

# Nos pizzas 100% mozzarella fior di latte

• Pâte à pizza faite maison issue d'ingrédients sélectionnés •

13,90€

## Le Cartel

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, pesto, mozzarella di buffala, jambon speck

## 4 fromages

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre, roquette

## Royale

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, oeuf

## CUMA la printanière

Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, champignons, artichauts, olives noires

## Danse attitude

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon speck, tomates fraîches, olives noires, huile de basilic

## BCK12

Crème fraîche, mozzarella, poitrine fumée, fromage à raclette, oignons rouges, pommes de terre (supp 2€)

## Eskouadenn

Crème de moutarde, mozzarella, andouille de Bretagne, oignons rouges, pommes de terre

## ACL Bréal

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pointes d'asperges, citron jaune, ciboulette (supp 3€)

## Napolitaine

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires

## Sapeurs-pompiers Bréalais

Sauce tomate, mozzarella, poivrons confits, merguez grillée, boeuf cuisiné, chorizo ibérique, oeuf (supp 2€)

## FC Mordelles

Sauce barbecue, mozzarella, boeuf cuisiné, sauce cheddar, pepperoni, tomates fraîches (supp 2€)

## Belle Gueule

Crème de curry, mozzarella, poulet grillé, poivrons confits, noix de cajou, coriandre

Demi-pizza

11,90€

## Bréal Basket Brocéliande

Le Cartel, roquette, pignon de pin

## Le mif

CUMA la printanière, salade verte, mix de graines, crudités

## Les bruyères

BCK12, salade verte, champignons crus, oignons rouges

Supplément ingrédient (champignons, jambon, oeufs...) 1€

Supplément ingrédient (saumon fumé, jambon speck) 2€

Bol de salade 2,50€

Bol de roquette 3€

LE CARTEL



## les vins

### ROSÉS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
<b>CORSE IGP de l'Île de Beauté</b> Domaine Casa Rossa	4,80€	18€	25€

### CÔTES DE PROVENCE AOP Ultimate

Cuvée UP			29€ magnum 58€
----------	--	--	-------------------

### BLANCS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
<b>SAUVIGNON IGP Côtes de Gascogne</b> Le Tuquet	4,30€	17€	25,50€

<b>CHARDONNAY IGP Côtes Catalanes</b> Villa d'Oriola	4,30€	17€	25,50€
---	-------	-----	--------

<b>VALENCAY AOP</b> Domaine Gibault			29,90€
--	--	--	--------

<b>GROS MANSENG IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine de Caude	4€	16€	23,50€
---	----	-----	--------

<b>ARGENTINE Etchart Cafayate</b> Torrantes	4€	16€	23€
--	----	-----	-----

### ROUGES

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
<b>PINOT NOIR DE LOIRE AOP</b> Domaine de la Réthoré Davy			23€

<b>MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP</b> Château Roquegrave			27€
--	--	--	-----

<b>CÔTES DU ROUSSILLON AOP</b> La Canaille	4€	16€	25€
---	----	-----	-----

<b>VACQUERAS AOP</b> Domaine Grandy			31€
--	--	--	-----

<b>RIOJA DOC</b> Bodega Navajas Arjona			23€
---	--	--	-----

<b>MONTEPLUCIANO D'ABRUZZO</b>	4,80€	19€	27€
--------------------------------	-------	-----	-----

### LA CAVE À PAPA

<b>PESSAC LEOGNAN AOP</b> Les Hauts de Smith			56€
---	--	--	-----

<b>MARSANNAY LES ECHEZOTS AOP</b> Château de Marsannay			58€
---	--	--	-----

### BULLES

	Verre 12 cl	75 cl
<b>PROSECCO DOG</b> Domaine Bedin Extra Dry	4€	21€

<b>TATtinger</b>	10€	55€
------------------	-----	-----

<b>Ruinart</b>		75€
----------------	--	-----

## les planches à partager

<b>Sticks de mozzarella</b> ou <b>Onions rings</b>	5€
--	----

<b>Jalapeños / cheddar</b>	5€
----------------------------	----

<b>Bol de frites</b>	3€
----------------------	----

<b>Foccacia</b> tomates confites, olives noires, basilic 	15€
--	-----

<b>Planche tapas</b> (assortiment de bouchées frites)	15€
---	-----

<b>Planche du moment</b>	15€
--------------------------	-----

<b>Planche de charcuterie en chiffonnade</b>	19€
--	-----

<b>Planche de fromages affinés</b> 	19€
--	-----

## les entrées

<b>Gyoza de poulet et légumes</b> , sauce sweet chili	8€
---	----

<b>Œuf mimosa</b> aux asperges et chorizo grillé	7,50€
--	-------

<b>Pâté de foie blond tiède</b> en crépine	6€
--	----

<b>Carpaccio de saumon mariné</b> saveurs d'agrumes verts	11€
--	-----

<b>Salade « Caprese »</b> tomates multicolores, mozzarella burrata, huile de basilic, crème de balsamique 	8€
--	----

<b>Salade verte</b>	2,50€
---------------------	-------

## les grandes salades repas

<b>Salade César à la new-yorkaise</b> salade verte, poulet grillé, bacon, noix de cajou, oignons frits, tomates fraîches, œuf poché, copeaux de grana padano, sauce césar	15,50€
--	--------

<b>Salade coleslaw</b> aux raisins secs et oignons rouges 	14€
--	-----

<b>Salade Fermière</b> salade verte, chips de lard fumé, toasts de chèvre fermier, pommes golden et crudités	14,50€
--	--------

<b>Poké Bowl</b> tartare de saumon mariné, crudités variées, riz rond, fruits frais, sauce soja, mix de graines	14€
---	-----

## les bruschettas

<b>Bruschetta Saumon</b> huile d'olive, mozzarella, saumon fumé, crème citron / aneth, roquette et frites maison	16€
--	-----

<b>Bruschetta Italienne</b> huile d'olive, mozzarella, jambon sec, oignons rouges, taleggio, roquette et frites maison	16€
--	-----

## nos poissons du marché

<b>Fish &amp; chips maison de cabillaud</b>	18€
salade coleslaw, sauce tartare	
<b>Pavé de saumon à la plancha</b>	22€
crème de maracuja, tagliatelles	
<b>Fricassée de poulpe en persillade</b>	17,80€
et son risotto crémeux	

## le coin du boucher

• cuit au feu de bois •

<b>Entrecôte de boeuf 400gr</b>	33€
<b>Mixed grill à partager</b>	32€
(côtelettes d'agneau, merguez, onglet, brochette de poulet teriyaki)	
<b>Bavette d'aloïau</b>	18€
<b>Saucisse aux herbes grillée</b>	18€
<b>Brochette de poulet teriyaki</b>	18€
<b>Onglet de boeuf à partager</b>	31€

### Garniture au choix :

frites maison, tagliatelles, wok de légumes de saison  
supplément garniture 3€

### Sauce au choix :

poivre vert, béarnaise, crème de gorgonzola, tartare, confit d'échalotes  
supplément sauce 0,80€

## les burgers et bagel

• pain brioché de notre artisan boulanger, servis avec frites •

<b>Burger JAB</b>	14,90€
pain brioché, effiloché de cochon mariné, cheddar, oignons frits, mesclun de salade, sauce barbecue	
<b>Burger HBC310</b>	14,90€
pain brioché, steak haché du boucher, bacon grillé, emmental, sauce ketchup, oeuf au plat, tomates fraîches, salade verte, lamelles de cornichons	
<b>Burger Guibolles Bréalaïses</b>	14,90€
pain brioché, steak haché du boucher, tomme de chèvre fermier, confit d'échalotes, salade verte	
<b>Burger Black Panthers</b>	14,90€
pain brioché, aiguillettes de poulet panées, sauce miel moutarde, tomates fraîches, gorgonzola, salade verte	
<b>Burger la Roue Filante</b>	12€
pain brioché, légumes du sud confits au balsamique, mozzarella di buffalo, roquette	
<b>Bagel Palet Bréalaïsis</b>	12€
bagel au saumon fumé, crème citron / aneth, tartare de tomates et concombres	

## le menu du midi

• uniquement le midi du lundi au vendredi •  
(sauf jours fériés)

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 16,80€**

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT 14,80€**

**SUGGESTION DU JOUR ou POISSON DU MARCHÉ 10,50€**

### Entrées

Pâté de foie blond tiède en crêpine

ou Salade « Caprese » : tomates multicolores et sa mozzarella burrata, huile de basilic, crème de balsamique

ou Gyoza de poulet et légumes, sauce sweet chili

### Desserts

Breizh tiramisu

ou Mousse de chocolat noir 64%

ou Riz au lait à l'ancienne à la vanille de Madagascar

## menu enfant (- 10 ans) 10,50€

Cheeseburger, frites ou Steak, frites

ou Nuggets de poulet panés, frites

+ Glace yogourt aux Smarties

ou Fromage blanc ou Pom'potes

+ Sirop à l'eau ou Jus de pomme ou Jus d'orange 25cl

## nos desserts

<b>Café ou thé gourmand</b>	9,50€
<b>Mousse de chocolat noir 64%</b>	7,90€
<b>Breizh tiramisu</b>	8,50€
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	8€
<b>Cheesecake citron vert et fruits rouges</b>	8,50€
<b>Panna cotta vanille et son coulis fruit de la passion</b>	8,50€
<b>Soupe de fraise au basilic</b>	6€
<b>Brownies chocolat, noix de pécan et caramel beurre salé</b>	6,50€
<b>Bowl de fromage blanc muesli croquant et fruits frais au miel</b>	8€
<b>Riz au lait à l'ancienne à la vanille de Madagascar</b>	6€

### GLACE NATURE YOGOURT à composer

- 1 topping 5€

- 2 toppings 5,70€

- 3 toppings 6,70€

**Toppings :** Smarties, M&M's, Daim, Kit Kat, Oréo, spéculoos, caramel au beurre salé, sauce chocolat, coulis fruits rouges, coulis café, topping framboises, topping fruit de la passion