



LES BOISSONS CHAUDES

Café et Décaféiné	2.20€
Double Espresso	4.00€
Chocolat, Grand café, Café crème	3.50€
Capuccino	4.00€

Thés et infusions : **3.80€**

English Breakfast Thé noir

Earl Grey BIO Thé noir à la bergamote

Chung Hao Thé noir au jasmin

Pu Erh Tu Ocha Thé noir nature

Lapsang Souchong Thé noir fumé

Thé des Caravanes Thé vert à la menthe

Jardin des Sens Thé vert et blanc à la fraise et à la rhubarbe

Ile du Dragon Rouge Thé vert aux fruits rouges et vanille

Gun Powder Thé vert de Chine

Papaye Gourmande Thé vert Sencha de Chine, papaye, fleurs

Au bout Du Monde Thé vert et blanc au citron, kiwi et cactus

Pai Mu Tan Thé blanc de chine « pivoine blanc »

Maline Ma Ligne Thé vert, maté vert, mélisse, cassis, algues

Détox d'Hiver Thé blanc, maté et ortie (antioxydant et drainant)

Infusions : Tilleul, Camomille, Symphonie Exotique, Sans Souci, Fée endormie, Rooïbos rouge, Rooïbos et mélange de plantes

LES BOISSONS FRAÎCHES

Diabolo et Sirops au choix 25cl **2.90€**

Breizh Cola 33cl **3.50€**

Orangina 25cl **3.50€**

Schweppes 25cl **3.50€**

Plancoët Intense 33cl **3.50€**

Sirops maison du jardin (voir ardoise) 25cl **3.50€**

Thé glacé maison 25cl **3.50€**

Jus de Fruits (Bio) 25cl **3.50€**

Orange, Pomme, Ananas, Multifruit

Nectars et Jus d'Alain Milliat 33cl **7.00€**

Myrtille, Tomate Jaune, Tomate Rouge, Fraise Sengana, Mangue,

Abricot Bergeron, Framboise Mecker, Fruit de la Passion, Madarine



BIÈRE PRESSION

Baril – Pale Ale cuivrée de Brest 25cl	4.00€
Baril – Pale Ale cuivrée de Brest 50cl	8.00€

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Tri Martolod (bzh) Blanche « Cold Gwen »	5.00€
Tri Martolod (bzh) Rousse « Poste Punk »	5.00€
An Alarc'h (bzh) Brune « Kerzu »	5.00€

Storlock (bzh) Blanche « American Wheat »	5.00€
Storlock (bzh) Blonde « Pale Ale »	5.00€
Storlock (bzh) Ambrée « Amber Ale »	5.00€
Storlock (bzh) IPA « Indian Pale Ale »	5.00€

Leffe	5.00€
Chimay Bleue	5.00€
Duvel	5.00€

APÉRITIFS

Cidre des Vergers de Trévignon - verre de 20cl	3.50€
Cidre des Vergers de Trévignon - bouteille de 75cl	15.00€
Vin au verre blanc, rouge, rosé ou moelleux	6.00€
Cocktail maison	12.00€
Gin H2B, Criste Marine, Sirop de concombre, sweppes	
Coupe de champagne	17.00€

DIGESTIFS 5cl

Lambig de Bretagne	6.00€
Get 27 / Menthe Pastille	7.00€
Eau de vie blanche	8.00€
Baileys / Kremming (crème de Lambig)	8.00€
Chartreuse Jaune	12.00€
Calvados Michel Huard Hors d'Âge	12.00€
Cognac Grande Champagne XO	18.00€



GLACES "La Gourmandise est dans le pré" - Le Trévoux

Laissez vous tenter par les glaces BIO de Justine Tanguy : des glaces à base de lait et de crème de la ferme et des sorbets plein fruit.

Crème glacée - 5.50€ le pot

Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Praliné, Chocolat noir du Pérou, Caramel au beurre salé

Sorbet - 5.50€ le pot

Citron jaune, Exotique, Framboise, Fraise

LES GOURMANDISES DE LA TERRASSE

Gourmandise Maison

Selon l'inspiration du Chef Pâtissier

4.00€

Pancake Maison

Garniture : confiture, caramel au beurre salé ou miel

1.90€

PLANCHE APÉRO MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries

25.00€

La sélection de nos Sommeliers pour l'accompagner

12cl/75cl

Vin rouge

AOP Minervois 2021 - Domaine Jean-Baptiste Sénat

12.00€/45.00€

AOP Saumur 2021 - Domaine Maunoury

12.00€/49.00€

Vin Blanc

AOP Anjou 2021 - Domaine Nicolas Réau

12.00€/55.00€

Vin Rosé

Vin de France 2022 - Domaine Benjamin Taillandier

12.00€/35.00€



LES CIDRES DU MEN DU