pas interdit de piquer dans l'assiette du voisin !



Choisissez votre marinade :
Sauce Bearnaise

Pistou* ou Thai*

Boeuf	21.5
Poulet	20.5
Aiguillettes de canard	21.5
Mix des 3 viandes	23
Thon	23
Saumon	22.5
Daurade	24
Mix des 3 poissons	25

*Marinade pistou : pignons de pain, ail, basilic, olives

*Marinade Thai : soja sucré, vinaigre de riz, citron, orange, coriande, gingembre, échalotte

ET + SI AFFINITES

Le Charlo Burger	18.5
Pain bun artisanal, steak haché, tome de Rhuys, compotée d'oignons, sauce cocktail, salade, tomate Frites, salade (Supp Andouille +2€)	
Salade César	17
Salade, poulet, parmesan, sauce césar	
Suggestion du jour (voir ardoise)	
Assiette de frites maison	5.5
Assiette de salade	3.5

MENU ENFANT

12 ANS MAXIMUM

Steak Haché ou Jambon Frites	
Sirop à l'eau	10
Glace Vanille ou Chocolat	

DESSERTS

CAFES

DIGESTIFS

NOS DESSERTS

♥ Far Breton Poelé: caramel beurre salé, boule de glace vanille et sa tuile craquante	8.5
Ile Aux Moines Flottante: caramel beurre salé, crème anglaise	6.5
Ty'ramisu Caramel Beurre Salé	9
Mousse Au Chocolat	7
Café Gourmand	8.5
Pavlova : Glace Vanille, Framboise, crème chantilly, meringue, citron vert	9.0
Assiette de fromages du Golfe	11.5

CAFÉ

Espresso	2.1	Thé: earl grey, vert menthe, rooibos	3.3
Double Espresso	3.9	Chocolat Chaud	3.8
Café Allongé	2.1	Chocolat Viennois	4.2
Café Serré	2.1	Irish Coffée	8.5
Café au lait	2.4	Déca	2.2
Capuchino	4.1		

SOFT

Breizh Cola	3.9	Vittel	2.3
Breizh Cola Zero	3.9	Sirop a l'eau	2.9
Breizh Tea	3.9	Limonade	3.3
Breizh Agrume	3.9	Diabolo	3.5
Schwepps Tonic	3.9	Jus: Orange/Ananas/Pomme/Fraise	3.6
Perrier	3.9	Tomate/Abricot	

EAU

Plancoet Plate	50cl/100cl	4.5/5.5
Plancoet Fines Bulles		4.5/5.5

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Armagnac, Cognac, Cognac aux amandes, Bailays, Genépi, Menthe pastille, mirabelle	8
--	---



LA CAVE

ROSE

VERRE BOUTEILLE

Aop Corse Casabianca Nielluccio, grenache gris, frais, léger, notes de fruits frais	4.5	24
Aop Côtes de Provence Estandon 'marquis de St Genois' Grenache, cinsault, syrah, fruité, floral, notes de petits fruits rouges		29

BLANCS

Petit Chablis Domaine Fillon Chardonnay, sec, minéral, fin, notes de pierres à fusil et florales	4.2	43
Muscadet sur lie de Sévre et maine Domaine Guérin le souverain Melon de Bourgogne, sec, vif, notes d'agrumes et de fleurs blanches		22
Côtes du Rhône Domaine Perrin cuvée réserve Grenache, marsanne, roussanne, viognier, rond, notes fruitées, de pêche et d'épices		37
Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux 'marée basse' Chardonnay et viognier, charnu, frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques	4.8	27
Quincy Domaine Roux Sauvignon, sec, élégant, notes de florales et de fruits à chair blanches		28.5
Vin de France Vignobles Stéphane Puyol 'Les Kopains' merlot, blanc de noir, rond, élégant, notes florales et beurrées		25

ROUGES

Aop Bordeaux Château La Grande Métairie Merlot, rond, souple, notes de fruits rouges mûrs et d'épices		28
Igp de Loire Domaine huteau Boulanger 'plus gamay soif' Gamay, léger, gouleyant, fruité, notes de fruits rouges frais	4.8	26
Aop Montagne St Emilion Domaine Petite barde Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, fruité, notes boisées et vanillées		38
Aop St Nicolas de Bourgueil Domaine du Rochouard Bio cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois		29
Aop Pic St Loup Vignobles des 3 Châteaux 'les déesses muettes' (Syrah, grenache, soyeux, doux, notes de garrigue, de violette et de fruits mûrs		43
Aop Fitou Château Valfaurès 'Don Toto' Bio Carignan, grenache, mourvèdre, rond, équilibré, notes fruitées et épicées		36.5
Igp du Périgord Vignobles Barde ter raz Merlot et Syrah, rond, gourmand, notes de fruits rouges et de garrigue		25
Igp des Côtes Catalanes Domaine lafage 'les sardines catalanes' Grenache noir et syrah, croquant, fruité, notes de baies rouges fraîches	5.4	29
Aop Côtes du Rhône Domaine Perrin 'cuvée réserve' Grenache, syrah, mourvèdre, puissant, généreux, notes d'épices et de framboise		35
Aop Pessac Leognan Château Coucheroy Merlot et cabernet-sauvignon, souple, velouté, notes de fruits noirs et de vanille		45
Aop Châteauneuf du pape Domaine Perrin 'les sinards' Grenache, mourvèdre, syrah, soyeux, puissant, notes de baies des bois, de cuir		69
Aop Mercurey Domaine Michel Juillot Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées		59