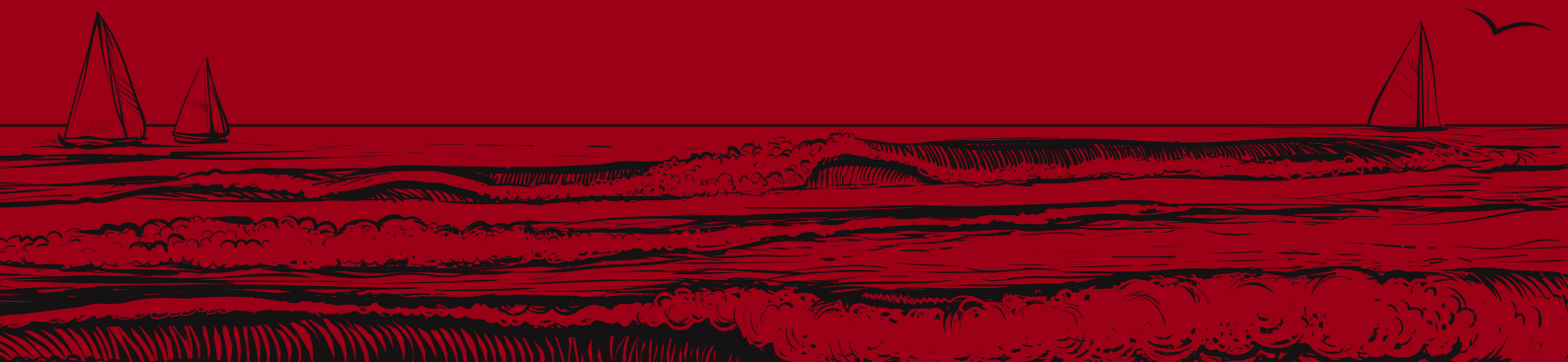




RESTAURANT DE PARTAGE

ÎLE AUX MOINES



APÉRITIFS SPIRITUEUX

NOS APÉRITIFS

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc 12cl (cassis, mûre, pêche)	4.4
Kir Breton 12cl	4.2
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	3.5
Ty'Jaune 2cl Pastis Breton (Médaille D'or)	3.9

BIÈRES PRESSION

25CL/33CL/50CL

Estaminet 5.2% - Belgique (Blonde)	3.5/4.8/7.0
Noce Tropicale 4.3% Theix-56 (Blanche IPA)	4.2/5,8/8.0
Nonne Grata 6,6% Theix-56 (Blonde D'abbaye)	4.6/6.2/8,8
Rye River 3.8% - Irlande (Blonde IPA)	4.4/5,8/8.2
Monaco - Panaché	3.5/4.7/7.0

NOS RHUMS 4CL

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
Eminente - Cuba	10.5

NOS BULLES



Proseco Extra Dry 75 cl	32
Italie Spumante Gold Extra dry pétillant 150 cl	49
Ruinard 75 cl	90



BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	6.0
Mort Subite rouge 33cl	5.2
Cornet 33cl	6.8
Chouffe 33cl	6.8
Duchesse Anne 33cl	6.2

NOS WHISKY 4CL

Jameson - Irlande 40%	7
Cardhu -Irlande 40%	9.5
Chivas - Ecosse 40%	11
The Glenlivet - Ecosse 40%	9
Aberlour - Ecosse 40%	9.5
Fontagard - France 44%	85
Bulleit 95 Rye - Usa	8.5
Nikka - Japon 51.4 %	13
Togouchi -Japon 40%	11

NOS GINS 4CL

London Dry Gin	7
Bombay Saphir	8.5
Hendrick	9.5

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	7
Spritz	Apérol, vin blanc, pétillant, perrier	8.5
Moscow mule	Vodka Eristof (5cl), citron vert, cassonade, ginger beer	8.5
Gin tonic	London Dry Gin, tonic	8.5
Cocktail du jour	Création du barman	8.5

SANS ALCOOL

Virgin mojito	Citron vert, cassonade, menthe, perrier	6.5
Mocktail du jour	Création du barman	6.5



NOS SPÉCIALITÉS

NOS ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème citronnée	9.5
Langoustines 250g (selon arrivage)	19.5
6/12 huitres de l'Île Aux Moines	9.5/18
Tomates à l'ancienne, burrata et son pesto	12.5

À PARTAGER

Saucisson artisanal entier	6
Camembert rôti	12.5
Éperlant frit, aioli	9.5
Beignets de calamar, aioli	9.5

PIERRADES

Attention c'est chaud !!! (300°)

Accompagné de nos frites maison, salade et de sa sauce chimichurri.

Régalez-vous avec nos pierres chaudes.

Comme à la maison, cuisez vos aliments vous-même.

Il n'est pas interdit de piquer dans l'assiette du voisin !



Choisissez votre marinade : Pistou* ou Thaï*

Boeuf	22.5
Poulet	20.5
Canard	21.5
Mix des 3 viandes	24.5
Thon	22.5
Saumon	20.5
Daurade	21.5
Mix des 3 poissons	24.5

ET + SI AFFINITÉS

Le Charlo burger	18.5
Pain bun artisanal, steak haché, cheddar, confit d'oignons, sauce cocktail, tomate, frites, salade	
Salade César	16
Salade, poulet, parmesan, sauce césar, anchois	
Poké bowl végé	16
Riz, avocat, carotte, concombre, edamame, coriandre, sésame	
Tartare du moment	19.5
Assiette de frites maison	4.5

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

*Marinade Thaï : soja sucré, vinaigre de riz, citron, orange, coriandre, gingembre, échalotte

MENU ENFANT

10 ANS MAXIMUM

Jambon, frites

Sirop à l'eau

Glace à la fraise

10

DESSERTS

CAFÉS

DIGESTIFS



NOS DESSERTS

Far breton poêlé: caramel beurre salé, boule de glace vanille, crème fouettée	9.5
Île aux Moines flottante: caramel beurre salé, crème anglaise, amandes grillées	7
Ty'ramisu: caramel beurre salé, biscuits breton, pommes caramélisées	8.5
Mousse au chocolat	7
Café gourmand	8.5
Pavlova: glace vanille, fruits rouges, chantilly, meringue, zeste de citron vert	9.5
Dame blanche: glace vanille, chocolat, meringue, chantilly, amandes grillées	9
Trio de fromages et sa salade	11.5



NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.2	Thés:	3.3
Double Espresso	3.8	(earl grey, vert menthe, verveine, rooibos)	
Café Allongé	2.2	Chocolat chaud	3.8
Café Serré	2.2	Chocolat viennois	4.2
Café au lait	2.4	Irish coffee	8.5
Cappuccino	4.2	Décaféiné	2.2

NOS SOFTS

Breizh cola	4.2	Vittel	3.5
Breizh cola zéro	4.2	Sirop à l'eau	2.8
Breizh tea	4.2	Limonade	3.2
Breizh agrum	4.2	Diabolo	3.4
Schweppes tonic	4.2	Jus:	3.8
Perrier	4.2	(Orange, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate)	

NOS EAUX

Plancoët plate	50cl/100cl	4.5/6.5
Plancoët fines Bulles	4.5/6.5	

NOS DIGESTIFS

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



LA CAVE

ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE	150 CL
Corse Casabianca Nielluccio, grenache gris, frais, léger, notes de fruits frais	5.2	24	
Côtes de Provence Estandon ‘marquis de St Genois’ Grenache, cinsault, syrah, fruité, floral, notes de fruits rouges		29	
Corse Casa Nostra Sciaccarellu Léger, fruité, notes de fruits rouges et d'épices douces			44
Maison Sainte-Marguerite, Cuvée Symphonie Fin et frais, notes d'agrumes et de pêche, gourmand et long en bouche, grenache, cinsaut et rolle, rosé de macération pelliculaire à froid	6.8	39	

BLANCS

Petit Chablis Domaine Fillon Chardonnay, demi-sec, minéral, fin, notes florales		39	
Muscadet sur lie de Sèvre et Maine Domaine Guérin le souverain Melon de Bourgogne, sec, vif, notes d'agrumes et de fleurs blanches	4.8	24	
Côtes du Rhône Domaine Perrin cuvée réserve Grenache, marsanne, roussanne, viognier, rond, notes fruitées, de pêches et d'épices		35	
Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux ‘marée basse’ Chardonnay et viognier, charnu, frais, notes d'agrumes et de fruits exotiques	5.4	28	
Quincy Domaine Roux Sauvignon, sec, élégant, notes de florales et de fruits à chair blanches	6.6	32	

ROUGES

Bordeaux Château La Grande Métairie Merlot, rond, souple, notes de fruits rouges mûrs et d'épices		26	
Loire Domaine Huteau Boulanger “plus gamay soif” Gamay, léger, gouleyant, notes de fruits rouges	4.8	24	
Montagne St Emilion Domaine Petite barde Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, fruité, notes boisées et vanillées		38	
St Nicolas de Bourgueil Domaine du Rochouard Bio Cabernet-franc, gourmand, fruité, notes de fruits des bois		28	
Pic St Loup Vignobles des 3 Châteaux “les déesses muettes” Syrah, grenache, soyeux, doux, notes de garrigue, de violette et de fruits mûrs		43	
Fitou Château Valfaurès “Don Toto” Bio Carignan, grenache, mourvèdre, rond, équilibré, notes fruitées et épicées		36	
Côtes Catalanes Domaine Lafage “les sardines catalanes” Grenache noir et syrah, croquant, notes de baies rouges	5.4	27	
Côtes du Rhône Domaine Perrin “cuvée réserve” Grenache, syrah, mourvèdre, puissant, généreux, notes d'épices et de framboise		35	
Pessac Léognan Château Coucheroy Merlot et cabernet-sauvignon, souple, velouté, notes de fruits noirs et de vanille		45	
Châteauneuf du Pape Domaine Perrin “les sinards” Grenache, mourvèdre, syrah, soyeux, puissant, notes de baies des bois, de cuir		64	
Mercurey Domaine Michel Juillot Pinot noir, fin, élégant, notes boisées et fruitées		54	
L'Hérault Domaine Jean Orliac “le loup dans la bergerie” Grenache, syrah, souple, notes de fruits rouges et garrigue			49