

GODAILLES ET RIPAILLES

1 pers. à partager

PLANCHE DE FROMAGES BZH	15	25
Tomme de brebis, fromage de la ferme de Bellevue du moment, Trappe de Timadeuc, crottin de chèvre du Menez-Hom, fromage frais aux herbes.		
PLANCHE DE CHARCUTERIES	13	22
Filet mignon fumé, saucisson aux noisettes, jambon Duroc affiné 16 mois, pâté aux algues		
PLANCHE MIXTE	15	25
Charcuteries & fromages		
PLANCHE DE LA MER		30
Saumon fumé artisanal Chauchard, rillettes de poisson maison, fromage frais aux algues, tartare d'algues bio		
CHIFFONNADE DE JAMBON		9,9
Jambon Duroc affiné 16 mois		
ŒUFS BIO		7
Mayonnaise maison		
SAUCISSON ARTISANAL		9
Nature		

LES IODÉS

TARTARE D'ALGUES BIO DE ROSCOFF	9,5
Dulse, laitue de mer, wakamé, pain petit épeautre bio, fromage frais aux herbes	
ASSIETTE DE SAUMON	16
Saumon fumé artisanal Chauchard, pain petit épeautre bio, fromage frais aux herbes	
ASSIETTE DE GROSSES CREVETTES	18
Grosses crevettes entières, mayonnaise maison	
HUÎTRES DU MORBIHAN	
	7
	14
	21
	11
BOL DE BULOTS	
Mayonnaise maison	
RILLETES DE POISSON MAISON	10
Maquereau ou thon	
ENCORNETS	9,5
En friture, sauce cocktail maison	

Voir ardoise

GRANDE SALADE

L'IODÉE	22
Saumon fumé artisanal Chauchard, fromage frais aux herbes, tartare d'algues bio, crudités, mix de graines	
LA BORD À BORD VEGGIE	19
Fromage de la ferme de Bellevue du moment, tartare d'algues bio de Roscoff, fromage frais aux herbes, poivrons goutte, persil plat, mix de graines, crudités, pain petit épeautre bio, graines germées	
L'ABBATIALE	20
Boule de mozzarella di bufala, pesto basilic maison, jambon Duroc affiné 16 mois, crudités, mix de graines	

BORD DE MER

POISSON DU MOMENT

Selon arrivage

Voir ardoise

ASSIETTE DE LA MER

6 grosses crevettes, 6 huîtres, bulots, citron, mayonnaise maison

TARTARE DE THON

Leche de tigre bretonne, frites et salade

FISH AND CHIPS

Filet de cabillaud, mayonnaise maison, tartare d'algues, frites et salade

VIANDES

BAVETTE D'ALOYAU

Beurre signature La Pointe, sauce échalote au vin rouge, pommes de terre grenaille et salade

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Câprons, frites et salade

FILET MIGNON DE COCHON

Sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille et salade

BURGERS

L'ORIGINAL CHEESE

Steak haché frais charolais (150g), tomate, salade feuille de chêne, oignons rouges, pickles de cornichons, cheddar mûré Wyke Farms, sauce classique maison, buns. Servi avec frites

LE RHUYS BURGER

Saumon fumé artisanal Chauchard, fromage de la ferme de Bellevue du moment, fromage frais aux herbes, tartare d'algues bio, crudités, buns. Servi avec frites

LE SEAWEEED VEGGIE

Fromage de la ferme de Bellevue du moment, tartare d'algues bio, poivrons goutte, crudités, persil plat, graines germées, fromage frais aux herbes, buns. Servi avec frites

SUPPLÉMENTS

AU CHOIX

Pommes de terre grenaille, frites, salade

MENU MOUSSAILLON

Jusqu'à 12 ans

FILET DE POISSON ou POULET CROUSTILLANT

Frites + 1 boule de glace au choix

26

34

23

21

26

23

22

21

21

19

5

14

DESSERTS

FAR BRETON Aux pruneaux	8
FONDANT AU CHOCOLAT Et sa crème anglaise	9
BREIZH TIRAMISU Deux sablés bretons artisanaux, pommes cuites, mascarpone, caramel au beurre salé, fruits rouges frais	12,5
CAFÉ GOURMAND Assortiment de 5 mignardises	10,5
THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND Assortiment de 5 mignardises	12,5
CHAMPAGNE GOURMAND Assortiment de 5 mignardises	19
ASSIETTE DE FROMAGES Sélection de Bretagne	15
DESSERT DU JOUR Selon l'inspiration du moment	10



GLACES ARTISANALES

	1 b.	2 b.	3 b.
SORBETS ET CRÈMES GLACÉES Vanille, chocolat, passion, fraise, framboise, pistache, citron, coco, caramel au beurre salé, café arabica	3,5	6	8,5

COUPE FRUITS ROUGES Fraise, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	10,5
COUPE PASSION Passion, coco, citron, coulis de mangue / passion, crème fouettée	10,5
DAME BLANCHE 3 boules vanille, coulis de chocolat maison, crème fouettée	10,5
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, 1 vanille, coulis de chocolat maison, crème fouettée	10,5
COUPE LA POINTE 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé maison, sablé breton	10,5
COLONEL 2 boules citron, vodka	11,5

CRÊPES

BEURRE-SUCRE	4,5
CHOCOLAT MAISON	5,5
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,5
NUTELLA	5,5
LA RHUYS Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, crème fouettée	7,5

EN SUPPLÉMENT

Crème fouettée	+0,7
Une boule de glace	+3,5

COCKTAILS AFTER DINER

WHITE TRISKEL ♥ 12,5

Vodka, liqueur de caramel Triskel, crème, vanille, spéculoos

IRISH COFFEE 10

Whisky, café, sucre de canne, chantilly

ESPRESSO MARTINI 12,5

Vodka, Kahlua, noisette, espresso

AMARETTO SOUR 9,9

Amaretto, citron

FLOWER SOUR 9,9

Liqueur de sureau, citron, passion

VIRGIN FLOWER SOUR 8,9

Liqueur 0.0 de sureau, citron, passion

BULLES

12 cl 20 cl 75 cl

CIDRE BRUT OU FRUITÉ - 4 16

Cidrie de Rhuys Nicol – cidre artisanal pur jus

CRÉMANT DE BOURGOGNE

EXTRA BRUT AOC 6 - 31

Claude Gheeraert, propriétaire récoltant à Mosson (21)

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT 13 - 65

Réserve perpétuelle non dosée

COUPE DE PROSECCO 7 - 27,5

Ponte Villoni

BIÈRES PRESSION

LANCELOT PILS PREMIUM 4,5° Brasserie Lancelot

DUCHESSE ANNE TRIPLE 7,5° Brasserie Lancelot

BLANCHE HERMINE 4° Brasserie Lancelot

COREFF IPA 5,6° Brasserie Coreff

PANACHÉ

BIÈRE SIROP, MONACO

25cl 33cl 50cl

3,9 5,2 7,8

4,9 6,5 9,8

4,4 5,6 8,7

4,9 6,5 9,8

4 5,3 7,9

4 5,3 7,9

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

LA FLEMME BLONDE BIO 7

5° Brasserie La Dilettante

LA FIÈVRE AMBRÉE BIO 7

4,5° Brasserie Domani

DOMANI NOCE TROPICALE BLANCHE IPA BIO 7

6° Brasserie La Dilettante

TELENN DU BRUNE BIO 7

4,5° Brasserie Lancelot

PIETRA ROSSA 7

6,5° Brasserie Pietra

TRIPLE BUSE 7

8° Brasserie de l'Hermine

LA JAVA NEPA 7

0° Brasserie La Dilettante

BLONDE 0.0 BREIZH ALE 7

0° Brasserie Lancelot

CAFÉTÉRIA

CAFÉ BIO PÉROU - 100 % ARABICA 2,2

NOISETTE, CAFÉ LONG, DÉCA 2,3

CAFÉ CRÈME 3,1

DOUBLE EXPRESSO 4

CHOCOLAT CHAUD, THÉS, INFUSIONS 4

Thés : Earl grey, ceylan, darjeeling, vert menthe, rooibos, fruits rouges

Infusions : Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe, camomille

CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS, 4,8

CHOCOLAT VIENNOIS

SOFT

SIROP ou LIMONADE, DIABOLO 33cl 2,5 / 3,5

Grenadine, citron, menthe, pêche, kiwi, fraise, mûre, cassis, cerise, violette, framboise, orgeat, citror, banane, mangue, jasmin

JUS DE FRUITS 25cl 4,5

Orange, tomate, ananas, pamplemousse, abricot, hibiscus, gingembre,

Jus de pomme artisanal Cidrie de Rhuys 33 cl

SODAS 33cl 4,5

Breizh thé glacé, Breizh Cola, Breizh Zéro, Breizh Agrum, Perrier, Tonic (25cl), Orangina

POMETTE Jus de pomme pétillant artisanal - Cidrie de Rhuys - 33cl 6,5

KOMBUCHA BIO (ATIKA) boisson fermentée 33cl 6,5

Au choix : Passion framboise / fraise basilic / citron gingembre

VINS

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
LA DÉSIRADE VAR 2025 IGP	5	22
Domaine des Myrtes, propriétaire récoltant à La Londe (83)		
CÔTES DE PROVENCE 2025 AOP - CUVÉE TRADITION	6	28
Domaine des Myrtes, propriétaire récoltant à La Londe (83)		
DANTELEZH 2025 CABERNET FRANC ROSÉ	7,5	38
Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuy à Sarzeau (56)		

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
RIESLING 2024 AOP - ALSACE	5	22
Iltis et fils, propriétaire récoltant à St Hippolyte (68)		
MUSCADET 2024 AOC - CLOS DE LA COUDRAY 	5	25
Stéphane Orioux, propriétaire récoltant à Vallet (44)		
MÂCON-DAVAYÉ 2025 AOC - BOURGOGNE CHARDONNAY	5,5	26
Michel Chavet, propriétaire récoltant à Davayé (71)		
CÔTES DE BERGERAC 2024 MOELLEUX 	5,5	26
Château Marie Plaisance, Gageac et Rouillac (24)		
QUINCY CUVÉE UNE PROMESSE 2024 AOC	6,5	33
Domaine de l'Épine, Elodie Vilpelle, propriétaire récoltant à Brinay (18)		
CHABLIS BOURGOGNE 2022 AOP - CHARDONNAY	7	36
Maxime Marini, propriétaire récoltant à Béru (89)		
SANCERRE 2024 AOP - CUVÉE DOLIUM	7,5	38
Thibault Bizet, propriétaire récoltant à Sury en Vaux (18)		
DANTELEZH 2025 CHARDONNAY	7,5	38
Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuy à Sarzeau (56)		
DANTELEZH 2025 CHENIN	7,5	38
Domaine du Poulhors, vignoble de Rhuy à Sarzeau (56)		
CHASSAGNE-MONTRACHET 2024 AOC - CHARDONNAY	-	60
Domaine Moingeon, propriétaire récoltant à Saint Aubin (21)		
VIN DU MOMENT	-	-

Voir ardoise

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 AOP - CABERNET FRANC VIEILLES VIGNES 	5	25
Sylvain Bruneau, propriétaire récoltant à St Nicolas de Bourgueil (37)		
PONTIAS 2023 VDF - ASSEMBLAGE : SYRAH, MERLOT, CALADOC 	6	28
Famille Chaume-Arnaud à Vinsobres (26)		
CHÂTEAU BRONDELLE AOC - BORDEAUX GRAVES	7	35
Vignobles Belloc, propriétaire à Langon (33)		
COTEAUX DU LYONNAIS 2023 AOC - GAMAY VIEILLES VIGNES 	7	34
Clos la Petite Gallée, Patrice Thollet, propriétaire à Millery (69)		
BOURGOGNE CÔTE D'OR 2023 AOP - PINOT NOIR	7,5	39
Vaudoisey Creusefond, propriétaire récoltant à Pommard (21)		
POMMARD 2023 AOP - PINOT NOIR	-	65
Vaudoisey-Creusefond, propriétaire récoltant à Pommard (21)		

EAU IOZ PURIFIÉE ET MICROFILTRÉE

EAU GAZEUSE

EAU PLATE

IOZ, UNE EAU ENGAGÉE



50 cl	75 cl
4,5	5,5
4,5	5,5

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ GENTIANE	8,9
PAMPLEMOUSSE ou BITTER ou SUREAU ♥ Liqueur 0.0 Giffard, Chardonnay pétillant 0.0, eau gazeuse	
VIRGIN GIN TONIC	8,9
VIRGIN GIN FIZZ	8,9
Gin Tanqueray 0.0, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
VIRGIN FLOWER SOUR	8,9
Liqueur 0.0 de sureau, citron, passion ♥	
VIRGIN MOJITO	8
TROPICAL FIZZ Sureau, passion, eau gazeuse	8
VIRGIN LONDON MULE ou JAMAICA MULE	8,9
Gin 0.0, ginger beer, citron vert, menthe	
VIRGIN DAÏQUIRI	8,9
Rhum 0.0, citron vert, sucre de canne	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ ou CAMPARI SPRITZ	9,5
ST GERMAIN SPRITZ ou LIMONCELLO SPRITZ	11
MOJITO CLASSIQUE ou BLACK MOJITO	10 / 11
TY PUNCH ou TY VIEUX PUNCH	8 / 10
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, cassonade	10
CAÏPIRINHA PASSION ou FRAMBOISE	11
CAÏPIROSKA Vodka, citron vert, cassonade	10
CAÏPIROSKA PASSION ou FRAMBOISE	11
DAÏQUIRI ou DAÏQUIRI FRAMBOISE Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	11 / 12
GIN TONIC TANQUERAY ou HENDRICK'S ou SPEAKEASY 🍷	11 / 14 / 15
GIN FIZZ TANQUERAY ou HENDRICK'S ou SPEAKEASY Gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante 🍷	11 / 14 / 15
CUBA LIBRE Rhum vieux agricole, citron vert, Coca-Cola	9
MOSCOW MULE ou LONDON MULE ou JAMAICAN MULE Vodka, Gin ou Rhum vieux, ginger beer, citron vert, menthe	11 / 12 / 11
MARGARITA JOSE SPECIAL ou PATRÓN SILVER Tequila, triple sec (Cointreau), citron vert, sel	12 / 16

APÉRITIFS

KIR CLASSIQUE ou KIR PÉTILLANT 12cl	5
Chardonnay Macôn-Davayé AOC Cassis, mûre, pêche, framboise, violette, passion	
KIR BRETON 20cl	5
Cidre brut (Cidrierie de Rhuys) Cassis, mûre, pêche, framboise, violette, passion	
KIR ROYAL 10cl	13
Champagne Philipponnat Cassis, mûre, pêche, framboise, violette, passion	
MARTINI BLANC ou ROUGE 6cl	5
PORTO BLANC ou ROUGE 6cl	5
CAMPARI ou SUZE 6cl	5
BRASTIS ou RICARD ou PASTIS 51 2cl	3,8
AMERICANO 6cl	9

COCKTAILS

Coup de cœur

MOJITO EMINENTE 3 ANS Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau pétillante	15
DAÏQUIRI EMINENTE 3 ANS ou DAÏQUIRI EMINENTE 7 ANS Rhum cubain, citron vert, sucre de canne	14/18
COSMOPOLITAN HIBISCUS Vodka, pêche, citron vert, mûre, hibiscus	12,5
MEZCALITA Mezcal Mahani, Cointreau, citron vert, sel ♥	16
FRENCH NEGRONI Cognac, Campari, Martini rouge, zeste d'orange	11
PORNSTAR MARTINI Vodka, passion, vanille, citron vert	14
PORNSTAR MARTINI EMINENTE 3 ANS Rhum cubain, passion, vanille, citron vert	16
FLOWER SOUR Liqueur de sureau, citron, passion, bitter	9,9
COCKTAIL DU MOMENT Voir ardoise	-