

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 planches à partager

Sticks de mozzarella ou Onions rings	5€
Jalapeños / cheddar	5€
Bol de frites	3€
Foccacia tomates confites, olives noires, basilic 🌿	15€
Planche tapas (assortiment de bouchées frites)	15€
Planche du moment	15€
Planche de charcuterie en chiffonnade	19€
Planche de fromages affinés 🌿	19€

les grandes salades repas

Salade César à la new-yorkaise	15,50€
salade verte, poulet grillé, bacon, noix de cajou, oignons frits, tomates fraîches, oeuf poché, copeaux de grana padano, sauce césar	
Poké Bowl	14€
tartare de saumon mariné, crudités variées, riz rond, fruits frais, sauce soja, mix de graines	

les bruschettas

Bruschetta Saumon	16€
huile d'olive, mozzarella, saumon fumé, crème citron / aneth, roquette et frites maison	
Bruschetta Italienne	16€
huile d'olive, mozzarella, jambon sec, oignons rouges, taleggio, roquette et frites maison	

nos poissons du marché

Fish & chips maison de cabillaud 18€
salade coleslaw, sauce tartare

le coin du boucher

• cuit au feu de bois •

Entrecôte de boeuf 400gr 33€
Bavette d'ailoyau 18€
Saucisse aux herbes grillée 18€
Brochette de poulet teriyaki 18€
Onglet de boeuf à partager 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 •

Burger JAB 14,90€
pain brioché, effiloché de cochon mariné, cheddar, oignons frits, mesclun de salade, sauce barbecue

Burger HBC310 14,90€
pain brioché, steak haché du boucher, bacon grillé, emmental, sauce ketchup, oeuf au plat, tomates fraîches, salade verte, lamelles de cornichons

Burger Guibolles Bréalaïses 14,90€
pain brioché, steak haché du boucher, tomme de chèvre fermier, confit d'échalotes, salade verte

Burger Black Panthers 14,90€
pain brioché, aiguillettes de poulet panées, sauce miel moutarde, tomates fraîches, gorgonzola, salade verte

Burger la Roue Filante 12€
pain brioché, légumes du sud confits au balsamique, mozzarella di buffala, roquette

Bagel Palet Bréalaïsis 12€
bagel au saumon fumé, crème citron / aneth, tartare de tomates et concombres

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

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