

LA CARTE



• LE BAR VADROUILLE •

BIÈRES

PRESSIONS	25 CL	50 CL
Blonde	2,8	5,5
IPA/Blanche/Dram hud	3,8	7,5

BOUTEILLES 33 CL

La Vieille Grange* Stout	6
La Pechou* Pale Ale	6
Big Tom Strong Ale	6
Single Blonde	6
Gapette Rousse	6
Bivouac IPA	6
Tizbé Houblonnée, pointe d'amertume	7
Starpi IPA sèche et aromatique	7

APÉRITIFS

Cidre 33/75 CL	5/11
Kir/Kir pétillant	3,5
Martini rouge/blanc	4

COCKTAILS

Suze Tonic	6
Lillet Tonic	6
Spritz	7
Whisky	7
Rhum	7
Vodka	7
Gin	7
Moscow Mule	8
Mojito	8
Sex on the Beach	8
Cosmopolitain	8

DIGESTIFS

Ricard	3
Baileys	6
Get 27	6

SOFTS

Eau minérale/gazeuse 1L	5
Eau gazeuse 20 CL	2
Jus d'orange/pomme	3
Jus d'ananas/abricot	3,5
Limonade	2,5
Diabolo	2,8
Sirop*	2
Breizh Cola/Z/Agum	3,5
Fine Tea	3,5
Café	1,5
Thés	3,5

VINS ROUGES

	15 CL	50 CL	75 CL	1 L
L'Âme Vigneronne (Pays d'Oc)* Fruité & intense	3,5	10	X	18
La Romaine (Côtes du Rhône) Charnu & raffiné	5,5	X	26	X
Cuvée Léonie (Bordeaux)* Fruité & Léger	6	X	28	X
Je ne souffre plus (Rhône)* Fruité, épicé & tannins modérés	X	X	22	X
La Tannerie (Languedoc) Charpenté & séveux	X	X	23	X

VINS BLANCS

	15 CL	50 CL	75 CL	1 L
L'Âme Vigneronne (Pays d'Oc)* Sec & aromatique	3,5	10	X	16
L'Ermitte d'Auzan (Languedoc)* Sec & floral	5	X	22	X
Les Rochettes (Val de Loire) Sec & aromatique	X	X	24	X
Casa Saint Pierre (Pays d'Oc)* Gras & Épicé	X	X	24	X

VIN ROSÉ

	15 CL	50 CL	75 CL	1 L
L'Âme Vigneronne (Pays d'Oc)* Gourmand & aromatique	3,5	10	X	18
Esprit de Massia (Pays d'Oc)* Frais & fruité	X	X	20	X
Haute Coutume (Pays d'Oc)* Acidulé & agrumes	X	X	24	X

*Produits & vins issus de l'agriculture biologique

• LA CUISINE VADROUILLE •

SALADES

Big Moustache 10.5
Tomates multicolores* marinées au thym, tomme* et pesto*, œuf* mollet, mesclun*

Bourvil 10.5
Fromage frais*, riz japonais, tomates cerises*, pickles, pêches*, oignon* frit

STREET FOOD

Wrap Poulet 10
Galette, sauce tartare, poulet frit, crudités*, herbes fraîches*

Wrap Pulled pork 10
Galette, mayonnaise sriracha*, pulled pork, pickles, oignons rouges, herbes fraîches*

Wrap Végé 10
Galette, houmous, zatar, féta, roquette*, poivrons rouges et jaunes*

PLATS

Moqueca brésilienne 16
Filet de julienne selon (selon arrivage), sauce moqueca, poivrons* au lait de coco, riz basmati

Plat du jour 16
Du jeudi au samedi

Menu enfant 10
Tenders de poulet ou filet d'églefin & riz ou pommes de terre sautées

Soirée moules frites 12
tous les mercredis soirs

Brunch tous les dimanches 23

TAPAS

Mezzé 11
3 falafels, houmous, aubergines grillées*, piment doux, pois chiches, pain pita, huile d'olive

Tenders de poulet 8
Poulet frit, sauce tartare

Ceviche 12
Poisson (selon arrivage), patate douce* rôtie au jus d'orange, sauce leche de tigre (lait de coco, coriandre*, persil*, ail*, oignon*, gingembre*, citronnelle, citron vert)

Burratina 8.5
Burratina crémeuse, pesto au basilic*, tomate cerise*, pain pita

Tataki de bœuf 12
Filet d'onglet mariné, sauce thaï, pickles, tomate cerise*, mesclun*

Houmous 11
& pois chiches, fcoïde glaciale

Pickles sunomono 8
& tzatziki

Salade de poulpe 8
& oignons frits

Assiette de charcuterie 11
Pâté de campagne, saucisson à l'ail, saucisse sèche, pickles oignons rouges, pain de campagne

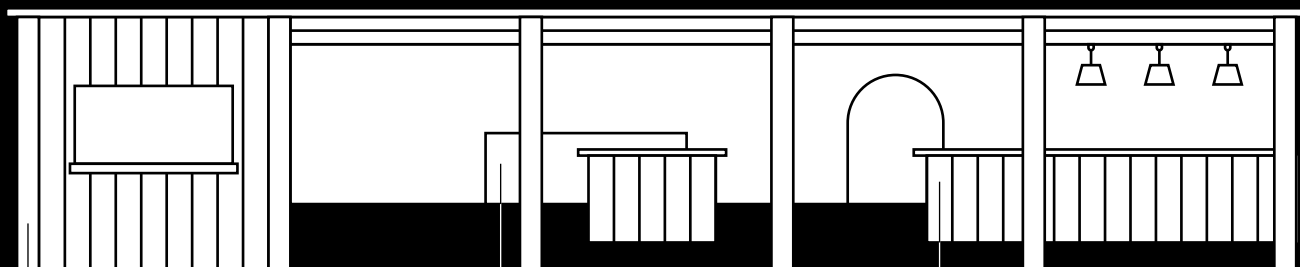
DESSERTS

Fondant au chocolat, sablé breton, glace vanille 6

Pot de glace artisanale 4
Caramel, vanille, fraise, chocolat, stracciatella, citron

Assiette de fromages 7

PASSER COMMANDE



3. La cuisine

Lorsque ton bipper sonne, c'est prêt ! Tu peux venir retirer ta nourriture.

2. La desserte

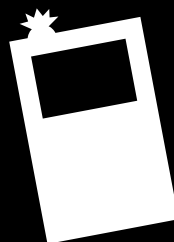
Tu peux venir retirer tes couverts et serviettes en libre service !

1. Le bar

Commandes boissons & nourriture. Tu repars avec tes boissons tout de suite, pour la nourriture, on te remet un bipper !



COMMANDES
AU BAR



REMISE D'UN
BIPPER

COUVERTS
DANS LA
DESSERT



RETRAIT
NOURRITURE
À LA CUISINE

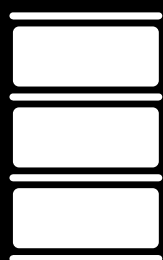
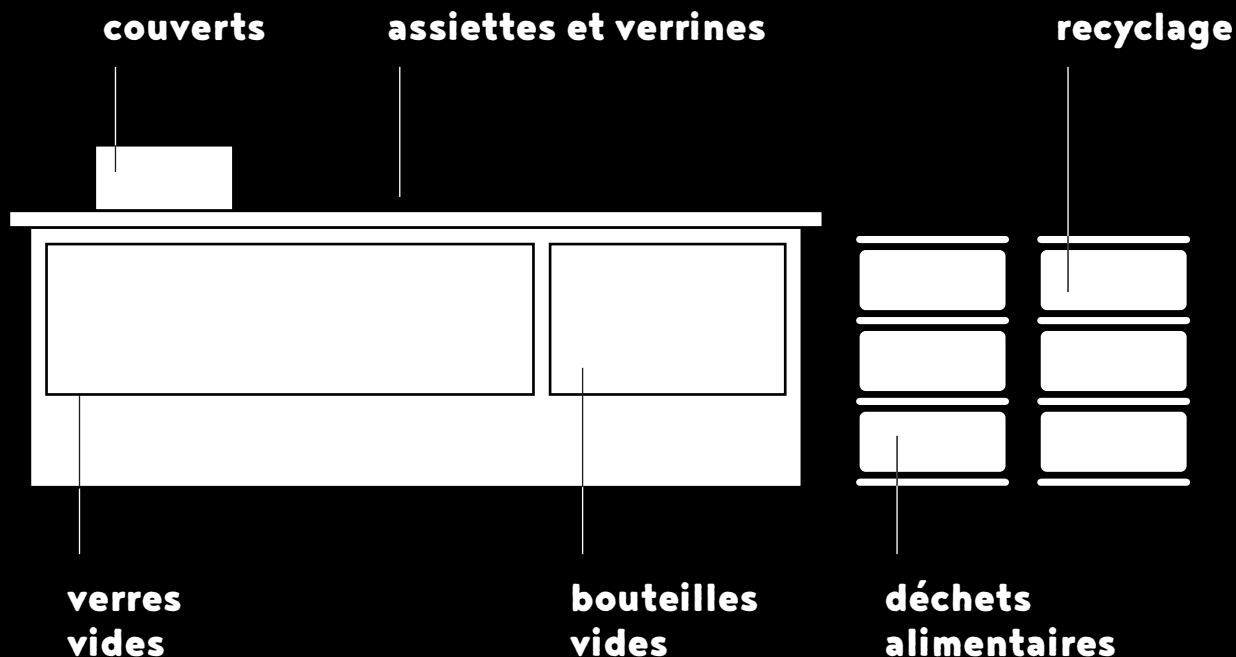


PLACEMENT LIBRE

sur les espaces de restauration

*2 bars en plus pour tes commandes boissons uniquement : dans le manoir et sous la grange.

VAISSELLE SALE & DÉCHETS



**DÉCHETS
ALIMENTAIRES**
bidon vert



RECYCLAGE
bidon jaune

LE TRI SÉLECTIF

Sans rien t'imposer, nous t'incitons après ton repas à nous donner un petit coup de pouce en effectuant ton tri sélectif.

La desserte te permet d'y déposer ta vaisselle sale et tes bouteilles vides, puis les bidons vert (déchets alimentaires) et jaune (recyclage) t'aideront dans la répartition de tes détritrus.

*les soirs de concerts payants, notre vaisselle est biodégradable.



UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Avec une attention particulière portée sur les tendances alimentaires modernes (bio, végétal, circuit court...), la carte de La Grange est constituée de produits frais, issus de la culture locale et de distributeurs, triés sur le volet !

Imaginée pour satisfaire tous les goûts, elle te permet de grignoter, de boire un verre ou de te faire plaisir autour d'un repas complet !

PARTENAIRES BOISSONS

- **Brasserie 2b (Plougasnou)**
 - **Brasserie Popop (Ploumillau)**
 - **Brasserie Da Bep Lech (Morlaix)**
 - **Cidrierie Cozmezou (Plouegat Guérand)**
 - **Jus de fruits bio méné (Trévé)**
 - **Cozigou (Lannion)**
-

PARTENAIRES CUISINE

- **Chez Cabioch - Producteur maraîcher (Garlan)**
 - **Chez Marie Laure - maraîchage (Toul An Héry)**
 - **Guillaume Quéré - artisan fromager (Botsorhel)**
 - **Ferme de St Laurent - producteur de viande (Plouégat-Guérand)**
 - **Pêcherie locquirecoise - Poissonnerie, traiteur (Plestin-Les-Grèves)**
 - **Bio mène - distributeur de produits bios (Trévé)**
 - **L'atelier de Christophe - Boulanger, pâtissier (Plestin-Les-Grèves)**
 - **Fromagerie Berjelennig - artisane fromagère (Plouaret)**
-

LES HORAIRES

Service Bar

17H-00H50 du mercredi au samedi
12H-22H50 le dimanche

Service Restaurant

17H-22H30 du mercredi au samedi
12H-22H30 le dimanche

