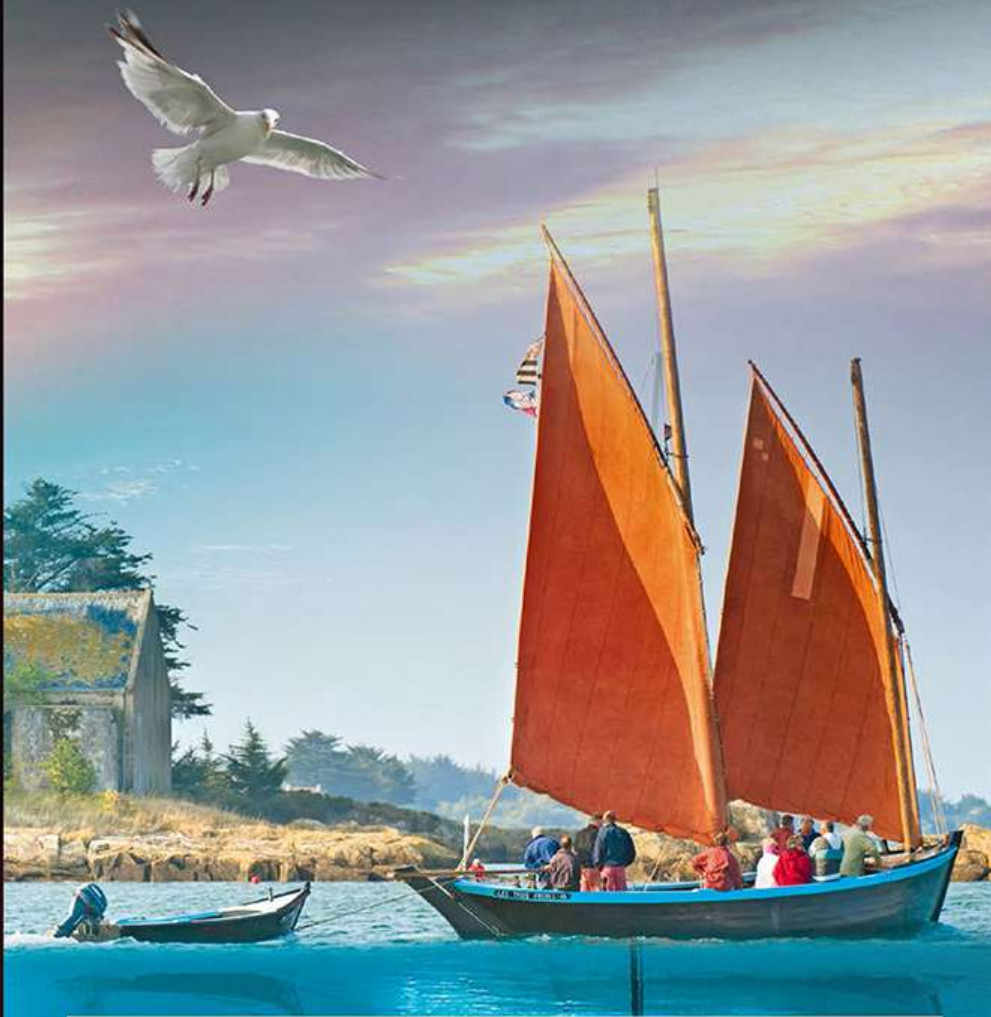


# Le Petit Vézit

BAR • RESTAURANT • CRÊPERIE • PIZZERIA



Page 2 : Apéritif, salades, pâtes

Page 3 : Poissons, viandes, burgers

Page 4 : Pizzas

Page 5 : Menu Moussaillon

Page 5 : Galettes

Page 6 : Crêpes

Page 7 : Desserts, glaces

Page 8 : Boissons

# PLANCHE [ À PARTAGER ]

BOARDS TO SHARE

- **Planche de charcuterie**  
Cooked pork meat assortment . . . . . **13.00**
- **Planche veggie** . . . . . **13.00**  
Falafels, légumes croquants, houmous,  
fromage frais
- **Planche crispy** - Crispy board . . . . . **14.50**  
Accras, onions rings, mozzarella sticks, sauce BBQ
- **Planche mixte** - Mixed board . . . . . **16.00**



## NOS ENTRÉES & SALADES

MAIN DISH SALADS

- **Salade verte** - Green salad . . . . . **3.50**
- **6 Huîtres du Golfe** - 6 Oysters. . . . . **8.50**
- **Camembert rôti 150g** - Roasted camembert . . . . . **9.80**
- **Salade de chèvre chaud sur toasts**. . . . . **12.50**  
*Salade verte, jambon fumé, tomates, chèvre sur toasts, raisins secs*  
Green salad, smoked ham, tomatoes, goat's cheese, raisins
- **Poke Bowl**. . . . . **12.80**  
*Riz, concombre, avocat, choux rouge, crudités*  
Rice, cucumber, avocado, red cabbage, raw vegetables
- **Salade Paysanne** . . . . . **13.50**  
*Salade verte, pommes de terre, tranches de lard, croûtons, œuf, tomates, fromage*  
Green salad, potatoes, bacon, croutons, egg, tomatoes, cheese
- **Salade César poulet** . . . . . **13.80**  
*Salades mélangées, poulet, tomates cerises, croûtons, parmesan, sauce césar*  
Assortment of salads, chicken, tomatoes, croutons, parmesan, ceasar sauce
- **Assiette de la mer** . . . . . **14.50**  
*Salade verte, saumon fumé, crevettes, guacamole, citron*  
Green salad, smoked salmon, prawns, guacamole, lemon



## NOS PÂTES PASTA

- **Spaghetti bolognaise ou carbonara** - Spaghetti bolognese or carbonara . . . **11.50**
- **Tortellini ricotta & épinards sauce chèvre/parmesan** . . . . . **13.50**  
Tortellini ricotta & spinach with goat/parmesan sauce
- **Linguines au Saumon et à l'aneth** - Linguine with Salmon and dill . . . . . **14.20**
- **Lasagne « maison » - Salade verte** - Lasagna and green salad . . . . . **14.20**



## NOS POISSONS FISH

- **Fish & Chips de cabillaud** - Cod fish & chips . . . . . **13.20**
- **Poisson du moment** - Seasonal Fish . . . . . **17.00**
- **Risotto aux Saint-Jacques et pesto** - Scallop risotto with pesto . . . . . **16.80**
- **Pavé de saumon** - Grilled Salmon Fillet. . . . . **17.50**

### MOULES [FRITES]

MUSSELS & FRENCH FRIES

- Marinières** cooked in white wine . . . . . **12.80 €**
- Crème** cooked with fresh cream . . . . . **13.50 €**
- Chorizo** cooked with Chorizo . . . . . **13.80 €**



## NOS VIANDES MEAT

- **Assiette de frites** - Plate of French fries . . . . . **5.50**
- **Steak Haché** - Minced steak . . . . . **11.50**
- **Wok de Poulet aux Légumes** . . . . . **14.80**  
Chicken and Vegetables wok
- **Parmentier de canard « fait maison »** - Salade verte . . . . . **15.50**  
« Home-made » parmentier of duck and green salad
- **Tartare de Bœuf traditionnel** - Traditional beef tartar . . . . . **15.80**
- **Escalope de veau gorgonzola** - Veal escalope with gorgonzola sauce . . . . . **17.20**
- **Ribs de porc** - Pork ribs . . . . . **17.50**
- **Pièce du boucher** - Beef steak. . . . . **18.50**
- **Souris d'Agneau** - Lamb knuckle-end . . . . . **18.50**
- **Entrecôte (VBF) sauce au choix** . . . . . **23.50**  
Rib Steak with sauce of your choice

## NOS BURGERS [MAISON]



- **Cheeseburger** . . . . . **14.00**  
Steak haché, Cheddar, cornichons, tomates, salade  
Minced steak, Cheddar, pickles, tomatoes, salad
- **Le V** . . . . . **14.50**  
Galette de pois chiche, Chèvre, tomate, oignons, salade  
Chickpea vegetable nugget, goat's cheese, tomatoes, onions, salad
- **Chicken Burger** . . . . . **15.00**  
Aiguillette de poulet panée, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise  
Breaded chicken breast, cheddar, tomatoes, onions, salad, mayonnaise
- **Le Pulled Pork** . . . . . **15.50**  
Effiloché de porc, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce bbq  
Pulled pork, cheddar, tomatoes, onions, salad, bbq sauce
- **Le Mané** . . . . . **16.00**  
Steak haché, sauce tartare, tranche de lard, oignon rouge, tranche de raclette, tomate, salade  
Minced steak, tartar sauce, bacon, red onion, slice of raclette cheese, tomato, salad

# NOS PIZZAS

Pâte à pizza faite maison - Homemade pizza dough

## BASE TOMATE

- **Margarita** . . . . . 10.50  
Sauce tomate, mozzarella, olives / Tomato sauce, mozzarella, olives
- **Italia** . . . . . 11.50  
Sauce tomate, jambon, mozzarella / Tomato sauce, ham, mozzarella
- **Regina** . . . . . 12.00  
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella  
Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella
- **Pepperoni** . . . . . 12.50  
Sauce tomate, chorizo, mozzarella  
Tomato sauce, chorizo, mozzarella
- **Napolitaine** . . . . . 12.50  
Sauce tomate, anchois, olives noires, basilic, mozzarella  
Tomato sauce, anchovies, olives, basil, mozzarella
- **Hawaïenne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, poulet curry, ananas, poivrons, mozzarella  
Tomato sauce, curry chicken, pineapple, peppers, mozzarella
- **Bergère** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, jambon sec, chèvre, miel de Bretagne, mozzarella  
Tomato sauce, dry ham, goat's cheese, honey, mozzarella
- **Végétarienne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons, oignons, olives  
Tomato sauce, zucchini, peppers, mushrooms, onions, olives
- **Sicilienne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, poivrons, chorizo, oignons, mozzarella  
Tomato sauce, peppers, chorizo, onions, mozzarella
- **Marocaine** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, kébab, sauce kébab, oignons, poivrons, mozzarella, olives  
Tomato sauce, kebab, kebab sauce, onions, peppers, mozzarella, olives
- **Texane** . . . . . 14.50  
Sauce tomate, viande de bœuf haché, cheddar, oignons, sauce barbecue, mozzarella  
Tomato sauce, beef mince, cheddar, onions, barbecue sauce, mozzarella
- **Dolce Vita** . . . . . 16.00  
Sauce tomate, burratina, coppa, basilic, mozzarella  
Tomato sauce, burratina, coppa, basil, mozzarella

## BASE CRÈME

- **Campagnarde** . . . . . 13.50  
Base crème, lardons, œuf, oignons, champignons, mozzarella  
Cream, bacon cubes, egg, onions, mushrooms, mozzarella
- **Fromagère** . . . . . 14.50  
Base crème, chèvre, roquefort, reblochon, mozzarella, olives  
Cream, goat's cheese, roquefort cheese, reblochon cheese, mozzarella, olives
- **Norvégienne** . . . . . 15.00  
Base crème, saumon fumé, mozzarella, citron, huile d'olive  
Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon, olives oil
- **Savoyarde** . . . . . 15.00  
Base crème, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella  
Cream, reblochon, potatoes, bacon cubes, onions, mozzarella
- **Ingrédient en supplément** . . . . . 1.50  
Œuf, olives, champignons, oignons, poivrons, chèvre  
Extra charge for one ingredient (egg, olives, mushrooms, onions, peppers, goat's cheese)



## MENU MOUSSAILLONS

1 boisson (au verre)

Galette jambon / Fromage ou Nuggets Frites  
ou Pizza jambon / fromage

10,50€

1 Boule de glace ou Crêpe nutella

## CHILDREN MENU

1 drink (glass)

Ham cheese galette or nuggets French fries or ham cheese pizza

1 scoop of ice cream or Nutella crepe

## NOS GALETTES

Pâte à galette faite maison - Homemade galette batter

- **Jambon - Fromage** . . . . . 5.50  
Ham - Cheese
- **Complète** . . . . . 6.80  
Jambon - Œuf - Fromage  
Ham - Egg - Cheese
- **Complète Champignons** . . . . . 7.50  
Ham - Egg - Cheese - Mushrooms
- **Complète Oignons** . . . . . 7.50  
Ham - Egg - Cheese - Onions
- **Trois fromages** . . . . . 7.80  
Emmental - Roquefort - Chèvre - Salade Verte  
Emmental - Roquefort cheese - Goat cheese - Green salad
- **Chèvre chaud - Miel - Noix - Salade Verte** . . . . . 7.80  
Hot goat's cheese - Honey - Walnut - Green salad
- **Galette saucisse** . . . . . 9.50  
Saucisse - Oignons - Salade verte  
Pork sausage - Onions - Green salad
- **Rustique** . . . . . 9.50  
Tranche de lard, oeuf, champignon, fromage  
Bacon, egg, mushroom, cheese
- **Montagnarde** . . . . . 9.50  
Reblochon - Tranche de lard - Oignons - Salade verte  
Reblochon cheese - Bacon - Onions - Green salad
- **Bretonne** . . . . . 9.50  
Andouille - Pommes (fruit) - Oignons  
Andouille - Cooked apple - Onions
- **Ratatouille** . . . . . 9.50  
Ratatouille « maison » - Œuf - Fromage  
Ratatouille - Egg - Cheese
- **Italienne** . . . . . 9.60  
Chèvre - Jambon sec - Tomate séchées - Pesto  
Goat's cheese - Dry ham - Dried tomatoes - Pesto
- **Saumon fumé - Crème - Citron - Salade verte** . . . . . 10.50  
Smoked salmon - Cream - Lemon - Green salad
- **Saint-Jacques - Poireaux** . . . . . 12.10  
Coquilles Saint-Jacques - poireaux - crème  
Scallops - leeks - cream
- **Ingrédient en supplément** . . . . . 1.50  
Œuf, fromage, tomates, oignons, champignons  
Extra charge for one ingredient (egg, cheese, tomatoes, onions, mushrooms)



# NOS CRÊPES

## PÂTE À CRÊPE FAITE MAISON - HOMEMADE CREPE BATTER

Sauce chocolat et sauce caramel au beurre salé faite maison  
Homemade chocolate sauce and salted butter caramel sauce

• Sucre . . . . .	3.10
Sugar	
• Beurre . . . . .	3.10
Butter	
• Beurre - Sucre . . . . .	3.50
Butter - Sugar	
• Sucre - Citron . . . . .	4.00
Sugar - Lemon	
• Nutella . . . . .	4.80
Nutella	
• Miel de Bretagne - Citron . . . . .	5.00
Local honey - Lemon	
• Chocolat . . . . .	5.00
Chocolate	
• Chocolat - Chantilly . . . . .	5.50
Chocolate - Whipped Cream	
• Caramel au beurre salé « maison » . . . . .	5.50
Homemade salted butter caramel sauce	
• Pommes chaudes - Caramel au beurre salé . . . . .	6.50
Hot apples - Salted butter caramel sauce	
• Pommes chaudes - Caramel au beurre salé - Glace vanille - Chantilly . . . . .	7.90
Hot apples - Salted butter caramel sauce - Vanilla Ice Cream - Whipped Cream	
• Poires - Caramel au beurre salé - Chantilly . . . . .	7.50
Pear - Salted butter caramel sauce - Whipped Cream	
• Chocolat - Coco - Chantilly . . . . .	6.80
Chocolate - Coconut - Whipped Cream	
• Glace Vanille - Sauce Chocolat - Chantilly . . . . .	7.00
Vanilla Ice Cream - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• Bananes - Sauce chocolat - Chantilly . . . . .	7.00
Bananas - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• Flambée Grand - Marnier ou Rhum . . . . .	7.30
Flamed with Grand-Marnier or Rum - Whipped Cream	
• Ingrédient en supplément . . . . .	1.50
Extra charge for one ingredient	

7,50€

### PETIT [DÉJEUNER]

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

[BREAKFAST]

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



## NOS DESSERTS

- **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
- **Tira Breizh Fouetté mascarpone, pommes caramel, sablé breton** . . . . . 6.50  
Mascarpone whipped cream, caramel apples, Breton shortbread
- **Kouign amann** . . . . . 6.50
- **Les Profiteroles Choux pâtisseries, glace vanille, sauce chocolat** . . . . . 7.50  
Pastry puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce
- **Café ou Thé gourmand** . . . . . 8.00  
Coffee or tea with an assortment of desserts

## 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, tentation meringuée, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly  
Strawberry, meringue and blackcurrant ice cream, redfruit coulis, whipped cream
- **Coupe Bigouden** . . . . . 7.50  
Glace caramel, vanille et café, sauce caramel, chantilly  
Caramel, vanilla and coffee ice cream, caramel sauce, whipped cream
- **Coupe Brownie vanille** . . . . . 8.00  
Glace vanille et chocolat, brownie, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla and chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe des îles** . . . . . 8.00  
Glace coco, passion, rhum  
Coconut, passion fruit ice cream, rum
- **Coupe Colonel** . . . . . 8.00  
Glace citron, vodka  
Lemon ice cream, vodka
- **Coupe 1 Boule** 1 scoop of ice cream . . . . . 2.70
- **Coupe 2 Boules** 2 scoops of ice cream . . . . . 4.50
- **Coupe 3 Boules** 3 scoops of ice cream . . . . . 5.50
- **Supplément Chantilly** Extra charge for whipped cream . . . . . 1.50



### Parfums au choix

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Fraise
- Tentation meringuée
- Cassis
- Menthe-Chocolat
- Caramel
- Orange
- Citron vert
- Coco
- Pâte à tartiner
- Fruits de la passion
- Pistache
- Banane
- Barbapapa
- 
- Vanilla
- Chocolate
- Coffee
- Strawberry
- Meringue raspberry
- Blackcurrant
- Mint chocolat
- Caramel
- Orange
- Lime
- Coconut
- Chocolate-hazelnut
- Passion fruit
- Pistachio
- Banana
- Barbapapa



# NOS BOISSONS DRINKS

## APÉRITIFS

- Kir vin blanc, kir breton . . . . . 3.20
- Kir Pétillant . . . . . 3.50
- Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto 3.50
- Coupe de prosecco (12cl) . . . . . 6.00
- Whisky Jack Daniels . . . . . 8.00
- Whisky Chivas 12A . . . . . 10.00
- Whisky Galaad Origine  . . . . . 10.00

## COCKTAILS

- Miami (sans alcool) . . . . . 5.00
- Planteur . . . . . 7.00
- Gin tonic . . . . . 7.00
- Moscow Mule . . . . . 8.00
- Spritz . . . . . 8.00
- Mojito . . . . . 8.00

## VINS WINES

### DÉGUSTATION AU VERRE WINE BY THE GLASS

- Viognier Marius . . . . . 5.00
- Muscadet AOP . . . . . 5.00
- Quincy AOP . . . . . 6.00
- Rosé Corse IGP . . . . . 4.50
- Saumur Champigny AOP . . . . . 4.50
- Pinot noir IGP OC . . . . . 5.50

### 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 . . . . . 20.00  
Les Magerans
- Bordeaux AOP Puits Saint Martin . . . . . 22.00
- Languedoc . . . . . 23.00  
Château Tapie - Vin Biologique AB
- Saumur Champigny AOP . . . . . 25.00  
Les Valengenetts
- Coteaux du lyonnais Jean Loron . . . . . 26.00
- St-Nicolas de Bourgueil AOP . . . . . 28.00  
Les Javeaux
- Pinot noir IGP OC . . . . . 29.00  
Domaine Grand-Chemin - Le Bay
- Pic Saint Loup . . . . . 33.00  
Les Déesses Muettes « Exception »

#### LES BLANCS WHITE WINE

- Chardonnay Val de Loire Le Coquillier 20.00
- Chenin Blanc Christophe Davault . . . . . 23.00
- Muscadet AOP Prends pas le melon . . . . . 25.00
- Marius Viognier M. Chapoutier . . . . . 25.00
- Valencay AOP La campanette . . . . . 30.00
- Quincy AOP . . . . . 32.00

#### LES ROSÉS ROSÉ WINE



- Rosé Corse IGP San Pieru . . . . . 20.00
- Côtes de Provence AOC . . . . . 16.00 26.00  
Valadas

## BIÈRES BEERS

### À LA PRESSION DRAUGHT BEER

- |                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
|                                    | 25 cl | 50 cl |
| • Lancelot blonde, Panaché, Monaco | 3.50  | 6.50  |
| • Duchesse Anne                    | 4.20  | 7.50  |

### EN BOUTEILLE BEER BOTTLE

- Dremwell 0.0% (25 cl) . . . . . 4.50
- Heineken, Heineken 0,0% (25 cl) . . . . . 4.50
- 1664 blanche (33 cl) . . . . . 5.00
- Desperados (33 cl) . . . . . 5.50
- Grimbergen rouge (33 cl) . . . . . 5.00
- Leffe blonde (33 cl) . . . . . 5.00
- Blanche Hermine, Morgane Bio (33 cl)  . . . . . 5.80
- Bière Kerblei (Locale/local beer)  . . . . . 5.90  
Blonde, Ambrée, Triple ou IPA

## CIDRE CIDER

- Cidre de Rhuys (33 cl) . . . . . 5.00
- Cidre bouché breton (75 cl) . . . . . 10.50
- Cidre bio de Rhuys (75cl) . . . . . 12.00
- Cidre Royal Guillevic (75 cl) . . . . . 14.00

## RAFRAÎCHISSEMENTS

### SOFT DRINKS

- Sodas (au verre) . . . . . 25 cl. 50 cl  
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea . . . . . 3.20 5.20
- Jus de fruits Granini . . . . . 3.80  
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Abricot, tomate
- Sodas (en bouteille) . . . . . 4.00  
Fanta Orange, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes
- Jus de pomme pétillant . . . . . 4.50  
sparkling apple juice
- Sirop à l'eau . . . . . 2.20
- Diabolo . . . . . 3.00
- Supplément sirop ou tranche . . . . . 0.20

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

- |                              |      |       |        |
|------------------------------|------|-------|--------|
|                              | 33cl | 50 cl | 100 cl |
| • Plancoët intense           | 3.50 |       |        |
| • Plancoët gazeuse . . . . . | 3.90 | 5.00  |        |
| • Plancoët plate . . . . .   | 3.90 | 5.00  |        |

## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

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

## DIGESTIFS ET LIQUEURS

### AFTER-DINNER LIQUEURS

- Get 27, Get 31, Bailey's, Malibu (6 cl) . . . . . 6.00
- Rhum, Gin, Vodka, Whisky, Poire William, Cointreau, Grand Marnier, Cognac, Calvados (4 cl) . . . . . 6.00
- Speakeasy Mentha (6 cl)  . . . . . 7.00
- Supplément Soda . . . . . 0.50