

## TARTI "NAT" 5,00 €

Chorizo ou Thon  
ou jambon ou  
Tomate, chèvre  
avec toasts



## APÉRO DU PÊCHEUR 11,90 €

6 huîtres + 1 verre  
de Muscadet sur Lie  
+ Pain de seigle



## LES PLANCHES APÉRO

2 pers.

14,50 €

4 pers.

28 €

### La Cochonnaille

Jambon blanc, jambon cru, bacon, rosette,  
rillettes de porc, coppa, andouille

### La Bergère

Chèvre, Comté, Saint-Nectaire, reblochon,  
roquefort, Saint-Nectaire

### La Pesked

Saumon fumé, truite fumé, maquereau fumé,  
rillettes de thon

### La Bigoudène

Mixte charcuterie et fromages



## COCKTAILS MAISON

Américano maison 12 cl 8,00 €

Spritz 12 cl 8,00 €

Mojito 12 cl 8,00 €

Virgin Mojito 12 cl 6,00 €

Ti-Punch 5 cl 6,00 €

## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2 cl 2,50 €

Martini rouge ou blanc 4 cl 2,60 €

Muscat 4 cl 2,60 €

Porto rouge, Suze 4 cl 3,00 €

Pommeau 4 cl 2,80 €

Kir vin blanc 10 cl 2,70 €

Kir breton crème de cassis, cidre 10 cl 3,20 €

Kir pétillant crème, Vouvray 10 cl 3,20 €

Campari 5 cl 3,50 €

Campari orange 5 cl 5,00 €

Champagne brut 8,00 €

Nicolas Feuillate 10 cl

Champagne Deutz 10 cl 8,00 €

## LES WHISKYS

Clan Campbell 2 cl 2,70 €

Clan Campbell 4 cl 5,60 €

Aberlour 4 cl 5,80 €

Chivas 4 cl 6,50 €

## VINS AU VERRE 15 cl

VRP Vin Rosé Pamplemousse 3,50 €

Chablis AOP 4,10 €

Blanc IGP 2,80 €

Rosé IGP 2,80 €

Rouge IGP 2,80 €

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP 4,10 €

Côtes de Gascogne AOP moelleux 3,80 €

Chardonnay IGP 3,50 €

PRIX NETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## LES ENTRÉES



Huîtres de la Baie

les 6 : 10,50 €

les 9 : 14,90 €

les 12 : 19,20 €

Foie gras et  
son chutney  
de figues 12,20 €

## LES SALADES GOURMANDES

**La Végétarienne** 9,30 €

*selon les légumes de saison*

**La Chèvre chaud** 10,90 €

*chèvre chaud sur toast  
accompagné de salade  
au noix et tranches de  
magret de canard*

**La Paysanne** 10,90 €

*lardons, pommes de  
terre sautées, croûtons,  
tomate, oignons, œuf,  
salade*

**La Bretonne** 13,90 €

*andouille tiède, pommes  
de terre sautées,  
croûtons, tomate,  
oignons, œuf, salade*

**La terre & Mer** 15,10 €

*saumon fumé, magret de  
canard, tranche de foie  
gras sur lit de salade*

**La Saint-Jacques** 15,10 €

*salade, saumon fumé,  
noix de St-Jacques,  
tomate, poivron, oignons,  
crème ciboulette*

## MENU MOUSSAILLON 9,20 € (-12 ans)

Jambon, frites **ou** Moules, frites **ou** Saucisses de Strasbourg, frites  
2 boules de glace

1 verre de jus d'orange ou 1 verre de Coca  
Sucette

## LES INCONTOURNABLES



**Poêlée de Saint-Jacques** 18,90 €

*Servie avec du riz ou des  
pommes de terre sautées et  
la sauce du Chef*

**Salade de Saint-Jacques** 15,10 €

*Salade, saumon fumé, noix de  
St-Jacques, tomate, poivron,  
oignons, crème ciboulette*

**Poisson en papillote** *selon arrivage* 16,90 €

*Et ses petits légumes*

**Entrecôte grillée** (environ 250 g) 17,90 €

*Frites, pommes de terre sautées,  
salade, sauce au poivre*



## LES MOULES DE BOUCHOT (environ 800 g)

de mi-juin à décembre

Moules Marinières 11,70 €

Moules à la crème 12,30 €

Moules Grand-Mère 13,80 €  
*vin blanc, persil, échalotes et  
beurre blanc*

Moules au curry 13,80 €

*vin blanc, persil, échalotes,  
crème, curry*

Moules au roquefort 13,80 €

Moules sauce poulette 13,80 €  
*crème, lardons, champignons*

SERVIES EN  
COCOTTE AVEC  
DES FRITES



## LES VIANDES

viande française normande

Escalope normande 13,60 €

*crème, champignons  
flambés au Calvados.  
Frites et salade*

Escalope à la carbonara 13,90 €

*crème, lardons,  
champignons flambés au  
Calvados.  
Frites et salade*

Carpaccio de bœuf 12,50 €

*frites et salade, fines  
tranches de bœuf, huile  
d'olive, basilic, parmesan*

Tartare de bœuf 14,10 €

*frites et salade*

Brochette de bœuf (environ 220g), 17,50 €

*frites et pommes de terre  
sautées, salade*

PRIX NETS

## LE SNACK

Croque-Monsieur <i>frites et salade</i>	10,70 €
Croque-Madame <i>frites et salade</i>	11,30 €
Steak haché <i>frites</i>	8,50 €
Steak haché à cheval <i>frites et salade</i>	9,00 €
Assiette de frites	4,00 €

## LES OMELETTES

Omelette nature <i>frites et salade</i>	9,90 €
Omelette jambon <i>frites et salade</i>	10,50 €
Omelette fromage <i>frites et salade</i>	10,50 €
Omelette jambon, fromage <i>frites et salade</i>	12,00 €

## BRUNCH 19,90 €

de 8h à 11h

Boisson chaude  
Café, Chocolat ou Thé  
1 Viennoiserie, Baguette, Beurre,  
Confiture, Jus d'orange  
Fromage blanc, Crêpe



Suppléments : Croissant 2,00 €  
Baguette, beurre, confiture 2,50 €

Planche  
Œuf sur plat  
Charcuterie  
ou Saumon fumé  
Fromage / Salade



## LES BURGERS MAISON

avec frites et salade



### Burger classique

13,20 €

Pain à hamburger, steak haché, oignons cuisinés, fromage cheddar, sauce burger

### Burger Savoyard

15,30 €

Pain à hamburger, steak haché, oignons cuisinés, fromage à raclette, jambon de pays, sauce burger

### Burger à cheval

13,90 €

Pain à hamburger, steak haché, oignons cuisinés, fromage cheddar, sauce burger et œuf au plat

### Burger Café Face

14,90 €

Pain à hamburger, steak haché, oignons cuisinés, reblochon, sauce burger

### Burger Chèvre

14,90 €

Pain à hamburger, steak haché, oignons cuisinés, chèvre, sauce burger

### Burger Veggie

15,00 €

Pain à hamburger, steak de soja, oignons cuisinés, sauce bourgyburger

PRIX NETS

## LES DESSERTS

Fondant au chocolat	5,70 €
Tarte maison	5,50 €
Mousse au chocolat	5,00 €
Crème brûlée	5,00 €
Nougat glacé <i>coulis de framboise</i>	6,10 €
Rocher caramel au beurre salé	5,70 €
Le Triskell <i>glace caramel au beurre salé, glace tatin, pommes caramélisées</i>	6,80 €

Fromage blanc nature	3,50 €
Fromage blanc <i>au coulis de framboise</i>	4,00 €

**Le Café gourmand** 8,50 €

**Le Thé gourmand** 9,00 €

*Mousse chocolat, glace  
caramel au beurre salé,  
fromage blanc et coulis de  
framboise, tarte maison et  
café ou thé.*

**Le Champagne Gourmand**

15 € 10 cl

## LES GAUFRES



Sucre	2,80 €
Chocolat	3,80 €
Chocolat, chantilly	4,50 €
Nutella	4,10 €
Nutella, chantilly	4,80 €

## LES CRÊPES MAISON



Sucre	2,60 €
Beurre	2,80 €
Beurre, sucre	
Citron	3,50 €
Miel	3,50 €
Confiture fraise ou abricot	3,50 €
Chantilly	3,50 €
Chocolat maison	3,50 €
Chocolat, chantilly	4,50 €
Nutella	3,70 €
Nutella, chantilly	4,70 €
Caramel au beurre salé	4,20 €
Chocolat maison, boule vanille	5,50 €

**La Crêpe du CAFÉ FACE** 6,90 €  
*Caramel au beurre salé, chantilly,  
glace caramel, palet breton*

**La Crêpe Bec Rond** 7,30 €  
*Pomme caramélisée, glace vanille,  
palet breton, chantilly*

# LES PARFUMS

## Glaces :

vanille, chocolat, fraise, café,  
rhum-raisins, caramel au beurre  
salé, vanille pécan, menthe-  
chocolat

## Sorbets :

fraise, cassis, citron, pomme,  
passion, mangue, piña colada

1 BOULE	2,50 €
2 BOULES	4,50 €
3 BOULES	6,50 €
Supplément chantilly	1,50 €



Éric ÉLIEN a voulu dans ses Crèmes glacées et Sorbets retrouver le bon goût des produits à l'état brut. La fabrication artisanale permet la sélection d'ingrédients naturels et de qualité chez de petits fournisseurs locaux, comme le laitier qui livre tous les matins du bon lait frais. Les sorbets contiennent un fort pourcentage de fruits ce qui leur donne un goût « vrai ».

DÉGUSTEZ NOS COUPES GLACÉES ET REDECOUVREZ LA NATURE

# LES GLACES

## LES CLASSIQUES 7,00 €

### Dame Blanche

glace vanille, sauce chocolat, chantilly

### Café Liégeois

glace café, sauce café, chantilly

### Chocolat Liégeois

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

### Caramel Liégeois

glace caramel au beurre salé, sauce  
caramel, chantilly

### After Eight

glace menthe-chocolat,  
sauce chocolat, chantilly

## LES FRUITÉES 7,50 €

### Poire Belle-Hélène

glace vanille, poire, sauce chocolat, chantilly

### Pêche Melba

glace vanille, pêche, coulis de framboise,  
chantilly

### Banana Split

glace vanille, glace chocolat, glace fraise,  
banane, sauce chocolat, chantilly

### Fraise Melba (selon saison)

glace vanille, fraises fruits, coulis de framboise,  
chantilly



## LES ALCOOLISÉES 8,30 €

### Coupe Colonel

sorbet citron, vodka

### Coupe Iceberg

glace menthe-chocolat, Get 27

### Coupe Normande

sorbet pomme, Calvados

### Coupe des Îles

glace chocolat, glace café,  
glace rhum-raisins, rhum, chantilly

### La Bourguignonne

3 boules de cassis, crème de cassis

## LES GOURMANDES 8,10 €

### Coupe CAFÉ FACE

glace vanille, sirop d'érable, noix de pécan  
caramélisées, caramel au beurre salé, sauce  
caramel, palet breton, chantilly

### Coupe Bec Rond

palet breton, caramel au beurre salé, sauce  
caramel, palet breton, chantilly

### Coupe du Soleil Levant

sorbet passion, sorbet mangue, sorbet piña  
colada, ananas fruit, coulis de framboise, chantilly

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,50 €
Café double	3,00 €
Café crème	1,70 €
Café crème double	3,40 €
Chocolat	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Lait chaud	2,40 €
Thé nature	3,00 €
Thé lait ou tranche citron	3,20 €
Thé Dammann	3,00 €
<i>Vert à la menthe, vanille, caramel, fruits rouges, Earl Grey</i>	
Tisane Dammann	3,00 €
<i>tilleul, menthe, verveine, menthe poivrée</i>	
Grog	6,50 €
Vin chaud	3,50 €
Irish Coffee	7,50 €
Chocolat Viennois	4,50 €

## BOISSONS FRAÎCHES

Perrier 33 cl	3,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero 33 cl	3,20 €
Schweppes, Schweppes Agrum' 25 cl	3,20 €
Orangina - Ice-Tea 25 cl	3,20 €
Jus de fruit Granini 33 cl <i>Orange, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise, pomme</i>	3,20 €
Citron ou Orange pressé 25 cl	4,50 €
Limonade 33 cl	2,50 €
Diabolo 33 cl	3,00 €
Sirop à l'eau 20 cl	2,50 €

LES EAUX	50 cl	1 L
Evian	3,50 €	4,50 €
San Pellegrino	3,50 €	4,50 €

*Sirops : fraise, grenadine, citron, citror,  
menthe, cassis, kiwi, banana, pêche*

## PETIT DÉJEUNER 8,50 €

*Formule continentale*

1 boisson chaude  
Café, Chocolat ou Thé  
Croissant, Baguette, Beurre,  
Confiture, Jus d'orange

Suppléments :

Croissant 2,00 €

Baguette, beurre, confiture 2,50 €



# LA CAVE

## VINS EN PICHET

Blanc Sauvignon - Rouge Merlot		
Rosé Cinsault		
25 cl	50 cl	1 L
5,50 €	10,00 €	17,50 €

## NOTRE SÉLECTION

### VINS BLANCS

Chardonnay IGP	75 cl	19,20 €
Val de Loire		
Muscadet sur Lié AOP		18,40 €
Bois Benoist Domaine Luneau		
Sancerre AOP		36,50 €
Domaine Durand		
 Chablis AOP		41,20 €
J. Moreau et Fils		
Côtes de Gascogne AOP		20,70 €
XVIII Saint-Luc (moelleux)		
Quincy AOP		36,70 €
Joseph Mellot		
Viré Clessé		32,50 €
Loron et Fils		
Limoux AOC		36,70 €
Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand.		

## VINS AU VERRE

Chablis AOP	15 cl	4,10 €
Blanc IGP ou Rosé IGP ou Rouge IGP		2,80 €
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP		4,10 €
Côtes de Gascogne AOP moelleux		3,80 €
Chardonnay IGP		3,50 €

### VINS ROSÉS

 Côtes de Provence	75 cl	33 €
Château Minuty		
Pays d'Oc IGP		21,60 €
Gris blanc, Gérard Bertrand		
Ile de Beauté IGP		24,60 €
Tendance		

### VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône AOP	75 cl	19,60 €
Les Magérans		
Saumur-Champigny AOP		27,50 €
Arnaud Lambert		
St-Nicolas-de-Bourgueil AOP		26,90 €
Frédéric Mabileau "Les Petits Grains"		
Côtes de Bourg AOP		24,00 €
Château Nodoz		
Bordeaux Mouton Cadet		26,90 €
Baron Philippe de Rothschild		
 Aude Hauterive IGP		45,00 €
Cigalus, Gérard Bertrand		
Minervois La Livinière AOP		180,00 €
Clos d'ORA, Gérard Bertrand		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# LES BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Stella Artois	2,70 €	5,40 €
Loburg blonde	3,00 €	6,00 €
Hoegaarden blanche	3,00 €	6,00 €
Paix Dieu	3,00 €	
Picon bière	3,70 €	

### BOUTEILLES

Leffe 33 cl	4,00 €
Pelforth brune 33 cl	4,50 €
La Chouffe 33 cl	5,00 €
Desperados 33 cl	5,00 €
Kronenbourg sans alcool 25 cl	3,00 €
Paix Dieu 75 cl	12,00 €

## LES CIDRES

	la bolée	75 cl
Val de Rance brut	3,00 €	9,90 €
Val de Rance doux	3,00 €	9,90 €

## LES CHAMPAGNES

### BLANC DE BLANC AOP

Nicolas Feuillate "Chardonnay Millésimé"

la coupe 10 cl	8,00 €
la bouteille 75 cl	55,00 €
CHAMPAGNE GOURMAND 10 cl	15,00 €
CHAMPAGNE BRUT 75 cl	120,00 €

Nicolas Feuillate "Palme d'Or Millésimé"

PRIX NETS