



# BAR | BISTROT | APÉRO

CAFETYPierre.FR

## CARTE PRINTEMPS

SERVICE DE 12<sup>H</sup> À 15<sup>H</sup> - 7J/7J

UNE PLANCHE APÉRO EN ATTENDANT VOTRE PLAT ? CONSULTER LA CARTE DES BOISSONS

POSSIBILITÉ DE COMMANDER À EMPORTER

### LES SALADES & TARTINES

TARTINE DU TYP  12.00 €  
Pomme de terre, carpaccio de bœuf, parmesan, crème moutardée

 TARTINE VÉGÉ  12.00 €  
Tzatziki d'épinards, radis, fêta et pignons de pin

TARTINE DU MOMENT   
Consulter notre ardoise

 SALADE PRINTANIÈRE  14.00 €  
Roulés de chèvre aux graines de sésame et chia, concombre, radis et pesto vert

 SALADE GOURMANDE  14.00 €  
Terrine de saumon, œuf mimosa, perles de citron et toast de chèvre

SALADE DU JOUR   
Consulter notre ardoise

### LES PLATS CHAUDS

PLAT DU JOUR  À l'ardoise selon arrivage

PIÈCE DU BOUCHER ( Viande Bretonne selon arrivage )  À l'ardoise selon arrivage  
Frites maison, crudités

GROSSE SAUCISSE DE BRETAGNE  15.00 €  
De la maison Léost Tonnard Plouescat  
Sauce poivre, frites maison, crudités

SUPRÊME DE POULET  18.00 €  
Sauce poulette aux petits légumes, galette de pomme de terre

LINGUINES ALLE VONGOLE  19.00 €  
Palourdes en persillade, parmesan

MOULES BRETONNES  16.00 €  
Frites maison, sauce du jour  
À l'ardoise, selon arrivage

CROQUE-MONSIEUR 11.00 €  
Frites maison, crudités

CROQUE-MONSIEUR 6.00 €

 BROUILLADE D'ŒUFS BIO  13.00 €  
Jambon, fromage, frites maison, crudités

SOUPE DE POISSONS 10.00 €  
Algoplus Roscoff

SAUCE AU CHOIX : Tartare, poivre, roquefort, sauce poulette aux petits légumes 2.00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : frites maison, légumes, galette de pommes de terre

### POUR LES ENFANTS - JUSQU'À 12 ANS

TENDERS DE POULET - FRITES MAISON 8.00 €

JAMBON - FRITES MAISON 6.50 €

FRITES MAISON  5.50 €

### LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR 7.00 €  
Consulter notre ardoise

CAFÉ GOURMAND 8.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ, AMANDES 8.00 €

TARTE AUX POMMES FAÇON CRUMBLE 7.00 €  
Glace vanille, caramel au beurre salé

TIRAMISU SPÉCULOOS 9.00 €

BRIOCHE PERDUE 8.50 €  
Caramel au beurre salé, glace vanille

GLACES & SORBETS EN POT  
L'ATELIER DES ÉCRINS, RECETTE G.CABIRON (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE)  
Pour le choix se référer à la carte boisson

NOUS TRAVAILLONS AU MAXIMUM AVEC DES PRODUITS  
LOCAUX ET DE SAISON POUR DES PLATS TOUJOURS PLUS  
SAVOUREUX ! POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE  
DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE CONSULTER  
NOTRE SITE INTERNET CAFETYPierre.FR

 POSSIBILITÉ EN PLAT VÉGÉTARIEN

 « FAIT-MAISON »

Notre restaurant ENGAGE une démarche d'exemplarité environnementale.

Nous respectons un référentiel comprenant un total de 75 critères qui garantit un niveau d'exigence élevé de nos actions environnementales. Nos actions ont été approuvées par l'Agence de la transition écologique, le 29 janvier 2021.

Promu par



ESSENTIEL  
Exemplarité environnementale  
dans la restauration commerciale