

Apéritifs

Kir pétillant 12cl.....	4,50€
Kir vin blanc ou Kir breton ou Rosé pamplemousse 12cl....	3,00€
Verre de pétillant 12cl.....	4,50€
Verre de moelleux 12,5cl.....	4,50€
Ricard 2cl.....	3,00€
Martini blanc ou rouge 6cl.....	3,80€
Suze 6cl.....	2,80€
Porto rouge 10cl.....	3,80€
Gin Bombay 5cl.....	5,50€

Whiskies et Rhums

Jack Daniels 5cl.....	4,80€
Eddu Silver 5cl.....	7,00€
Islay Storm 5cl.....	7,40€
Whisky du moment 5cl.....	6,00€
Rhum blanc Trois Rivières 5cl..	4,00€
Rhum ambré HSE VO 5cl.....	5,00€
Botran 15ans Réserve 5cl.....	6,30€
Rhum arrangé Ty Ced 5cl.....	5,50€

Bières

Leffe blonde pression 25cl.....	3,20€
50cl.....	6,00€
Abbaye de Telhouët 25cl.....	3,50€
50cl.....	6,60€
Leffe Ruby 33cl.....	4,50€
Duchesse Anne 33cl.....	5,00€
Blanche Hermine 33cl.....	5,00€
Chouffe blonde 33cl.....	5,50€
Cidre artisanal "Breteil" 75cl.	10,50€



Eaux

50cl	1L
Plancoët.....	2,80€ 4,00€
Plancoët fines bulles	2,90€ .. 4,10€

Boissons fraîches

Jus de fruit BIO 25cl.....	3,20€
Jus de pomme artisanal 20cl.....	3,30€
Breizh Cola, Breizh Zéro 33cl...	3,50€
Breizh Tea 33cl.....	3,50€
Schweppes Agrum' 25cl.....	3,50€
Orangina 25cl.....	3,50€
Perrier 33cl.....	3,00€
Diabolo 20cl.....	2,40€
Sirop à l'eau 20cl.....	2,00€

Planche Apéro

pour 2 personnes..... 6,50€
pour 4 personnes.. 12,00€

Cocktails avec alcool

Cocktail du moment.....	6,50€
Punch maison	6,50€
Le Studio Gin, sirop de sucre, jus de citron, curaçao, pétillant	6,50€

Cocktails sans alcool

Florida Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas et sirop de grenadine	5,00€
Bora Bora	5,00€
Jus de mangue, jus d'ananas, limonade, jus de citron, sirop de grenadine	

Cartes des vins

VINS BLANCS

	Verre 12.5cl	75cl
VDF Vioigner Chardonnay C'Different 2018.....	4.00€	18.50€
IGP Enserune Bio, Domaine de Régismont 2019.....	4.30€	20.00€
AOC Reuilly Domaine Mabilot 2019.....		24.00€
AOC Cheverny Cuvée Renaissance 2018.....		19.00€

VINS ROUGES

	Verre 12.5cl	75cl
IGP Hérault, Moulin de Gassac 2019.....	3.60€	15.50€
AOC Graves, Château le Par du vent 2019.....	4.50€	21.00€
AOC Saumur Champigny Domaine Satinée de Loire 2018.....		20.50€
AOC Saint-Chinian, Château Cazevieuille 2015.....		21.50€
AOC Faugères, Mar du Colombel 2017.....		20.50€
AOC Côtes du Rhône Village, Plan de Dieu, Haute Segure 2019....		26.00€

VIN ROSÉ

	Verre 12.5cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Maubet 2018.....	3.80€	16.00€

BULLES

	Verre 12.5cl	75cl
AOC Montlouis Brut.....	4.50€	24.00€

VINS AU PICHET

	Verre 12.5cl	50cl	100cl
Blanc / Rouge / Rosé.....	2,50€	7,00€	13,50€

LA CAVE DU PATRON btl 75cl

AOC Champagne Brut réserve, Domaine Duval Leroy.....	57.00€
AOC St Aubin Blanc, Vieilles Vignes, Domaine Roux 2018.....	46.50€
AOC St Emilion Grand Cru, Château St Ange 2015.....	44.00€



Boissons chaudes

Café.....	1,30€	Thé et infusion.....	2,30€
Café allongé.....	1,40€	Décaféiné.....	1,40€
Café crème.....	1,50€	Chocolat chaud....	3,00€

Digestifs 5cl

Pippermint blanche, Pippermint verte.....	5,00€
Cognac aux amandes.....	5,50€
Baileys.....	5,00€
Chouchen.....	4,50€
Calvados.....	5,50€
Rhum Arrangé, Ty CED.....	5.50€
Rhum BOTRAN 15 ans Réserve.....	6.30€

Entrées

Salade de chèvre chaud  5,50€
toasts de chèvre chaud crottin de Chavignol, miel, pignons de pin, tomates fraîches

Crumble de foie gras et ses pêches flambées au rhum 8,50€

Salade de la Mer 5,50€
pétoncles et supions au beurre maître d'hôtel, tomates fraîches, oignons rouges, champignons frais et croûtons

Plats

BROCHETTES :

Nos brochettes sont servies avec une garniture
et une sauce au choix

- Saumon 16,50€
- Onglet de Boeuf 16,00€
Race à viande
- Magret de canard 15,50€
- Saint-Jacques 18,00€
- Poulet mariné 14,50€

supplément sauce 1,50€

supplément garniture 1,50€

Sauces

Poivre

Roquefort

Beurre blanc

Ketchup maison

Moutarde à l'ancienne

Garnitures

Frites

Frites de patates douces (+1€)

Riz safrané

Ratatouille maison



Burgers du moment servis avec frites et sauce au choix

Burger Studio Classic 14,70€
steak de bœuf 150gr, cheddar, tomates fraîches, oignons rouges, cornichons, sauce Burger

Burger Berger 15,30€
steak de bœuf 150gr, ketchup maison, chèvre, oignons rouges et bacon

Burger du chef 15,70€
Recette originale du moment

Nos burgers sont disponibles en végétarien 

Grandes Salades

Salade de la Mer 13,50€
pétoncles et supions au beurre maître d'hôtel, tomates fraîches, oignons rouges, champignons frais et croûtons

Salade de chèvre chaud  12,50€
toasts de chèvre chaud crottin de Chavignol, miel, pignons de pin, tomates fraîches

Le coin du Boucher

nos viandes sont servies avec une garniture
et une sauce au choix

Entrecôte 350gr - Race à viande 21,50€

Travers de porc Breton au miel
herbes de Provence 14,50€

Faux-Filet 250gr - Race à viande 15,50€



Desserts

Tous nos desserts sont fait maison

Crumble de saison et sa glace	5,30€
Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille	5,50€
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud, chantilly	6,00€
Trio de desserts du moment.....	6,70€
Riz au lait de coco à la vanille de Madagascar et ananas Victoria rôti	5,30€
Assiette de fromages.....	5,50€



Glaces

2 boules au choix	3,60€	3 boules au choix	4,10€
PARFUMS : vanille, caramel au beurre salé, chocolat, fraise, citron, fruit de la passion, framboise			
Dame blanche	5,00€		
2 boules de glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly			
Caramel liégeois.....	5,50€		
2 boules de glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé et chantilly			
Chocolat liégeois.....	5,50€		
2 boules de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly			
Colonel 2 boules de glace citron et vodka.....	6,00€		

Notre caramel et notre chantilly sont faits maison

Menu Enfant 8,90€

pour les moins de 12 ans

Nuggets de poulet maison
ou Steak haché,
frites ou Riz safrané

2 boules de glace au choix
ou fromage blanc

Diabolo, sirop à l'eau ou Coca

Menu Le Studio

Entrée + Plat + Dessert 23,00€

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 19,00€

Entrée au choix à la carte
Assiette de foie gras (sup 2,00€)

Plat brochette au choix
(brochette Saint-Jacques sup 1,00€)

Dessert au choix à la carte