

**ALL YOU
NEED
IS FOOD
AND DRINKS.**

GOOD TAPAS

BURRATA 9,5

Burrata des Pouilles crémeuse, edamame, pesto de basilic

RILLETES DE SAUMON 8,5

Pain de campagne grillé

STICKS DE MOZZA x5 6,5

Sauce BBQ maison

CRUNCHY DE POULET 6,5

Sauce BBQ maison

TASTY QUESADILLAS x4 7,5

Spianata, pico de gallo, maïs, cheddar, avocat, cream cheese aux épices

CHEESY NACHOS 8,5

Tortillas, cheddar fondu, pico de gallo, guacamole maison

BIG PLANCHE DE CHARCUT' & CHEESE 19

Speck, Spianata, saucisson truffé, Tomme de chèvre de Châteaugiron & Comté. Beurre & pain de campagne

FUET 100% PUR PORC 4,9

Voir goûts du moment avec la team

SIDES

REAL MAC&CHEESE 6

MOUSSELINE DE PATATES DOUCES 5,5

Crumble salé

FRITES MAISON 4

DIRTY FRITES MAISON 5

Frites maison, sauce cheddar, poitrine fumée grillée, oignons frits

FRITES DE PATATES DOUCES 5,5

BOL DE SALADE 3

TIME TO EAT

BURGER LA DANZE 14,9

Steak haché, cheddar, bacon fumé, oignons rouges, mâche, sauce cheddar maison + frites maison

BURGER IBRACADABRA 14,9

Steak haché, fromage à raclette, Coppa, oignons confits, mâche, sauce burger maison + frites maison

BURGER GUACAVINGA 14,9

Crunchy de poulet, cheddar, guacamole, oignons rouges, sucrose émincée, sauce spicy mayo + frites maison

BURGER MARIA SHEVRAPOVA 14,9

Steak haché, tomme de chèvre de Chateaugiron, oignons confits caramélisés au miel, mayonnaise à l'ail, sucrose + frites maison

BURGER MICHAEL FALAFELPS 14

Falafel, guacamole, pickles d'oignons rouges, crème de feta, sucrose + frites de patates douces

Tous nos burgers peuvent être servis avec une salade à la place des frites

FISH&CHIPS MAISON 14

Fresh fried cabillaud, sauce creamy maison + frites maison

TARTARE DE BEEF 17,5

Au couteau et préparé + frites maison et salade

AVOCADO TOAST 13,9

Pain aux céréales toasté, guacamole maison, avocat, gravlax de saumon, oeuf poché, feta et salade

TASTY SALADE CÉSAR 14

Sucrose, crunchy de poulet, bacon, tomates cerise, oeuf, croûtons aillés, parmesan et sauce César

POWER BOWL 14

Falafels, avocat, tomates cerise, mangue, edamame, sauce creamy, quinoa assaisonné

ASSIETTE VEGGIE 13

Oeuf parfait, mousseline de patates douces, shiitakés, crumble de noisettes, crème de parmesan

SAUCES MAISON 1,5

Cheddar fondu

Burger

Creamy

BBQ

Spicy mayo

En semaine

BREAKFAST

Tous les matins

LUN - VEN - 9h - 12h

OEUF À LA COQUE 5,5

Mouillettes toastées, beurre et fleur de sel de Guérande

BRIOCHE PERDUE 8,5

Fruits frais, crème fouettée mascarpone, caramel au beurre salé

SWEET PANCAKES 8,5

Sirop d'érable, mascarpone chocolat blanc, banane, noix de pécan

FROMAGE BLANC GRANOLA 5,5

Fruits frais, sirop d'agave

COOKIE 3,5

BROOKIE 4,5

Everyday

BRUNCH

Tous
les midis

LUN - VEN - 12h - 14h30 / SAM - DIM - 11h30 - 15h

OEUF À LA COQUE 5,5

Mouillettes toastées, beurre et fleur de sel de Guérande

SALTY PANCAKES 9,5

Bacon fumé, œuf au plat, sirop d'érable

AVOCADO TOAST 13,9

Pain aux céréales toasté, guacamole maison, avocat, gravlax de saumon, œuf poché, feta et salade

BRIOCHE PERDUE 8,5

Fruits frais, crème fouettée mascarpone, caramel au beurre salé

SWEET PANCAKES 8,5

Sirop d'érable, mascarpone chocolat blanc, banane, noix de pécan

FROMAGE BLANC GRANOLA 5,5

Fruits frais, sirop d'agave

SALTY GAUFRE 11,9

Gaufre, crunchy de poulet, avocat, œuf parfait, sauce creamy et salade

LUNCH MENU

(du lundi au vendredi de 12h à 14h)

AVEC N'IMPORTE QUEL PLAT

1 DESSERT AU CHOIX +2,5
Cheesecake, Tiramisù café, Banana Bread,
Chia Pudding, Brookie ou Cookie

1 BOISSON AU CHOIX +1,9
Soft, 25cl de bière pression BDS ou verre de vin

FOR THE KIDS MENU

-10 ans • 12€

LITTLE CHEESE BURGER + FRITES
ou **LITTLE FISH&CHIPS**
ou **LITTLE CRUNCHY DE POULET + FRITES**
+
LITTLE ICE CREAM 2 boules
ou **COOKIE**
+
VERRE DE BREIZH COLA,
ou **JUS DE POMME** ou **JUS D'ORANGE**
ou **SIROP À L'EAU**

LIFE IS *SHORT*
MAKE IT **SWEET**

CHEESECAKE Recette du moment 5,5

TIRAMISÙ CAFÉ Avec l'accent 5,5

TIRAMISÙ PISTACHE ET FRAISE 6,5

FONDANT AU CHOCOLAT Glace vanille 6

BANANA BREAD 4,5

Pépites de chocolat, chantilly peanut butter,
caramel beurre salé

CHIA PUDDING Lait d'avoine, graines de chia, fruits rouges 5,5

BIG COOKIE CHAUD 5,5

Glace macadamia, coulis caramel

BROOKIE 4,5

COOKIE 3,5

GAUFRES

SUCRE 4

PÂTE À TARTINER BIO ou
CARAMEL BEURRE SALÉ
4,7

+ **CHANTILLY MAISON** 1

RECETTE DU MOMENT
Sur ardoise

BOISSONS

EAUX & SOFTS

JUS DE FRUITS FRAIS DU MOMENT

25 cl | 4,5

JUS D'ORANGES PRESSÉES

25 cl | 5

JUS DE CITRONS PRESSÉS

12 cl | 5

THÉ GLACÉ MAISON DU MOMENT

50cl | 4

CITRONNADE MAISON DU MOMENT

50cl | 3,5

LIMONADE BIO

Citron vert ou passion

33cl | 4

JUS DE FRUITS BIO

Pommes du sud ouest,
nectar framboise et fraise ou
nectar pêche

25 cl | 4,1

BREIZH COLA, BREIZH COLA ZÉRO

33cl | 3,8

PERRIER

33cl | 3,8

EAU + SIROP

30cl | 2

DIABOLO

30cl | 2,8

Sirops : grenadine, fraise, citron, pêche, violette,
menthe, cassis, kiwi, framboise, banane, dbk, cerise et orgeat

VITTEL

50cl 3,3 / 1L 4,3

EAU DE PERRIER

50cl 3,3 / 1L 4,3

COCKTAIL SIGNATURE

LA FLAMME OLYMPIQUE

Rum traditionnel, Ron cubain, Rhum agricole, liqueur de gingembre, jus de passion, sirop de vanille maison, soda Aperitivo
13cl | 9,5

COCKTAIL CRÉATION 9

Personnalisé selon l'inspi du barman et la tienne

COCKTAILS OLYMPIQUES

BLEU OLYMPIQUE

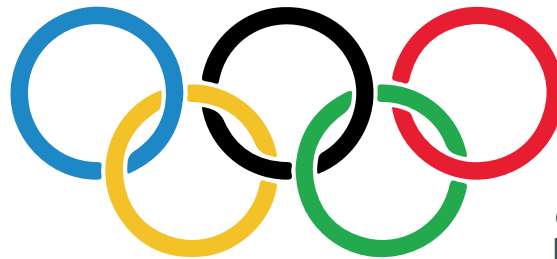
Pisco, crème de poire, Curaçao, citron frais, sucre, absinthe, eau pétillante, blanc d'oeuf
13cl | 9,5

NOIR OLYMPIQUE

Vodka infusée coco, liqueur de café, sirop de vanille maison, café frais
13cl | 8,5

ROUGE OLYMPIQUE

Téquila infusée poivron, jus de tomate, citron frais, Tabasco & Sauce anglaise, moutarde à l'ancienne, fleur de sel
20cl | 9,5



JAUNE OLYMPIQUE

Rhum agricole, Shrub ananas & piment, liqueur de passion, orgeat, Ginger Beer
18cl | 9

VERT OLYMPIQUE

Gin infusé concombre & cardamome, basilic, liqueur de sureau, citron frais, sirop de miel maison, blanc d'oeuf
11cl | 9

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO

Classique, fraise, framboise ou passion
22cl | 8,5

TI PUNCH

8cl | 7,5

CAIPIRINHA

8cl | 7,5

SPRITZ 20cl

APÉROL | 9

ST GERMAIN | 11

CHAMBORD | 9

ITALICUS | 11

AMERICANO

16cl | 7,5

MOSCOW MULE

16cl | 8,5

& d'autres à la demande

MOCKTAILS MÉDAILLÉS

ESTELLE PAMPLEMOUSSELY

Française médaillée en Boxe - Rio 2016

Jus de pamplemousse, citron frais, agave, eau pétillante
20cl | 7

JO-WILFRIED TSONGANANAS

Français médaillé en Tennis - Londres 2012

Shrub ananas & piment, citron frais, jus d'ananas, ginger beer
17cl | 7

TEDDY GINNER

Français médaillé en Judo - Londres 2012

Gin Ceders (sans alcool), jus de passion, citron frais, sirop de vanille maison
15cl | 9

MARTINI FOURCADE

Français médaillé en Biathlon - 2014 & 2018

Martini Vibrante, purée de passion, jus de maracuja, jus de cranberries, jus de citron.
20cl | 7,7

MARTONY YOKA

Français médaillé en Boxe - Rio 2016

Martini Floreal, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise, tonic
20cl | 7,5

VIRGIN SPRITZ au choix

Liqueur de sureau, de gingembre ou de pamplemousse, citron frais, tonic
18cl | 7

VIRGIN MOJITO au choix

Classique, fraise, framboise ou passion
22cl | 6

BIERES *PRESSION*

	25cl	33cl	50cl	1,5l
BEER DU BDS (ROYAL PILSNER) - Blonde danoise - 4,6°	3,2	4,2	6,4	19
BLANCHE HERMINE - Blanche bretonne - 4°	3,9	5,2	7,8	23,2
DUCHESS ANNE TRIPLE - Blonde bretonne - 7,5°	3,6	4,8	7,2	21,5
GALLIA WEST IPA - Blonde IPA française - 6°	4,2	5,6	8,4	25
PELICAN ROUGE - Rouge française - 7,5°	3,9	5,2	7,8	23,2
DULION TRIPLE GRAIN - Blonde française - 9°	3,9	5,2	7,8	23,2
POLAR MONKEYS CHAIRMAN IPA - Ambrée danoise - 6°	4,2	5,6	8,4	25
BIÈRE DU MOMENT	PRIX SELON LA SÉLECTION			

BIERES *BOUTEILLE*

DESPERADOS 5,9° 33cl 5,5
HEINEKEN 0° 33cl 4,5
VIRGIN DESPERADOS 0.0° 33cl 4,5

FUET 100% PUR PORC
Voir goûts du moment avec la team
4,9

VINS ROUGES

	12cl	50cl	75cl
* BORN TO BE WINE ROUGE , Cuvée BDS x Axel Chambert	4	16	24
AOC SAUMUR CHAMPIGNY , Buvoins des fruits	5	20	30
AOC CHINON , Domaine du Puy	4,7	18,8	28
AOC CÔTES DU RHÔNE , La Deveze - Agriculture Biologique	4,5	18	26
AOC BLAYE TRADITION , Roland La Garde	4,9	19,6	29
IGP D'OC , Domaine Belloc	3,7	14,8	20
VDF LOU CANOUN , Costeplane	4	16	24
AOC PIC SAINT LOUP , Tour de Pierres, Domaine Ermitage du Pic Saint-Loup			45
AOC FAUGÈRES , Côte à Côte, Domaine les Serrals			39

* Axel Chambert, vigneron indépendant, vinifie en biodynamie dans la Vallée du Rhône une cuvée unique BDS en syrah, grenache, carignan et cinsault.

VINS BLANCS

	12cl	50cl	75cl
AOC CÔTES DU RHÔNE , La Deveze 100% Viognier	4,7	18,8	28
IGP VAL DE LOIRE , Domaine de l'Épinay 100% Chardonnay	4	16	24
IGP CÔTES DE GASCOGNE , Les Terres Basses	4	16	24
IGP D'OC , Domaine Belloc	3,7	14,8	20
AOP SAUMUR , L'ardillon 100% Chenin	4,9	19,6	29
IGP CÔTES DE GASCOGNE , La Demoiselle, Demi-sec	4,9	19,6	29

VINS ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
CHÂTEAU MINUTY , M de Minuty	5,5	22	33
IGP D'OC , Domaine Belloc	3,7	14,8	20
AOP MINERVOIS , Domaine des Maels	4,1	16,4	24,5
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE , Tour Campanets - Agriculture Biologique		MAGNUM (1,5L)	64

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille	Magnum
MOËT & CHANDON	11,5	69	138
MERCIER	9,5	57	

WHISKIES

4cl

#10 - GRANT'S - Blend - 40°	5
#11 - MONKEY SHOULDER - Scotch - 40°	8
#12 - TULLAMORE DEW - Irlande - 40°	7
#13 - SEXTON - Irlande - 40°	6
#14 - AKASHI - Japon - Blend - 40°	9
#15 - TOGOUCHI PREM - Japon - Blend - 40°	9
#16 - JACK DANIEL'S - Tennessee - 40°	6
#17 - JACK DANIEL'S FIRE - Tennessee - 35°	7
#18 - JACK DANIEL'S APPLE - Tennessee - 35°	7
#19 - JACK DANIEL'S HONEY - Tennessee - 35°	7
#20 - TALISKER PORT RUIGHE - Scotch - 45,8°	10
#21 - HAIG CLUB - Scotch - 40°	6
#22 - GLENMORANGIE 10ANS - Scotch - 40°	9
#23 - LAPHROAIG 10 ANS - Scotch - 40°	11
#24 - CARDHU 12 ANS - Scotch - 40°	9
#25 - JAMESON CASKMATES IPA - Irlande - 40°	7
#26 - ABERLOUR CASG ANNANH - Scotch - 48°	11
#27 - BALVENIE 15 ANS - Scotch - 40°	16
#28 - OBAN 14 ANS - Scotch - 43°	12
#29 - LAGAVULIN 16 ANS - Scotch - 43°	13
#30 - WOODFORD RESERVE - Bourbon - 43,2°	9
#31 - TEELING WHISKEY - Irlande - 46°	8
#32 - BULLEIT RYE - Bourbon - 45°	9
#33 - THE UNIQUE - France - 44°	9
#34 - CLEARACH - France - 43°	9
#35 - NAGUELANN - France - 46°	12
#36 - ROZELIEURES - France - 43°	8

RHUMS

4cl

#40 - TROIS RIVIERES - Martinique - 50°	5
#41 - TROIS RIVIERES AMBRÉ - Martinique - 40°	5
#42 - XO DOORLYS BARBADOS RUM - Barbade - 43°	9
#43 - MAC EXPLORER - Caraïbes - 43°	11
#44 - HAVANA CLUB 3 ANS - Cuba - 40°	6
#45 - KRAKEN BLACK SPICED - Trinité et Tobago - 47°	7
#46 - ZACAPA 23 - Guatemala - 40°	12
#47 - DIPLOMATICO RESERVA - Vénézuéla - 40°	9
#48 - SANTA TERESA 1796 - Vénézuéla - 40°	11
#49 - LONGUETEAU AMBRE - Guadeloupe - 40°	7
#50 - CACHACA AGUACANA - Brésil - 37,5°	5
#51 - BACARDI CUATRO - Puerto Rico - 40°	6
#52 - BOTRAN 15 ANS - Guatemala - 40°	8

GIN

	4cl
#60 - GENEROUS - France - 44°	5
#61 - BOMBAY SAPPHIRE - Angleterre - 40°	6
#62 - GORDON'S - Angleterre - 37,5°	5
#63 - BRAMBLE BOMBAY - 37,5°	7
#64 - HENDRICK'S - Ecosse - 41,4°	8
#65 - NORMINDIA - France - 41,4°	6
#66 - NEWLANDS - France - 43°	8
+ TONIC	prix du gin +1

TEQUILAS

	4cl
#70 - CAMINO REAL - Mexique - 35°	5
#71 - PATRON SILVER - Mexique - 40°	10
#72 - MEZCAL HERENCIA - Mexique - 42°	7

VODKAS

	4cl
#80 - SMIRNOFF - Russie - 37,5°	5
#81 - ZUBROWKA BISON GRASS - Pologne - 37,5°	6
#82 - BELVEDERE - Pologne - 40°	8

COGNACS

	4cl
#90 - HENNESY VS - France - 40°	9
#91 - HENNESY XO - France - 40°	19,5
#92 - VS DROUET - France - 40°	8

ARMAGNAC . CALVADOS

	4cl
#94 - RESISTANCE - France - 43°	9
#95 - CALVADOS VS - France - 40°	5

APERITIFS . DIGESTIFS

RICARD 4cl		3,5
MARTINI / PORTO 6cl		3,5
KIR CHARDONNAY mûre, cassis ou pêche 12cl		3,5
GET 27 / GET 31 6cl		6,5
BAILEY'S 6cl		6,5

BOISSONS CHAUDES

CAFES



THES

- EXPRESSO BIO** 1,7
- DOUBLE EXPRESSO** 3
- CAFÉ ALLONGÉ** 1,7
- CAFÉ NOISETTE** 1,9
- CAFÉ CRÈME** 2,3
- CAFÉ FRAPPÉ** 3
- DÉCAFÉINÉ** 1,7
- CAPUCCINO** Café et mousse de lait 2,3
- CAFÉ VIENNOIS** Café et chantilly 2,5
- IRISH COFFEE**
Whisky Jameson IPA, café et chantilly 8

MARIAGE FRÈRES 3,5

- FUJI-YAMA - Japon - Thé vert
- JASMIN MANDARIN - Fleuri - Thé vert
- CASABLANCA - Menthe nana & Bergamote - Thé vert et noir
- THÉ SUR LE NIL - Fruité citronné - Thé vert
- DARJEELING HIMALAYA - Inde - Thé noir
- EARL GREY IMPÉRIAL - Bergamote - Thé noir
- ROUGE BOURBON - Rooibos rouge vanillé naturellement sans théine - Thé rouge
- VERBENA CITRODORA - Infusion verveine

SPECIALS

- CHOCOLAT CHAUD** Monbana 4
- CHOCOLAT VIENNOIS** Chocolat chaud Monbana et chantilly 4,5
- LATTE MACCHIATO** Espresso, lait chaud et mousse de lait 4
- CLASSIC | VANILLE | NOISETTE | CAMEL | CHOCO COOKIE
- CHAÏ LATTE** Épices Chaï, lait chaud et mousse de lait 4,5
- MATCHA LATTE** Thé Matcha, lait chaud et mousse de lait 4,5

LAIT D'AVOINE +0,5

Pour vos latte

SHOT DE CAFÉ +0,5

La plupart de nos boissons peuvent être frappées à la demande

FRAPPÉ