

APÉRITIFS

Kir pétillant Vouvray.....	10 cl.....	4.50€
Kir (cassis, pêche, framboise ou mûre).....	10 cl.....	3.50€
Bière 1664.....	25 cl.....	3.60€
Bière artisanale.....	33 cl.....	5.50€
Ricard, Pastis.....	2 cl.....	3.60€
Martini blanc ou rouge.....	5 cl.....	3.60€
Suze.....	5 cl.....	3.60€
Porto.....	5 cl.....	4.00€
Martini gin.....	6 cl.....	5.00€
Americano (maison).....	10 cl.....	6.50€
Baby.....	2 cl.....	4.00€
Whisky Cardhu.....	4 cl.....	5.50€
Gin Tonic 100% breton.....	4 cl + 25 cl.....	7.50€
La Paloma.....	4 cl + 25 cl.....	7.50€

(Tequila et La French pamplemousse rose à la fleur de sel de Guérande)

BOISSONS FROIDES

La French 100% naturel.....	25 cl.....	3.60€
-----------------------------	------------	--------------

(Tonic, Ginger Beer, Agrumes, Pamplemousse rose)

Plancoët sirop, diabololo.....	25 cl.....	2.40€
Ice tea pêche.....	25 cl.....	3.60€
Coca-cola, Coca zéro.....	33 cl.....	3.60€
Orangina.....	25 cl.....	3.60€
Jus de fruits.....	25 cl.....	3.40€

(orange, abricot, ananas, tomate)

Jus de pomme artisanal.....	verre 25 cl.....	3.40€
Clos de la Ruaudaie.....	bouteille 100 cl.....	10.50€
Fruits pressés.....		4.80€

(orange ou citron)

BOISSONS CHAUDES

Café.....	2.00€
Café-crème.....	2.20€
Thé ou infusion.....	2.60€
Thé citron ou lait.....	2.80€
Chocolat.....	3.80€

DIGESTIFS

Get 27, Menthe pastille.....	5 cl.....	6.50€
Poire, Cointreau, Limoncello.....	5 cl.....	6.50€
Cognac, Calvados, Armagnac.....	5 cl.....	6.50€
Irish coffee.....		8.00€

LE DERWIN



VINS

blancs	Gros plant s/lie - AOP Maison Chéreau-Carré	75 cl.....	14.00€
	Muscadet s/lie - AOP Maison Chéreau - Carré	37.5 cl	13.00€
	Muscadet Côteaux de la Loire - AOC Domaine Landron Chartier - Bio	75 cl.....	21.00€
	Chinon - AOC Domaine Charles Pain	75 cl.....	26.00€
	Macon Chardonnay - AOC Domaine Talmard	75 cl.....	28.00€
	Reuilly - AOC Domaine Dyckerhoff	75 cl.....	28.00€
rosés	Sancerre - AOC Domaine Vacheron - Bio	75 cl.....	44.00€
	Rosé du Pays d'oc - IGP	75 cl.....	14.00€
	Côtes de Provence AOC - Château Tour St-Honoré - Bio	50 cl.....	20.00€
rouges	AOP - Minuty Cuvée Prestige	75 cl.....	33.00€
	Côtes du Rhône - AOC Maison E. Guigal	37.5 cl	13.00€
	75 cl.....	22.00€	
	St Nicolas de Bourgueuil - AOP Domaine de la Rodaie	37.5 cl	13.00€
75 cl.....	22.00€		
Saumur Champigny - AOC Thierry Germain - Bio	75 cl.....	34.00€	

VINS au verre (12,5cl)

Muscadet s/lie	4.00€
Gros plant s/lie	3.50€
Rosé du Pays d'oc	3.50€
Côtes de Prov TSH	5.00€
Chinon blanc	5.00€
Macon Chardonnay.....	5.30€
Reuilly blanc	5.30€
Côtes du Rhône	4.50€
St Nicolas de Bourgueuil...	4.50€

CIDRE

Clos de la Ruaudaie (Doux, Demi-sec ou Brut)	
Cidre artisanal	La bolée 22 cl.....
	3.50€
	75 cl.....
	12.00€
Clos de la Ruaudaie Bio(Brut)	
Cidre artisanal	75 cl.....
	13.50€
Kerisac (Doux ou Brut)	75 cl.....
	13.50€

EAUX MINÉRALES

Plancoët	50 cl..	3.40€	100 cl.....	4.40€
Plancoët fines bulles	50 cl..	3.80€	100 cl.....	4.80€
Perrier	33 cl..	3.60€		

FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer (2 pers.)	68.00€
<small>(huîtres, tourteau, langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises, palourdes, étrilles)</small>	
Assiette du pêcheur	38.00€
Bigorneaux	12.00€
Bulots	12.00€
Crevettes grises	12.00€
Étrilles	15.00€
Palourdes	12.00€
Huîtres de Bretagne n°4 (la douzaine)	18.00€

Coquillages de la "Maison Retailleu" à Kercabellec

GALETTES

Beurre	3.00€
Oeuf de plein air	4.50€
Fromage (emmental)	5.30€
Jambon ou Bacon	5.30€
Oeuf - Tomate	5.30€
Saucisse artisanale ou Andouille de Vire	5.80€
Fromage - Tomate	6.30€
Jambon - Tomate ou Bacon - Tomate	6.30€
Oeuf - Fromage	6.30€
Oeuf - Jambon ou Oeuf - Bacon	6.30€
Jambon - Fromage	6.80€
Bacon - Fromage	6.80€
Oeuf - Saucisse	6.80€
Oeuf - Andouille	6.80€
Saucisse - Fromage	7.00€
Andouille - Fromage	7.00€
Oeuf - Fromage - Tomate	7.50€
Oeuf - Jambon - Tomate	7.50€
Oeuf - Bacon - Tomate	7.50€
Jambon - Fromage - Tomate	8.00€
Bacon - Fromage - Tomate	8.00€
Oeuf - Jambon - Fromage	8.00€
Oeuf - Bacon - Fromage	8.00€
Oeuf - Jambon - Fromage - Tomate	8.50€
Oeuf - Bacon - Fromage - Tomate	8.50€
Oeuf - Saucisse - Fromage	8.50€
Oeuf - Andouille - Fromage	8.50€
Oeuf - Saucisse - Fromage - Tomate	9.00€
Oeuf - Andouille - Fromage - Tomate	9.00€

Les farines de blé noir de Bretagne et de froment proviennent du "Moulin de la Fatigue" à Vitré. Nous utilisons du sel de Batz-sur-Mer pour l'assaisonnement et la cuisson.

Moules DERWIN (spécialité)	16.00€
Moules marinières	12.00€
Soupe de poissons (croûtons maison, aioli, râpé)	12.00€
Saumon fumé artisanal "Le saumon de Piriac", blinis bretons et crème ciboulette	17.00€
Langoustines (suivant cours)	environ 23€
Tourteau ou Araignée (suivant le poids)	de 23 à 32€
Homard à l'américaine (sur commande)	environ 75€

Fruits de mer "Les Délices de l'Atlantique" au Pouliguen

CRÊPES

Sucre	2.50€
Beurre - Sucre	3.60€
Confiture artisanale (abricot, fraise, groseille, fruits rouges, orange) "L'Atelier de Valérie" à Batz-sur-Mer	4.50€
Banane	4.50€
Crème de marrons	5.90€
Chocolat (maison)	5.90€
Citron (maison)	5.90€
Caramel au beurre salé (maison)	5.90€
Beurre - Sirop d'érable	5.90€
Chocolat - Amandes	6.50€
Chocolat - Noix de coco	6.50€
Beurre - Sirop d'érable - Noix	6.90€
Chocolat - Banane	6.90€
Chocolat - Citron	6.90€
Chocolat - Chantilly	7.40€
Marron - Chantilly	7.40€
Chocolat - Citron - Noix de coco	7.40€
Chocolat - Coco - Chantilly	8.00€
Chocolat - Amandes - Chantilly	8.00€
Chocolat - Boule de glace	8.00€
Supplément Chantilly	1.50€

CRÊPES FLAMBÉES

Rhum ou Gd Marnier	6.80€
Mandarine ou Framboise	6.80€
Confiture flambée (abricot rhum, orange Gd Marnier, fruits rouges alcool de Framboise)	7.80€
Banane flambée	7.80€
Chocolat flambée	7.80€

GLACES

Coupe « Sans façon »
vanille, café, chocolat, caramel, marron, pruneau, menthe-chocolat, noix de coco, lait d'amande, noix, fraise, pêche, abricot, pamplemousse rose, orange, fruit de la passion, citron, framboise, cassis, cerise.

Carte d'or et glaces artisanales "Terres de glaces"

Une boule	2,20€
2 boules au choix	4,30€
3 boules au choix	6,40€
Café liégeois	8,20€
Chocolat liégeois	8,20€
Coco liégeois (glace coco, chocolat chaud maison, noix de coco râpée, chantilly)	8,20€
Colonel	8,20€
Nougat glacé, coulis d'abricot	8,20€
Poire Belle-Hélène	8,20€
Pêche-Melba	8,20€
Coupe Rosalie (sorbet framboise, cerise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)	8,20€
Coupe Marguerite (sorbet citron, orange, liqueur Mandarine, chantilly)	8,20€
Coupe Turcotte (glace lait d'amande, glace noix, sirop d'érable, noix, chantilly)	8,20€
Coupe Marron glacé (glace marron, glace chocolat, praligrain, chocolat chaud maison, chantilly)	8,20€
Coupe Soleil (sorbet passion, abricot, pamplemousse rose, coulis d'abricot, chantilly, 1 tranche d'orange)	8,20€
Coupe Émeraude (glace menthe-chocolat, glace chocolat, Get 27, chocolat chaud maison, chantilly)	8,80€
Coupe Derwin (glace caramel, glace pruneaux à l'Armagnac, pruneaux à l'Armagnac, chantilly)	8,80€
Banana Split	8,80€
Fraises-Melba	8,80€

Nos produits laitiers proviennent de la "Maison Cario" - Marché de La Baule / Le Croisic "La Laiterie du Grand Clos" à Pontchâteau

Nous vous proposons des produits frais, de saison et favorisons les producteurs locaux. Nos recettes sont préparées à la commande et peuvent demander un peu d'attente.