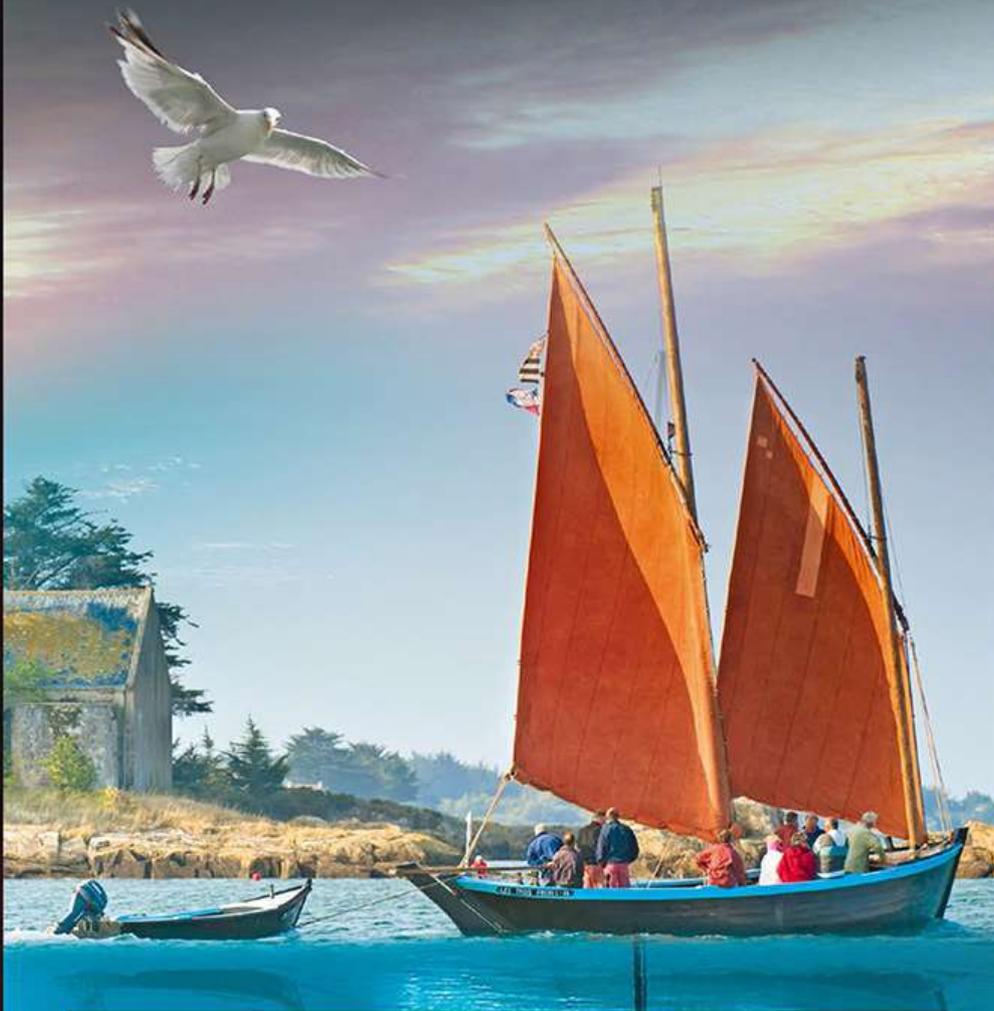


# Le Petit Vézit

BAR • RESTAURANT • CRÊPERIE • PIZZERIA



Page 2 : Apéritif, salades, pâtes

Page 3 : Poissons, viandes, burgers

Page 4 : Menu Moussaillon

Page 4 : Pizzas

Page 5 : Galettes

Page 6 : Crêpes

Page 7 : Desserts, glaces

Page 8 : Boissons

## POUR L'APÉRITIF

- 6 Huitres du Golfe - 6 Oysters ..... 8.50

### PLANCHE [À PARTAGER] BOARDS TO SHARE

- **Planche crispy** - Crispy board ..... 7,50
- **Planche de charcuterie**  
Cooked pork meat assortment ..... 8,50
- **Planche végétarienne** - Vegetarian board ..... 8,50
- **Planche mixte** - Mixed board ..... 13,00



## NOS SALADES PLATS MAIN DISH SALADS

- **Salade verte** - Green salad ..... 3.50
- **Salade de chèvre chaud sur toasts** ..... 11.50  
*Salade verte, jambon fumé, tomates, chèvre sur toasts, raisins*  
Green salad, smoked ham, tomatoes, goat's cheese, raisins
- **Salade César poulet** ..... 12.50  
*Salades mélangées, poulet, tomates cerise, croûtons, parmesan, sauce césar*  
Assortment of salads, chicken, tomatoes, croutons, parmesan, ceasar sauce
- **Salade Paysanne** ..... 12.80  
*Salade verte, pommes de terre, lardons, croûtons, œuf, tomates, fromage*  
Green salad, potatoes, bacon cubes, croutons, egg, tomatoes, cheese
- **Poke Bowl** ..... 12.80  
*Riz, concombre, avocat, choux rouge, crudités*  
Rice, cucumber, avocado, red cabbage, raw vegetables
- **Assiette de la mer** ..... 13.80  
*Salade verte, saumon fumé, crevettes, rillettes de thon, citron*  
Green salad, smoked salmon, prawns, tuna rillettes, lemon



## NOS PÂTES PASTA

- **Spaghetti bolognaise ou carbonara** ..... 11.50
- **Pâtes végétarienne aux légumes** ..... 11.50
- **Linguines au Saumon et à l'aneth** - Linguine with Salmon and dill ..... 13.50
- **Lasagne « maison » - Salade verte** - Lasagna and green salad ..... 14.20



## NOS POISSONS FISH

- Fish & Chips ..... 12.50
- Lieu Jaune Breton - Pollack Breton ..... 14.80
- Risotto aux Saint-Jacques et pesto ..... 14.50
- Tatakì de Thon - Tuna tataki. .... 16.20

### MOULES [FRITES]

MUSSELS & FRENCH FRIES

- Marinières cooked in white wine . . . 12.50 €
- Crème cooked with fresh cream . . . . 13.00 €
- Chorizo cooked with Chorizo . . . . . 13.50 €



## VIANDES MEAT

- Assiette de frites ..... 5.00
  - Steak Haché Angus ..... 11.00  
Minced steak Angus
  - Wok de Poulet aux Légumes ..... 14.20  
Chicken and Vegetables wok
  - Ribs de porc ..... 14.20
  - Parmentier de canard «fait maison»-Salade verte ..... 14.20  
« Home-made » parmentier of duck and green salad
  - Tartare de Bœuf traditionnel ..... 15.20
  - Souris d'Agneau ..... 15.50  
Lamb knuckle-end
  - Pièce du Boucher Sauce au choix (VBF) ..... 19.60  
Butcher's piece with sauce of your choice
- **Choisissez votre accompagnement : frites, riz, légumes ou salade verte**  
Our meats and fishes are served with french fries, rice, vegetables or green salad



### NOS BURGERS [MAISON]

- Cheeseburger. .... 13.50€  
Steak haché, Cheddar, cornichons, tomates, salade  
Minced steak, Cheddar, pickles, tomatoes, salad
- Le V ..... 13.80€  
Galette de pois chiche, Chèvre, tomate, oignons, salade  
Chickpea vegetable nugget, goat's cheese, tomatoes, onions, salad.
- Chicken Burger ..... 14.20€  
Aiguillette de poulet panée, cheddar, tomate, oignon, salade  
Breaded chicken breast, cheddar, tomatoes, onions, salad
- Le Mané ..... 14.80  
Steak haché, sauce tartare, bacon, oignon rouge, tranche de raclette, tomate, salade  
Minced steak, tartar sauce, bacon, red onion, slice of raclette cheese, tomato, salad

## MENU MOUSSAILLONS

Galette jambon / fromage ou Nuggets Frites

1 Boule de glace ou Crêpe nutella

1 boisson (au verre)

9,50€

## CHILDREN MENU

Ham cheese galette or nuggets French fries

1 scoop of ice cream or Nutella crepe

1 drink (glass)

## NOS PIZZAS

### BASE TOMATE

- **Margarita** ..... 9.50  
Sauce tomate, mozzarella, olives / Tomato sauce, mozzarella, olives
- **Italia** ..... 10.00  
Sauce tomate, jambon, mozzarella / Tomato sauce, ham, mozzarella
- **Regina** ..... 10.50  
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella / Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella
- **Napolitaine** ..... 11.50  
Sauce tomate, anchois, olives noires, basilic, mozzarella  
Tomato sauce, anchovies, olives, basil, mozzarella
- **Bergère** ..... 12.00  
Sauce tomate, jambon sec, chèvre, miel, mozzarella  
Tomato sauce, dry ham, goat's cheese, honey, mozzarella
- **Végétarienne** ..... 12.00  
Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons, oignons, olives  
Tomato sauce, zucchini, peppers, mushrooms, onions, olives
- **Sicilienne** ..... 12.50  
Sauce tomate, poivrons, chorizo, oignons, mozzarella  
Tomato sauce, peppers, chorizo, onions, mozzarella
- **Marocaine** ..... 12.50  
Sauce tomate, kébab, sauce kébab, oignons, poivrons, mozzarella, olives  
Tomato sauce, kébab, kébab sauce, onions, peppers, mozzarella, olives
- **Texane** ..... 13.50  
Sauce tomate, viande de bœuf haché, cheddar, oignons, sauce barbecue, mozzarella  
Tomato sauce, beef mince, cheddar, onions, barbecue sauce, mozzarella

### BASE CRÈME

- **Fermière** ..... 12.50  
Base crème, filet de poulet curry, poivrons, oignons, persillade, mozzarella  
Cream, curry chicken, peppers, onions, parsley sauce, mozzarella
- **Campagnarde** ..... 13.00  
Base crème, lardons, œuf, oignons, champignons, mozzarella  
Cream, bacon cubes, egg, onions, mushrooms, mozzarella
- **Fromagère** ..... 13.50  
Base crème, chèvre, roquefort, reblochon, mozzarella, olives  
Cream, goat's cheese, roquefort cheese, reblochon cheese, olives
- **Norvégienne** ..... 14.00  
Base crème, saumon fumé, mozzarella, citron, huile d'olive  
Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon, olives oil
- **Savoyarde** ..... 14.00  
Base crème, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella  
Cream, reblochon, potatoes, bacon cubes, onions, mozzarella
- **St Jacques** ..... 14.50  
Base crème, st jacques, poireaux, tomates cerise, persillade, mozzarella  
Cream, scallops, leeks, cherry tomatoes, parsley sauce, mozzarella

- **Supplément ingrédient classique ou modification** ..... 1.50  
Extra charge for one classic ingredient or change



# NOS GALETTES

- **Fromage** ..... 4.50  
Cheese
- **Jambon** ..... 4.50  
Ham
- **Jambon - Fromage** ..... 5.50  
Ham - Cheese
- **Complète** ..... 6.80  
Jambon - Œuf - Fromage  
Ham - Egg - Cheese
- **Complète Champignons** ..... 7.50  
Jambon - Œuf - Fromage - Champignons à la crème  
Ham - Egg - Cheese - Creamy mushrooms
- **Complète Oignons** ..... 7.50  
Jambon - Œuf - Fromage - Oignons  
Ham - Egg - Cheese - Onions
- **Complète Tomate** ..... 7.50  
Jambon - Œuf - Fromage - Tomates provençales  
Ham - Egg - Cheese - Provençal tomatoes
- **Galette saucisse** ..... 7.90  
Saucisse - Oignons  
Pork sausage - Onions
- **Roquefort - Salade Verte - Noix** ..... 7.00  
Roquefort cheese cream - Green salad - Walnut
- **Andouille - Fromage** ..... 7.20  
Andouille - Cheese
- **Chèvre chaud - Miel - Noix - Salade Verte** ..... 7.50  
Hot goat's cheese - Honey - Walnut - Green salad
- **Forestière** ..... 7.80  
Lardons - Champignon à la crème - Fromage  
Bacon cubes - Creamy mushrooms - Cheese
- **Italienne** ..... 9.60  
Chèvre - Jambon sec - Tomate séchées - Pesto  
Goat's cheese - Dry ham - Dried tomatoes - Pesto
- **Saumon fumé - Crème - Citron - Salade verte** ..... 9.50  
Smoked salmon - Cream - Lemon - Green salad
- **Montagnarde** ..... 9.50  
Reblochon - Lardons - Oignons - Salade verte  
Reblochon cheese - bacon cubes - Onions - Green salad
- **Bretonne** ..... 9.50  
Andouille - Pommes (fruit) - Oignons  
Andouille - Cooked apple - Onions
- **Ratatouille** ..... 9.50  
Ratatouille « maison » - Œuf - Fromage  
Ratatouille - Egg - Cheese
- **Saint-Jacques - Poireaux** ..... 11.50  
Coquilles Saint-Jacques - poireaux - crème  
Scallops - leeks - cream
- **Supplément ingrédient classique** ..... 1.50  
Extra charge for one classic ingredient



# NOS CRÊPES

• <b>Sucre</b> . . . . .	<b>3.10</b>
Sugar	
• <b>Beurre</b> . . . . .	<b>3.10</b>
Butter	
• <b>Beurre - Sucre</b> . . . . .	<b>3.30</b>
Butter - Sugar	
• <b>Sucre - Citron</b> . . . . .	<b>4.00</b>
Sugar - Lemon	
• <b>Nutella</b> . . . . .	<b>4.50</b>
Nutella	
• <b>Chocolat</b> . . . . .	<b>4.50</b>
Chocolate	
• <b>Chocolat - Chantilly</b> . . . . .	<b>5.00</b>
Chocolate - Whipped Cream	
• <b>Miel - Citron</b> . . . . .	<b>5.00</b>
Honey - Lemon	
• <b>Caramel au beurre salé « maison »</b> . . . . .	<b>5.00</b>
Salted butter caramel sauce	
• <b>Pommes chaudes - Caramel au beurre salé</b> . . . . .	<b>6.50</b>
Hot apples - Salted butter caramel sauce	
• <b>Pommes chaudes - Caramel au beurre salé - Chantilly</b> . . . . .	<b>7.00</b>
Hot apples - Salted butter caramel sauce - Whipped Cream	
• <b>Pommes chaudes - Caramel au beurre salé - Glace vanille - Chantilly</b> . . . . .	<b>7.90</b>
Hot apples - Salted butter caramel sauce - Vanilla Ice Cream - Whipped Cream	
• <b>Chocolat - Coco - Chantilly</b> . . . . .	<b>6.80</b>
Chocolate - Coconut - Whipped Cream	
• <b>Bananes - Sauce chocolat - Chantilly</b> . . . . .	<b>6.80</b>
Bananas - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• <b>Glace Vanille - Sauce Chocolat - Chantilly</b> . . . . .	<b>6.80</b>
Vanilla Ice Cream - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• <b>Flambée Grand - Marnier ou Rhum - Chantilly</b> . . . . .	<b>7.30</b>
Flamed with Grand-Marnier or Rum - Whipped Cream	
• <b>Supplément ingrédient</b> . . . . .	<b>1.50</b>
Extra charge for one ingredient	

**7,00€**

## PETIT [DÉJEUNER]

Boisson chaude - Croissant - Pain  
Jus d'orange - Beurre - Confiture

## [BREAKFAST]

Hot drink, croissant, bread, orange juice, butter, jam



## NOS DESSERTS

- **Far Breton aux Pruneaux** ..... 4.80  
Special Breton cake with prune
- **Crème brûlée à la vanille** ..... 6.00  
Crème Brulée with vanilla
- **Moelleux au chocolat glace vanille** ..... 6.50  
Chocolate fondant with vanilla ice cream
- **Crumble aux pommes glace vanille** ..... 6.50  
Apple crumble with vanilla ice cream
- **Verrine des bois** ..... 7.00  
**Fouetté de mascarpone, fruits rouges, sablé cannelle**  
Whipped mascarpone, red berries, cinnamon shortbread
- **Café ou Thé gourmand** ..... 6.80  
Coffee or tea with an assortment of small cakes
- **Les Profiteroles** ..... 7.50  
Profiteroles

## NOS GLACES

- **Coupe Dame Blanche** ..... 7.50  
**Glace vanille, sauce chocolat, chantilly**  
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe Banana Split** ..... 7.50  
**Glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly**  
Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe After Eight** ..... 7.50  
**Glace menthe, sauce chocolat, chantilly**  
Mint ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe Mer Rouge** ..... 7.50  
**Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly**  
Strawberry, raspberry and blackcurrant ice cream, redfruit coulis, whipped cream
- **Coupe Bigoudenne** ..... 7.50  
**Glace caramel, vanille et café, sauce caramel, chantilly**  
Caramel, vanilla and coffee ice cream, caramel sauce, whipped cream
- **Coupe fraisier** ..... 8.00  
**Glace fraise, vanille, soupe de fraise, chantilly**  
Strawberry, vanilla, strawberry soup, whipped cream
- **Coupe Brownie** ..... 8.00  
**Glace chocolat, brownie, sauce chocolat, chantilly**  
Chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe des îles** ..... 8.00  
**Glace ananas, passion, rhum**  
Pineapple, passion fruit ice cream, rhum
- **Coupe Colonel** ..... 8.00  
**Glace citron, vodka**  
Lemon ice cream, vodka
- **Coupe 1 Boule** 1 scoop of ice cream ..... 2.00
- **Coupe 2 Boules** 2 scoops of ice cream ..... 3.50
- **Coupe 3 Boules** 3 scoops of ice cream ..... 4.50
- **Supplément Chantilly** Extra charge for whipped cream ..... 1.00



### Parfums au choix

Vanille  
 Chocolat  
 Café  
 Fraise  
 Framboise  
 Cassis  
 Menthe-Chocolat  
 Caramel  
 Ananas  
 Citron vert  
 Coco  
 Praliné - Noisette  
 Fruits de la passion  
 Pistache  
 Banane  
 Smarties  
 Barbapapa  
 -----  
 Vanille  
 Chocolate  
 Coffee  
 Strawberry  
 Raspberry  
 Blackcurrant  
 Mint chocolate  
 Caramel  
 Pineapple  
 Lime  
 Coconut  
 Praline- Hazelnut  
 Passion fruit  
 Pistachio  
 Banana  
 Smarties  
 Barbapapa



# NOS BOISSONS DRINKS

## APÉRITIFS

- Kir vin blanc, kir breton . . . . . 3.00
- Kir Pétillant . . . . . 3.20
- Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto 3.50
- Whisky (J&B) . . . . . 6.00
- Whisky (Jack Daniels) . . . . . 7.00

## COCKTAILS

- Miami . . . . . 5.00  
(cocktail de jus de fruits)
- Planteur . . . . . 7.00  
(rhum, jus ananas, orange, citron)
- Blue Lagoon . . . . . 7.00  
(orange, ananas, gin, curaçao)
- Gin tonic . . . . . 7.00
- Spritz . . . . . 8.00
- Mojito . . . . . 8.00

## VINS WINES

### DÉGUSTATION AU VERRE WINE BY THE GLASS

- Quincy AOP . . . . . 5.50
- Rosé Corse IGP San Pieru . . . . . 4.50
- Brouilly AOP . . . . . 5.50  
La chapelle de Venenge
- Domaine de Bassac . . . . . 4.50  
Armonia - Vin biologique AB 

EN PICHET JUG	Verre	25 cl	50 cl
• Vin Blanc, Rosé, Rouge	3.00	5.50	10.00

EN BOUTEILLE BOTTLE	37,5cl	75cl
---------------------	--------	------

### LES ROUGES RED WINE

- Côtes du Rhône AOP . . . . . 19.00  
Les Magerans
- Saumur Champigny AOP. . . . . 22.00  
Les Valengenets
- Pinot Noir . . . . . 25.00  
Les Jamelles
- Domaine de Bassac . . . . . 26.00  
Armonia - Vin biologique AB
- St-Nicolas de Bourgueil AOP. . . . . 27.00  
Les Javeaux
- Brouilly AOP . . . . . 28.00  
La Chapelle de Venenge
- Pic Saint Loup . . . . . 29.50  
Les Déesses Muettes « Exception »

### LES BLANCS WHITE WINE

- Chardonnay Val de Loire Le Coquillier 18.00
- Viognier Les Jamelles . . . . . 22.00
- Muscadet-sur-lie AOP . . . . . 25.00  
Génération - Château de la Bourdinière
- Quincy AOP. . . . . 29.50

### LES ROSÉS ROSÉ WINE

- Rosé Corse IGP San Pieru . . . . . 19.00
- Rosé de Loire AOC Château du Fresne 21.00
- Côtes de Provence AOC . . . 16.00 . 25.00  
Valadas

## BIERES BEERS

### À LA PRESSION DRAUGHT BEER

- 1664, Panaché, Monaco
- 25cl 50cl
- 3.20 5.80

### EN BOUTEILLE BEER BOTTLE

- Heineken, Heineken 0,0% (33cl) . 4.00
- 1664 blanche (33cl) . . . . . 5.00
- Desperados (33cl). . . . . 5.50
- Grimbergen rouge (33cl) . . . . . 5.00
- Leffe blonde (33cl) . . . . . 5.00
- Lancelot (33cl) . . . . .  5.80
- Bière Kerblei (Locale/local beer) . .  5.80  
Blonde, Ambrée ou Triple

## CIDRE CIDER

- Le terroir (33cl) . . . . . 4.80
- Cidre bouché breton (75cl). . . . . 9.50
- Cidre Royal Guillevic (75cl) . . . 12.50

## RAFRAICHISSEMENTS

### SOFT DRINKS

- Sodas (au verre) . . . . . 25cl. 50cl  
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea . 3.00. 5.00
- Jus de fruits Pampryl . . . . . 3.20  
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas,  
Abricot, Tomate
- Sodas (en bouteille) . . . . . 3.70  
Fanta Orange, Perrier, Orangina,  
Schweppes, Schweppes agrumes
- Vittel ou Limonade . . . . . 2.60
- Sirop à l'eau . . . . . 2.00
- Supplément sirop ou tranche . . . . 0.20

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

- 50cl 100cl
- Plancoët plate ou gazeuse 3.00 4.20

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

- Café ou Décaféiné. . . . . 1.80
- Petit crème . . . . . 2.00
- Grand Café ou Grand Déca . . . . . 3.20
- Grand Crème ou Cappuccino. . . . . 3.40
- Chocolat . . . . . 3.00
- Chocolat viennois . . . . . 3.50
- Thé ou Infusion. . . . . 2.50
- Thé au lait . . . . . 2.80
- Café Calva ou Cognac . . . . . 7.00
- Irish Coffee . . . . . 8.00

## DIGESTIFS ET LIQUEURS (4cl)

### AFTER-DINNER LIQUEURS

- Rhum, Gin, Get 27ou 31, Bailey's, Malibu,  
Calvados, Cognac, Vodka, Poire William,  
Cointreau, Grand Marnier . . . . . 6.00
- Supplément Soda . . . . . 0.50