



Nos boissons chaudes

Expresso	1.60€
Café crème	2.00€
Grand café	3.20€
Grand crème	4.00€
Cappuccino	4.00€
Café liégeois	4.00€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat liégeois	4.00€
Thé et infusion bio (Rabbonny's)	3.20€
Chai latte	4.50€
Latte macchiato	4.50€
Chocolat « façon grand-mère »	5.00€

Nos softs

Sirop à l'eau 33cL	2.00€
Diabolo 33cL	3.00€
Limonade 33cL	2.50€
Breizh cola 33cL	3.50€
Breizh cola zéro 33cL	3.50€
Breizh tea 33cL	3.50€
Lemonaid -bio- 33cL	4.00€
(citron vert, fruit de la passion, orange sanguine)	
La French tonic water 20cL	3.50€
La French ginger beer 20cL	3.50€
Charitea (thé glace bio) 33cL	4.00€
(thé vert, rooibos fruit de la passion, maté,	
Jus de fruit 33cL	3.50€
(orange, ananas, pomme)	
Jus Meneau artisanal bio 25cL	5.00€
(fraise framboise, pomme, ananas, abricot, tomate, orange)	



Badoit rouge 33cL

3.00€

Nos bières

Nos bières pression

25cL

50cL

Cadette blonde 5%

3.00€

5.50€

Castelain Grand cru 8.5%

4.00€

7.50€

Cadette Tropical Blast IPA 6%

3.70€

6.90€

Bière du moment (voir ardoise)

Supplément sirop 0.30€

Supplément Picon 0.50€

Nos bières bouteille et cidre

Lieffman's fruitesse -3.8%- 25cL

4.00€

Delirium Red -8%- 33cL

5.90€

Corona -4.5%- 35.5cL

5.50€

Desperados 5.9% 33cL

5.50€

Barbar -8%- 33cL

5.90€

Brasserie De Sutter, Alietum -8.4%- 33cL

5.90€

Cidre Val de rance (BZH) -6%- 33cL

3.50€

Nos bières bretonnes

Bosco -Bio- (Saint malo (35)) Ambrée -5%- 33cL

5.90€

Brasserie Uncle (Etables sur mer (22)) 33cL

5.90€

-Tagarin Ale -4.8%-

-IPA -5.5%-

-Session IPA -4.8%-

-Blanche IPA -5.1%-

-Stout Toujours -5.3%-

-Oyster stout -6.2%-



Nos vins

Vin blanc

	<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
	12.5cL	75cL
Domaine moulin Camus, Chardonnay, IGP Val de Loire	3.70€	20.00€
Tourlaudière, Pinot gris, IGP Val de Loire	3.90€	22.00€
Domaine Escattes, Tradition blanc, AOP languedoc - <i>Bio</i> -	4.20€	23.00€

Vin rosé

La Sonriza, IGP corse	3.70€	20.00€
Les clos servien, AOC Côte de provence	4.50€	24.00€

Vin rouge

Guilhem, Pot de vin rouge, IGP OC - <i>Bio</i> -	3.70€	20.00€
Estezargues, Galets, AOP Cotes du Rhône	3.90€	22.00€
Domaine des Amandiers, Cuvée G'M, Saumur Champigny	4.50€	24.00€
Les clos servien, AOC Côte de provence	4.50€	24.00€
Vin du moment à l'ardoise		

Effervescents

	<u>La coupe</u>	<u>Bouteille</u>
	10cL	75cL
Bedouet, Perle de ST michel - <i>Bio</i> -	5.00€	25.00€
Magélie, AOC Champagne	9.00€	50.00€



Nos Cocktails

Alcool + soft (rhum, whisky,...)	6.00€
Caïpiriña	6.00€
<i>4cL cachaça, citron vert, cassonade</i>	
Mojito	8.00€
<i>4cL rhum cubain, menthe, citron vert, cassonade, bitter, eau gazeuse</i>	
Piñacolada	8.00€
<i>4cL rhum blanc, crème de coco, lait, jus d'ananas</i>	
Blue lagoon	7.00€
<i>3cL vodka, 3cL curaçao bleu, jus de citron vert, cassonade</i>	
Tequila Sunrise	6.00€
<i>4cL téquila, jus d'orange, grenadine</i>	
Margarita	7.50€
<i>4cL téquila, 2cL cointreau, jus de citron vert, cassonade</i>	
Spritz	7.00€
<i>5cl apérol, 5cL prosecco, tonic</i>	
Americano	7.00€
<i>4cL martini rouge, 4cl campari, eau gazeuse</i>	
Negroni	7.50€
<i>3cL martini rouge, 3cL campari, 3cL gin</i>	
Irish coffee	7.00€
<i>4 cL whisky irlandais, sucre, espresso, chantilly</i>	
Old fashioned	7.00€
<i>4cL bourbon, bitter, cassonade, eau gazeuse</i>	
Cocktail du moment (<i>voir ardoise</i>)	

Nos plaisirs sans malice 5.50€

Rio	<i>Jus d'orange, limonage, grenadine</i>
Honeymoon	<i>Jus d'orange, jus de pomme, jus de citron vert, miel</i>
Le Bercaïl	



Sirop de sucre, jus de pomme, ginger beer, citron vert

Nos spiritueux

Nos rhums :

St james blanc (<i>Martinique</i>)	5.00€
St james ambré (<i>Martinique</i>)	5.00€
Sailor Jerry (<i>Caraïbes</i>)	7.00€
Diplomatico (<i>Venezuela</i>)	8.00€
Clement VO (<i>Martinique</i>)	8.00€
Plantation Pineapple (<i>Caraïbes</i>)	9.00€
Neisson -Bio- (<i>Martinique</i>)	9.00€
Longueteau Vieux (<i>Guadeloupe</i>)	9.00€

Nos gins :

Bombay original (<i>Royaume uni</i>)	6.00€
Hendrick's (<i>Ecosse</i>)	7.00€
Dizoñv -Bio- (<i>Bretagne</i>)	8.00€
The Illusionist (<i>Allemagne</i>)	9.00€
Christian Drouin (<i>Normandie</i>)	8.00€
Blurry Moon (BZH) -Bio-	9.00€

Nos whiskys :

Clan Campbell (<i>Ecosse</i>)	6.00€
Paddy (<i>Irlande</i>)	7.00€
The Sexton's Irish (<i>Irlande</i>)	8.00€
Yamazakura (<i>Japon</i>)	8.00€
Laphroaig Quater Cask (<i>Ecosse</i>)	9.00€
Armorik sherry finish (<i>Bretagne</i>)	8.00€
Four Roses –Bourbon - (<i>USA</i>)	7.00€





Nos Apéritifs

Pastis du zeppelin -2cL (BZH) -Bio-	3.50€
Martini blanc, rouge -5cL-	3.50€
Kir -14cL- (pêche, mûre, cassis)	4.00€
Suze 5cL	5.00€
Lillet 5cL	5.00€
Rhum arrangé (ananas, fraise de plougastel) -4cL-	5.00€

Nos digestifs

Get 27 -5cL-	6.00€
Get 31 -5cL-	6.00€
Calvados -4cL-	6.00€
Bailey's -4cL-	6.00€
Cognac -4cL-	6.00€
Liqueur de Bénédictine -4cL-	6.00€



La Cantine du Bercail

Nos tapas :

Chips	1.60 €
Fuet nature	5.50 €
Samossas aux légumes	4.50 €
Cookies salés (x4)	3.50 €
Petit cake salé	5.00 €
Boulettes à l'espagnole	4.50 €
Minis tortillas (x6)	3.00 €
Patats bravas	3.00 €
Moules à l'escabèche	3.50 €
Chorizo au cidre	4.00 €
Poêlée forestière	3.50 €
Tartinables maison	3.50 €
Rillettes de sardines au vinaigre balsamique	5.00 €
Bretzel sauce cheddar	4.00 €
Planche mixte (charcuterie et fromage)	14.00 €

Petit creux sucré :

Cookies maison (double chocolat, figue/noisette)	2.50€
Mini cannelés (x3)	2.80€
Café/thé gourmand	6.00€



Nos formules

Formule petit dej' 8.00€

*1 grand café ou 1 thé ou 1 chocolat
chaud
+
1 jus d'orange pressée
+
1 fromage blanc et son muesli
+
Pain bio au levain, beurre et
confiture*

Le midi nous vous proposons en plus de la carte des grignotages :

-Plat du jour

Voir ardoise

-La tartine du terroir 9.50€

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

-La tartine de la mer 9.50€

*Pain suédois, concombre, radis noir et
truite fumée*

-La tartine de saison 8.50€

*Pain de campagne, tomate, aubergine
rôtie, tagliatelles de courgettes*

Retrouvez nous sur :



Le Bercaïl



le_bercaïl_saint_malo