

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

PLANCHE [À PARTAGER]

BOARDS TO SHARE

- **Planche crispy** - Crispy board **9.50**
- **Planche de charcuterie**
Cooked pork meat assortment **10.50**
- **Planche végétarienne** **10.50**
Vegetarian board
- **Planche mixte** - Mixed board **14.00**



NOS ENTRÉES & SALADES

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 secs
Green salad, smoked ham, tomatoes, goat's cheese, raisins
- **Salade César poulet** **12.50**
Salades mélangées, poulet, tomates cerises, 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
- **6 Huîtres du Golfes** - 6 Oysters **8.50**
- **Camembert rôti 150g** - Roasted camembert **9.80**



NOS PÂTES PASTA

- **Spaghetti bolognaise ou carbonara** - Spaghetti bolognese or carbonara . . . **11.50**
- **Fiocchetti Speck & Fontina** - Fiocchetti speck and fontina **12.50**
- **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** **12.80**
- **Filet de Saint-Pierre** - John Dory Fish filet. **15.80**
- **Risotto aux Saint-Jacques et pesto** - Scallop risotto with pesto **15.50**
- **Tataki de Thon** - Tuna tataki. **16.80**

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 Angus** - Minced steak Angus **11.20**
 - **Wok de Poulet aux Légumes** **14.80**
Chicken and Vegetables wok
 - **Ribs de porc** - Pork ribs **14.80**
 - **Parmentier de canard « fait maison »** - **Salade verte** **14.80**
« 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. **16.20**
 - **Souris d'Agneau** - Lamb knuckle-end **17.80**
 - **Entrecôte (VBF) sauce et garniture au choix** **20.80**
Rib Steak 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** **14.50**
Galette de pois chiche, Chèvre, tomate, oignons, salade
Chickpea vegetable nugget, goat's cheese, tomatoes, onions, salad.
- **Le Pulled Pork** **14.50**
Effiloché de porc, cheddar, tomate, oignons, salade
Pulled pork, cheddar, tomatoes, onions, salad.
- **Chicken Burger** **14.80**
Aiguillette de poulet panée, cheddar, tomate, oignon, salade
Breaded chicken breast, cheddar, tomatoes, onions, salad
- **Le Mané** **15.50**
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)

9,80€

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** 9.80
Sauce tomate, mozzarella, olives / Tomato sauce, mozzarella, olives
- **Italia** 10.50
Sauce tomate, jambon, mozzarella / Tomato sauce, ham, mozzarella
- **Regina** 11.00
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
- **Hawaïenne** 12.50
Sauce tomate, poulet curry, ananas poivrons, mozzarella
Tomato sauce, curry chicken, pineapple, peppers, mozzarella
- **Bergère** 12.50
Sauce tomate, jambon sec, chèvre, miel, mozzarella
Tomato sauce, dry ham, goat's cheese, honey, mozzarella
- **Végétarienne** 12.50
Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons, oignons, olives
Tomato sauce, zucchini, peppers, mushrooms, onions, olives
- **Sicilienne** 13.00
Sauce tomate, poivrons, chorizo, oignons, mozzarella
Tomato sauce, peppers, chorizo, onions, mozzarella
- **Marocaine** 13.00
Sauce tomate, kébab, sauce kébab, oignons, poivrons, mozzarella, olives
Tomato sauce, kébab, kébab sauce, onions, peppers, mozzarella, olives
- **Texane** 14.00
Sauce tomate, viande de bœuf haché, cheddar, oignons, sauce barbecue, mozzarella
Tomato sauce, beef mince, cheddar, onions, barbecue sauce, mozzarella

BASE CRÈME

- **Fermière** 13.00
Base crème, filet de poulet curry, poivrons, oignons, persillade, mozzarella
Cream, curry chicken, peppers, onions, parsley sauce, mozzarella
- **Campagnarde** 13.50
Base crème, lardons, œuf, oignons, champignons, mozzarella
Cream, bacon cubes, egg, onions, mushrooms, mozzarella
- **Fromagère** 14.00
Base crème, chèvre, roquefort, reblochon, mozzarella, olives
Cream, goat's cheese, roquefort cheese, reblochon cheese, olives
- **Norvégienne** 14.50
Base crème, saumon fumé, mozzarella, citron, huile d'olive
Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon, olives oil
- **Savojarde** 14.50
Base crème, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella
Cream, reblochon, potatoes, bacon cubes, onions, mozzarella
- **St Jacques** 15.00
Base crème, st jacques, poireaux, tomates cerises, persillade, mozzarella
Cream, scallops, leeks, cherry tomatoes, parsley sauce, 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)



NOS GALETTES

- **Jambon - Fromage** 5.50
 Jambon - Fromage
 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 - Poire - Noix - Salade Verte** 7.80
 Roquefort cheese cream - Green salad - Walnut
- **Chèvre chaud - Miel - Noix - Salade Verte** 7.80
 Hot goat's cheese - Honey - Walnut - Green salad
- **Forestière** 7.80
 Tranche de lard - Champignon à la crème - Fromage
 Bacon - Creamy mushrooms - Cheese
- **Rustique** 7.80
 Tranche de lard - Œuf - Fromage
 Bacon - 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** 9.80
 Smoked salmon - Cream - Lemon - Green salad
- **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
- **Saint-Jacques - Poireaux** 12.10
 Coquilles Saint-Jacques - poireaux - crème
 Scallops - leeks - cream
- **Ingrédient en supplément** 1.50
 Œuf, fromage, tomate, oignons, champignons
 Extra charge for one ingredient (egg, cheese, tomato, onions, mushrooms)



NOS CRÊPES

- **Sucre** 3.10
Sugar
- **Beurre** 3.10
Butter
- **Beurre - Sucre** 3.50
Butter - Sugar
- **Sucre - Citron** 4.00
Sugar - Lemon
- **Nutella** 4.50
Nutella
- **Chocolat** 4.50
Chocolate
- **Chocolat - Chantilly** 5.00
Chocolate - Whipped Cream
- **Miel - Citron** 5.00
Honey - Lemon
- **Caramel au beurre salé « maison »** 5.00
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
- **Bananes - Sauce chocolat - Chantilly** 6.80
Bananas - Chocolate Sauce - Whipped Cream
- **Glace Vanille - Sauce Chocolat - Chantilly** 6.80
Vanilla Ice Cream - Chocolate Sauce - Whipped Cream
- **Flambée Grand - Marnier ou Rhum - Chantilly** 7.30
Flamed with Grand-Marnier or Rum - Whipped Cream
- **Ingrédient en supplément** 1.50
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** 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
- **Tira Breizh Fouetté mascarpone, pommes caramel, sablé breton** 6.50
Mascarpone whipped cream, caramel apples, Breton shortbread
- **Café ou Thé gourmand** 6.80
Coffee or tea with an assortment of small cakes
- **Les Profiteroles Choux pâtisseries, glace vanille, sauce chocolat** 7.50
Pastry puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce

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 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 ananas, passion, rhum
Pineapple, passion fruit ice cream, rum
- **Coupe Colonel** 8.00
Glace citron, vodka
Lemon ice cream, vodka
- **Coupe 1 Boule** 1 scoop of ice cream 2.30
- **Coupe 2 Boules** 2 scoops of ice cream 3.80
- **Coupe 3 Boules** 3 scoops of ice cream 5.00
- **Supplément Chantilly** Extra charge for whipped cream . 1.50



Parfums au choix

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



NOS BOISSONS DRINKS

APÉRITIFS

- Kir vin blanc, kir breton 3.20
- Kir Pétilant 3.50
- 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, vodka, curaçao)
- Gin tonic 7.00
- Spritz 8.00
- Mojito 8.00

VINS WINES

- DÉGUSTATION AU VERRE
WINE BY THE GLASS
- Quincy AOP 5.50
- Menetou-Salon AOP 6.00
Les Bornés
- Rosé Corse IGP San Pieru 4.50
- Brouilly AOP 5.50
La chapelle de Venenge

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
- Bourgogne Aligoté AOP 27.00
André Ducal
- Quincy AOP 29.50
- Menetou-Salon AOP 34.00
Les Bornés

LES ROSÉS ROSÉ WINE



- Rosé Corse IGP San Pieru 20.00
- Rosé de Loire AOC Château du Fresne 21.00
- Côtes de Provence AOC . . . 16.00 . 26.00
Valadas

BIERES BEERS

À LA PRESSION DRAUGHT BEER

- | | | |
|-------------------------|------|------|
| | 25cl | 50cl |
| • 1664, Panaché, Monaco | 3.20 | 5.80 |
| • Duchesse Anne | 4.00 | 7.50 |

EN BOUTEILLE BEER BOTTLE

- Heineken, Heineken 0,0% (25cl) . 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) . .  5.90
Blonde, Ambrée ou Triple

CIDRE CIDER

- Cidre de Rhuys (33cl) 4.80
- Cidre bouché breton (75cl) 9.50
- Cidre Royal Guillevic (75cl) . . . 12.50

RAFRAÎCHISSEMENTS

SOFT DRINKS

- Sodas (au verre) 25cl. 50cl
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea . 3.20. 5.20
- Jus de fruits Pampryl 3.30
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas,
Abricot, tomate
- Sodas (en bouteille) 3.80
Fanta Orange, Perrier, Orangina,
Schweppes, Schweppes agrumes
- Vittel ou Limonade 2.70
- 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 2.80
- Thé au lait 3.00
- 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