

Les vins

BLANCS

VAL DE LOIRE

Folle Blanche AOP Famille Lieubeau	75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €	
25cl.....9.00 €	
Verre.....5.20 €	

Chardonnay IGP **Le Coquillier**

75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €
25cl.....9.00 €
Verre.....5.20 €

Quincy AOP

Domaine Jacques Rouzé Cuvée tradition	75cl.....31.00 €
---	------------------

SUD OUEST

Côtes de Gascogne IGP Domaine Haut-Marin « <i>Surprise</i> »	75cl.....20.50 €
50cl.....15.50 €	
25cl.....8.60 €	
Verre.....4.80 €	

Côtes de Gascogne IGP **XVIII Saint-Luc**

Moelleux	75cl.....24.00 €
50cl.....18.00 €	
25cl.....9.50 €	
Verre.....5.40 €	

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes Domaine des Schistes	75cl.....25.50 €
50cl.....19.30 €	
25cl.....10.20 €	
Verre.....5.90 €	

ROSÉS

VAL DE LOIRE

Val de Loire AOP Château du Fresne	75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €	
25cl.....9.00 €	
Verre.....5.20 €	

LUBÉRON

AOC Vallée du Rhône (Méditerranée) Pétula	75cl.....25.50 €
50cl.....19.30 €	
25cl.....10.20 €	
Verre.....5.90 €	

CORSE

Île de Beauté IGP Domaine Alzitella	75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €	
25cl.....9.00 €	
Verre.....5.20 €	

PROVENCE

AOP Héritage Famille Estandon	75cl.....26.50 €
50cl.....20.00 €	
25cl.....10.60 €	
Verre.....6.20 €	

Le monde

ITALIE / ABBRUZZES

Montepulciano d'Abruzzo DOC Domaine Jasci	75cl.....25.50 €
50cl.....19.30 €	
25cl.....10.20 €	
Verre.....5.90 €	

ITALIE / TOSCANE

Chianti DOCG Mario Primo	75cl.....24.00 €
50cl.....18.00 €	
25cl.....9.50 €	
Verre.....5.40 €	

ROUGES

France

VAL DE LOIRE

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil Les Javeaux	75cl.....23.00 €
50cl.....17.50 €	
25cl.....9.30 €	
Verre.....5.30 €	

IGP Val de Loire **Pinot Noir** **Vignoble Cogné**

75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €
25cl.....9.00 €
Verre.....5.20 €

RHÔNE

(Méditerranée et septentrional)

AOP Côtes du Rhône Au bout de la vigne	75cl.....22.00 €
50cl.....16.50 €	
25cl.....9.00 €	
Verre.....5.20 €	

AOP Saint-Joseph Domaine de la Remizière	75cl.....45.00 €
--	------------------

BOURGOGNE

Chorey-les-Beaune AOP Les Gourmandes Jean-Luc et Paul Aegerter	75cl.....55.00 €
--	------------------

BORDELAIS

Côtes de Bourg AOP Château Nodoz	75cl.....24.50 €
50cl.....18.50 €	
25cl.....9.80 €	
Verre.....5.60 €	

Puisseguin Saint-Émilion AOP Champs d'Élise	75cl.....30.00 €
---	------------------

Lalande de Pomerol AOP Château La Croix Chaigneau	75cl.....39.50 €
---	------------------

LANGUEDOC

Corbières AOP Château de Luc « <i>Cuvée Cécile</i> »	75cl.....23.00 €
50cl.....17.50 €	
25cl.....9.30 €	
Verre.....5.30 €	

Pic Saint-Loup AOP Château de Lascaux «Carra»	75cl.....32.00 €
---	------------------

CHAMPAGNES

La coupe.....10.00 €
Champagne brut.....60.00 € (du moment)

Les petits pots
du Bornéo

ROUGE : 100% Merlot, IGP Bouches du Rhône
ROSÉ : Syrah Grenache, IGP Oc
BLANC : Sauvignon IGP, Pays de Loire

1 l	50 cl	25 cl
19.90 €	13.50 €	7.90 €

Les fromages

ASSIETTE DE
3 FROMAGES

8.00 €



Les glaces



GLACES
ARTISANALES

NOS COUPES

LIÉGEOIS Parfum caramel ou chocolat ou café, sauce au choix, chantilly, amandes	8.50 €
DAME BLANCHE Glace vanille, sauce au chocolat maison, chantilly, amandes	
BANANA SPLIT Glace vanille, fraise et chocolat, sauce au chocolat chaud maison, banane fruit, chantilly, amandes	
BRÉSILIENNE Glace vanille, caramel au beurre salé maison, coulis café, chantilly, amandes	
TAGADA Glace vanille, fraise, coulis fruits rouges, fraises Tagada, chantilly, amandes	
GWENADU Glace caramel, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly	
PÔLE SUD Glace menthe-chocolat, vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes	
BORNÉO Glace palet breton, vanille, pomme caramélisée, caramel au beurre salé maison, chantilly, amandes	
EXOTIQUE Sorbet citron vert, passion, coulis fruits rouges, chantilly, amandes	
ROUGE FRUITTI Glace fraise, framboise, coulis fruits rouges, chantilly, amandes	
BOUNTY Glace noix de coco, chocolat, sauce au chocolat maison, chantilly, amandes	

POMPETTES

AFTER EIGHT Glace menthe-chocolat, peppermint, chantilly, amandes	10.00 €
COLONEL Sorbet citron, vodka	
WILLIAMINE Sorbet poire, alcool de poire	
SAINT MARTIN Glace rhum-raisin, rhum arrangé vanille caramel	

NOS PARFUMS

Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, menthe-chocolat, pistache, fraise, framboise, citron vert, rhum-raisin, poire, noix de coco, fruit de la passion, palet breton, barbabapa

SUPPLÉMENTS

Chantilly.....2.00 €
Coulis.....1.50 €

1 BOULE.....3.30 €
2 BOULES.....6.00 €
3 BOULES.....7.30 €

IMPORTANT ALLERGÈNES
Un cahier est à votre disposition, sur demande, pour consulter la liste des ingrédients composant nos plats. N'hésitez pas à nous consulter.



DIGESTIFS (4 CL)

Poire Williams ou Mirabelle.....7.50 €
Calvados.....9.00 €
Armagnac.....9.00 €
Fine de Cognac.....9.00 €
Crème de whisky, Amaretto, Get 27, Get 31.....7.50 €
Rhum Vieux Clément.....9.00 €
Rhum arrangé maison.....9.00 €
Limoncello.....6.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café.....2.00 €
Thé ou tisane.....3.80 €
Cappuccino.....4.80 €
Irish Coffee.....8.50 €
French Coffee.....8.50 €
Jamaican Coffee.....8.50 €

Les desserts maison

100%
FAIT
MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT7.00 €
ÎLE FLOTTANTE7.50 € Crème anglaise, amandes grillées, caramel au beurre salé
CRÈME BRÛLÉE COMME AUTREFOIS7.50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT7.50 € Boule vanille, crème anglaise, chantilly
TIRAMISÙ KREIZ BREIZH7.50 € Pommes rôties au beurre, caramel au beurre salé, biscuit Traou Mad, mascarpone, Marsala aux amandes
TARTE TATIN8.00 € Boule vanille, chantilly, caramel au beurre salé
PROFITEROLES8.00 € P'tits choux maison, glace vanille, coulis de chocolat maison, chantilly
CAFÉ GOURMAND7.50 €
THÉ ou TISANE GOURMANDE8.00 € Thés et infusions Damman

Le Bornéo



RESTAURANT PIZZÉRIA

Une cuisine
généreuse et gourmande,
faite maison,
et préparée à partir
de produits frais
et de saison.

Nous privilégions
les circuits courts,
les producteurs locaux
et Bretons.

Consultez-nous
pour vos événements
particuliers :
banquets, anniversaires,
repas de famille....

Les boissons

CHAMPAGNES

La coupe	10.00€
Champagne brut (du moment)	60.00€



COCKTAILS MAISON

VERSION SAGE

Passionata Jus et nectars de fruits à l'inspiration du bar	6.90€
Virgin mojito Citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade	6.90€

VERSION EFFRONTÉE

Mojito traditionnel Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Bacardi (4cl), Perrier	8.50€
Mojito fraise Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Bacardi (4cl), Perrier, jus de fraise	9.00€
Ti punch Sucre de canne, citron vert, rhum (4cl)	7.50€
Spritz Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	8.00€
French kiss Crème de cerise, jus de fraise, vin pétillant	7.00€
Sangria maison	7.00€
Americano maison	7.50€

GIN TONIC (4cl)

accompagné de Schweppes Tonic

Gin Citadelle Tonic (44°)	9.50€
---------------------------	-------

BIÈRES

PRESSION

Coreff (7.50%) bière bretonne	
Dramm Hud (25cl)	4.50€ (50cl) 8.50€

BOUTEILLES BRETONNES (33cl)

La brasserie des Tontons	
Uncle blonde Tagarin Ale (4.80%)	6.90€
Brasstillerie Kan Ar Foll	
La Rouzig	6.90€
Hoppy Blanche	6.90€

Supplément sirop	0.60€
Supplément Picon	1.00€

BOUTEILLES (33cl)

Desperados	6.30€
Bière sans alcool	5.00€

CIDRES

Cidre brut Le Breton	
25cl	4.20€ 50cl 8.10€ 75cl 11.90€

WHISKIES

Whisky Aberlour (40%) (4cl)	8.00€
Whisky Nikka Blended (40%) (4cl)	8.50€

WHISKY BRETON

Armorik Classic	8.50€
Distillerie Warenghem (40%) (4cl)	

APÉRITIFS

Rosé pamplemousse	4.50€
Kir Vin blanc & crème	4.00€
Cassis, pêche, framboise, violette, mûres pamplemousse	
Pétillant Nature	4.90€
Pétillant Crème	5.40€
Kir royal Champagne & crème	10.50€
Kir breton Cidre bio & crème cassis	4.00€
Marsala aux amandes (5cl)	4.90€
Suze	4.50€
Porto rouge ou blanc	4.50€
Martini Bianco ou Rosso (5cl)	4.50€
Ricard (2cl)	4.00€
Moresque, tomate, perroquet	4.50€
Vodka Soft	9.50€

EAUX MINÉRALES

Plancoët ou Plancoët fines bulles	
ou San Pellegrino	
50cl	4.50€ 1l 5.90€

SODAS

Jus de fruits	3.80€
Orange, ananas, pomme, fraise, abricot, tomate, mangue	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Plancoët intense, Ice Tea, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes	3.90€
Limonade	3.00€
Diabolô	3.40€
Fraise, grenadine, menthe, violette, banane/kiwi, citror, pêche	
Sirop à l'eau	2.80€
Supplément sirop	0.60€
Supplément tranche	0.20€

Les entrées

HUÎTRES (selon arrivage)	
6	10.00€ 9
12	20.00€
BUISSON DE CREVETTES	12.50€
Crevettes, mayonnaise	
ASSIETTE MARINE	14.50€
3 huîtres, 4 crevettes, 2 accras	
ACCRAIS DE MORUE MAISON	12.50€
Sauce piment doux	
CARPACCIO DE BŒUF	9.90€
Pesto, copeaux de parmesan	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	16.40€
Et sa confiture d'oignons	
DUO DE SAUMONS	15.50€
Saumon fumé et gravlax maison	
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES de nos côtes	15.50€
à la fondue de poireaux	



Les planches apéros

PLANCHE DE CHARCUTERIE	
Assortiment de charcuteries, cornichons, olives	14,90€
PLANCHE MIXTE	
Assortiment de charcuteries et de fromages, cornichons, olives	17,90€
PLANCHE DE LA MER	
Accras de morue maison, crevettes, rillettes maison, calamar, cornichons, olives	17,90€

Formules du jour

Le midi uniquement	
Du mardi au vendredi	
100% FAIT MAISON	
ou	
ENTRÉE + PLAT	16,00€
PLAT + DESSERT	
ou	
PLAT	12,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18,50€

Menu kids

Jusqu'à 10 ans	
PIZZA BAMBINO ou PÂTES BOLOGNAISE	
ou STEAK HACHÉ FRITES	
ou JAMBON FRITES	
11,50€	
1 BOULE DE GLACE (parfums au choix)	
SIROP À L'EAU	

Les poissons

POËLÉE DE GAMBAS À L'ANIS	21.00€
Risotto citron vert & gingembre	
FILET DE LIEU JAUNE	27.00€
Chips de chorizo, sauce beurre blanc et accompagnement du moment	
POËLÉE DE SAINT-JACQUES	23.50€
de nos côtes	
Sauce beurre blanc & pesto rouge, écrasé de pommes de terre	
CHOUCROUTE DE LA MER	24.50€
Choucroute, saumon, poisson blanc, Saint-Jacques de nos côtes, gambas, moules, beurre blanc	



Les viandes

TARTARE DE BŒUF À LA FRANÇAISE	18.00€
Frites	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	18.90€
Pistou & parmesan, frites	
ENTRECÔTE DU BOUCHER (P=300g)	22.90€
Frites, salade, sauce au choix*	
BROCHETTE DE BŒUF XL (P=250g)	19.90€
Accompagnée de ses deux sauces froides, frites	
PAVÉ DE FILET DE BŒUF (P=250g)	25.90€
Sauce au choix*, pommes de terre grenaille	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE (AAAAA)	17.90€
Sauce moutarde à l'ancienne, frites, salade	
PETIT JARRET DU CHARCUTIER	17.90€
Cuisson à basse température dans du cidre et épices, sauce au choix, frites, salade	
SOURIS D'AGNEAU	21.90€
(viande d'origine UE)	
Crème d'ail, écrasé de pommes de terre	
SUPPLÉMENT SAUCE	1.50€
SUPPLÉMENT LÉGUMES	5.00€
ASSIETTE DE FRITES	3.90€



La majorité de nos viandes sont servies avec frites mais n'hésitez pas à nous consulter pour une autre garniture

* sauce au choix : Poivre, roquefort ou béarnaise



Les burgers

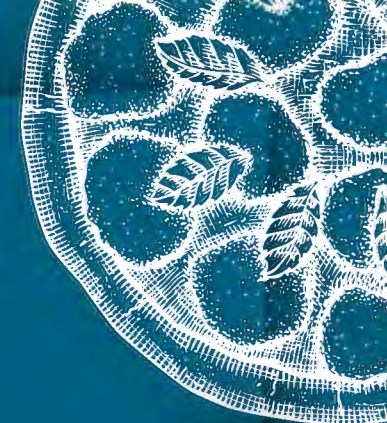
LE CLASSIC	17.00€
Pain, viande hachée de bœuf, cheddar, tomates, oignons cuits, ketchup, roquette	
LE CHICKEN	17.80€
Pain, escalope de volaille rôtie, emmental, sauce américaine, roquette	



Les pizzas

PIZZA CRUDITÉS

JAMBON BLANC	14.90€
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
JAMBON CRU	16.60€
Base tomate, mozzarella, jambon cru italien	
4 FROMAGES	16.20€
Base crème, mozzarella, reblochon, chèvre, roquefort	



MARGARITA	11.90€
Base tomate, mozzarella, œuf, origan	
CAPRI	13.00€
Base tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	
REINE	13.00€
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	
ROYALE	13.60€
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	
MILANO	13.60€
Base tomate, mozzarella, lardons, champignons, œuf, origan	
CALZONE	15.00€
Royale soufflée + crème	
ORIENTALE	14.90€
Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, oignons, poivrons, œuf, origan	
CALCIO	14.90€
Base tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, poivrons, origan	
ITALIENNE	14.80€
Base tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, origan, roquette	
MEDIA	15.90€
Base tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, artichauts, roquette, parmesan, pistou	
VÉGÉTARIENNE	13.50€
Base tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, artichauts, origan	
4 SAISONS	14.20€
Base tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts, origan	
SPINATA	14.50€
LA PIZZA QUI DÉMÉNAGE !	
Base tomate, mozzarella, poivrons, spianata (chorizo italien), origan, tomates cerises	
PAYSANNE	13.30€
Base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, champignons, origan	
SAVOYARDE	14.00€
Base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon, origan	
FLAMICHE	13.90€
Base crème, mozzarella, lardons, pommes de terre, chèvre, origan	
CHEVRETTE	13.70€
Base crème, mozzarella, chèvre, tomates cerises, miel, origan	
4 FROMAGES	15.00€
Base crème, mozzarella, reblochon, chèvre, roquefort	
BALTIQUE	18.50€
Base crème, mozzarella, saumon fumé maison, origan, tomates cerises, roquette	
CAPITAINE	19.50€
Base crème, mozzarella, crevettes, Saint-Jacques, persillade, origan	
BORNÉO	14.90€
Base crème au curry, mozzarella, poulet mariné, amandes effilées, oignons, parmesan, origan	
USA	14.90€
Base tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, tomates cerises, cheddar, origan	
CARPACCIOLINA	15.90€
Base tomate, mozzarella, poivrons, carpaccio de bœuf, origan, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan	
TUNA	18.90€
Base tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, crème, origan	
POLLO	13.90€
Base crème au curry, mozzarella, poulet mariné, poivrons, origan	

SUPPLÉMENT PIZZA (nous consulter)	
Basiques	2.00€
Chèvre, mozzarella di buffala, thon	3.00€
Saumon, charcuterie italienne, Saint-Jacques, etc	5.90€

Les pastas

CARBONARA	15.00€
Lardons, champignons, œuf cru, crème	
BOLOGNAISE	15.00€
Viande de bœuf hachée (viande d'origine française), coulis de tomates & herbes	
CHORIZANA	15.50€
Chorizo, oignons, poivrons, crème, coulis de tomates	
PESTO ROSSO	15.00€
Sauce au pesto rosso maison	
SAUMON	16.50€
Saumon, ciboulette, crème	

✓ Plat vegan
✓ Plat végétarien

