

le snacking *chic*

Tous les jours de 12h à 15h

Pour le plaisir

Les huîtres

De Mr Lucas à Pleubian

Les 6 huîtres	14€
Les 9 huîtres	21€
Les 12 huîtres	28€

La dégustation de fromages
affinés de la Maison Bordier - 14 €

Assiette de charcuterie
ibérique - 14 €

La liste des produits contenant des allergènes est
disponible sur simple demande

Prix Nets TTC – service compris
Viande d'origine UE

*Plat au choix parmi les
suggestions du Chef :*

Plat seul : 18€

Plat & Dessert : 24€

Saumon épais façon gravelax, frites
maison et mesclun de salade

Tartare de bœuf charolais préparé
par nos soins, frites maison et
mesclun de salade

Fish & chips, sauce tartare, frites
maison et mesclun de salade

Salade Caesar Volaille

Burger de Bœuf façon
Bouchère, frites maison et mesclun
de salade

Cocotte du moment

Pièce du Boucher, frites maison et
mesclun de salade

Tarte fine aux pommes
et sa glace vanille
(À commander en début de repas)

Baba au rhum exotique

Pana cotta aux fruits rouges

Finger mousse de chocolat

Minestrone de fruits
et son sorbet

Apéritifs

Ricard, Pastis	2 cl	4 €
Kir, Kir Breton	12 cl	4 €
Martini Blanc, Martini Rouge	4 cl	5 €
Campari, Noilly Prat, Suze,	4 cl	5 €
Pimm's n°1		
Porto Blanc, Porto Rouge	4 cl	5 €
Lillet Blanc, Rouge ou Rosé	4 cl	6 €
Muscato de Beaumes de Venise	4 cl	9 €
Kir Royal	12 cl	12 €
Kir Crémant	12 cl	6 €

Bières pressions

Stella Artois	25 cl	4 €
Leffe	25 cl	5.50 €

<i>Brasserie phillomenn</i>	33 cl	6 €
-----------------------------	-------	-----

La Tourbé
La Blanche
La Spécial Dreg'Ster

<i>Brasserie Kerampont</i>	33 cl	6 €
----------------------------	-------	-----

La Kirio blonde
La Kurun Porter
La Tomm ar ra Piment

<i>Cidres Bretons</i>	33 cl	75cl
-----------------------	-------	------

Cidre Brut Val de Rance	4 €	12 €
-------------------------	-----	------

<i>Cocktails champagne</i>	14 €
----------------------------	------

Youbee's sucre de canne, gin, jus de citron
P & B Champagne crème de pêche, bourbon, citron vert
Blue Champagne téquila, curaçao bleu, citron vert
Castel's Rossini coulis de fraise, essence de verveine

<i>Cocktails Creations</i>	14 €
----------------------------	------

Strawberry, Basilic Mojito

A base rhum Havana 3 ans, citron vert, fraise et basilic

Impérial Gin

A base de Gin, Mandarine impériale, orange, curaçao

Malibu Blush

A base de Malibu, Gin, ananas, sirop de fraise et chantilly

Castel Sea

A base de Vodka, Cointreau, citron vert mentholé, curaçao bleu

<i>Cocktail Mixologie</i>	16 €
---------------------------	------

Un cocktail sur mesure réalisé par l'équipe du Youbee's Bar

Prix Nets TTC – service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

La Sélection du Sommelier

Vins au verre - 12cl -

Blanc

Coteaux de l'Aubance Domaine Montgilet 2017	7 €
Menetou Salon Domaine de Chatenoy 2017	8 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2015	6 €
Chardonnay Domaine Laroche 2017	6 €

Rouge

Graves Châteaux D'Uza 2014	7 €
Minervois Domaine Pierre Fil 2017	6 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2017	6 €

Rosé

IGP Pays D'Oc Preignes Le Vieux 2017	6 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2017	6 €

Bouteille - 75cl -

Blanc

Coteaux de l'Aubance Domaine Montgilet 2017	34 €
Menetou Salon Domaine de Chatenoy 2017	36 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2017	28 €
Chardonnay Domaine Laroche 2017	28 €

Rouge

Graves Châteaux D'Uza 2014	35 €
Minervois Domaine Pierre Fil 2017	28 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2016	28 €

Rosé

IGP Pays D'Oc Preignes Le Vieux 2017	28 €
Côte de Provence Châteaux la Coste 2017	28 €

Prix Nets TTC – service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé