



Du mardi au samedi de 9h à 22h.
Soirée spéciale tous les vendredis !



@le_bercail_saint_malo (insta)
@Le Bercail (facebook)

NOS TAPAS

à partager !
(ou pas)

- Chips 2,6€
- Fuet Nature 7€
- Samossas aux légumes (x4) 6€
- Cookies salés (x4) 5€
- Petit cake salé 5,5€
- Boulettes à l'espagnole (x5) 5,5€
- Tortilla (la part) 4€
- Chorizo au cidre 5,5€
- Tartinable maison 4€
- Falafels sauce crémeuse 5€
- Rillettes de sardines au vinaigre balsamique 6€
- Bretzel sauce cheddar 4€
- Saucisson 7€

Tapas du moment (voir ardoise)

Servis midi et soir.

Planche mixte Charcuterie & Fromages

Une sélection de bons
produits locaux accompagnés
de pain Kanel & Korazan.

18€



Nos boissons chaudes

Expresso	1,6€
Café allongé	1,6€
Café crème	2€
Grand café	3,2€
Grand crème	4€
Cappuccino	4,5€
Café liégeois	4€
Chocolat chaud	3,5€
Chocolat liegeois	4€
Thé et infusion	3,2€
Chai latte	4,5€
Chocolat façon grand-mère	5€



Nos softs

Sirop à l'eau 33cl	2,5€
Diabolo	3,2€
Limonade 33cl	3€
Breizh cola/cola zéro 33cl	3,6€
Breizh agrum' 33cl	3,6€
Breizh tea 33cl	3,6€
Lemonaid -bio- 33cl	6€
La French tonic water 20cl	3,5€
La French ginger beer 20cl	3,5€
Charitea (thé glace bio) 33cl	6€
Jus de fruit 33cl (Orange, Ananas, Pomme)	3,6€
Kombucha -Bio- 25cl (Agrumes, citron gingembre)	5,8€
Jus de fruit -Bio- 25cl (Pomme pêche abricot, pomme cassis menthe)	5,5€
Infusion glacée -Bio- 33cl (Basilic, sureau sauge pomme, thym menthe poivrée citron)	5,8€
Badoit rouge/Plancoët -33cl	3,2€



Nos spiritueux

Nous vous avons sélectionné une large
gamme de Gins, rhums, whiskeys et
spiritueux en tout genre. Voir la carte à
l'intérieur ou exprimez-nous vos envies.

Les apéritifs de 3,5€ à 7€

Pastis du zeppelin (BZH) -Bio- 2cl,
Martini blanc ou rouge 5cl,
Kir 14cl (pêche, mûre, cassis), Suze 5cl,
Lillet 5cl, Rhum arrangé du patron 4cl.

Les digestifs de 6€ à 7€

Get 27 5cl, Get 31 5cl, Calvados 4cl,
Bailey's 4cl



Nos bières

Bière pression

Cadette blonde 5%	3,5€ 6,4€
Castelain Grand cru 8.5%	4,7€ 8,6€
Cadette Tropical Blast IPA 6%	3,9€ 7€
Picon bière	4,5€ 8,2€

Bière du moment (à l'ardoise)

Supplément sirop 0.50€

Bière bouteille

Cidre Val de Rance 33cl	3,7€
Corona	5,5€
Bière Belge 25 cl	4,5€
Bière Belge 33 cl	6,5€
Bière artisanale locale 33 cl	6,5€
DSP	6,5€



Notre cave à vin

Vin blanc

Domaine la Jasse d'Isnard Chardonnay, IGP OC	4€ 23€
Domaine Bedouet MusKdé, AOP Muscadet, Val de Loire	4€ 23€
Domaine des Amendiers Cuvée pastel, Saumur	4,5€ 25€
Domaine Escattes Tradition blanc, AOP Languedoc-Bio	4,5€ 25€
Demain, Tendre viognier Moelleux, IGP Cévennes	4,2€ 24€

Vin rouge

Vallée des rois Gamay, AOC Touraine	4,5€ 24€
Estezargues Taparas, AOP Cotes du Rhône-Bio	4,5€ 25€
Domaine des amandiers Cuvée GM, Saumur Champigny	4,5€ 25€
ASPRAS A Lisa, IGP Var	4,7€ 26€
Vin du moment À l'ardoise	

Vin rosé

La piscine Vin de France (Gard)	4€ 23€
------------------------------------	--------



Les effervescents

Bedouet Perle de St Michel-Bio	5,5€ 30€
Louis Déhus AOC Champagne	9€ 50€



Nos cocktails

Les plaisirs coupables de 7€ à 8€

Alcool + soft (rhums, whisky,...), Caipiriña,
Mojito, Piñacolada, Blue lagoon, Spritz, Tequila
Sunrise, Margarita, Americano, Negroni, Irish
coffee, Old fashioned, Cocktail du moment
(voir ardoise)

Les plaisirs sans malice à 6€

Rio (Jus d'orange, limonage, grenadine),
Honeymoon (Jus d'orange, jus de pomme, jus
de citron vert, miel), Le Bercail (Sirop de sucre,
jus de pomme, ginger beer, citron vert)
(voir ardoise)



12€ Plat du jour à l'ardoise.

Un plat par semaine avec les
produits frais du marché, ex :
Rougail saucisse, Lasagne,
Velouté de patate douce avec
toast de magret de canard &
oeuf cocotte au chorizo...

AU DÉJEUNER du midi ! (uniquement)

La tartine du terroir 9,5€

Pain de campagne, tomate, aubergine rôtie,
jambon de pays et fromage fondu.

La tartine de la mer 9,5€

Pain suédois, concombre, radis noir et truite fumée.

LA PAUSE SUGRÉE

pour les gourmands...

- Cookie maison 3€
- Mini cannelés (x3) 3,2€
- Fromage blanc 3,5€



Café gourmand

Mix de 4 mini-desserts
avec un expresso
(option thé +0,5€)

NOUVEAU
19,5€

Brunch Samedi uniquement de 9h à 12h.

Formule Petit Dej' (ci-droite)
Boisson chaude, jus de fruit, fromage
blanc et tartines beurre-confiture.

+

Oeuf à la coque
du marché

+

Tapas au choix :
Chorizo - OU - falafels

+

Fromage
Option Jambon de pays : (supp. 1,5€)

FORMULE PETIT DEJ'

tous les matins.

Formule à 9,5€

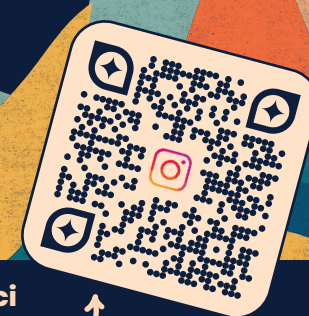
- 1 boisson chaude au choix :
grand café, thé ou chocolat chaud
- +
- 1 jus de fruit au choix :
voir la carte des softs ci-dessus
- +
- 1 fromage blanc
avec confiture de fraise et son muesli
- +
- Tartines de pain au levain bio
accompagnées de beurre et confiture



Suivez-nous !

Animation
culturelle tous
les vendredis.

Concert,
vernissage,
rencontre
littéraire, ...



Programme ici
& sur notre site !