

# chez Peluche

*des huîtres, du vin & des copains*

QUALITY BEER BART - BISCUI



## APÉRITIFS

- Kir, Kir Breton, Kir Pétillant 4 €  
(cassis, pêche, mûre, cerise)
- Ricard 3 €
- Martini Rouge, Martini Blanc 5 €
- Gin Tonic, Cuba Libre 7,50 €
- Mojito 7,90 €
- Spritz 7,90 €  
(Apérol, Limoncello, Campari  
(Saint-Germain +2€))
- Américano 9.50 €
- Rhum du moment 7 €
- Whisky Coca (Grant's) 7,50 €
- Whisky  
(Jack Daniel's, Ballantines, Grant's) 6 €
- Monaco, Panaché 3.20 / 6 €

## SOFTS

- Jus de fruits 3,50 €  
(Ananas, Abricot, ACE, Fraise,  
Orange, Pamplemousse, Pomme,  
Tomate)
- Coca, Coca Zéro 3,30 €
- Orangina 3,30 €
- Schweppes Agrumes ou Tonic 3,30 €
- Fuze Tea 3,30 €
- Limonade 3 €
- Sirop à l'eau 2.80 €
- Diabolo 3,30 €
- Bouteille d'eau 50cl 1,80 €
- Perrier 3,30 €
- Plancoët intense 3,60 €
- Supp tranches citrons, sirops 0,20 €

**Les sirops :** Banane, Banane-Kiwi,  
Bubble Gum, Cassis, Cerise, Citron,  
Citror, Fraise, Framboise, Grenadine,  
Kiwi, Mangue, Menthe, Orgeat, Pêche,  
Pulco, et Violette

## BIÈRES

### PRESSIONS (Coreff) 25/33/50 cl

- Blonde 4,9° 3,20 / 4,60 / 6 €
- Blonde cuivrée 7,5° 3,90 / 5,70 / 7,40 €
- Blanche IPA 5,9° 4 / 5,80 / 7,50 €
- Galopin 2.50 €

### BOUTEILLES (33 CL)

- West coast, UNCLE 6 €
- Saint quay, UNCLE 5,50 €
- Triple, BOCK A L'OUEST 5,50 €
- Fruits rouges, COREFF 5,50 €
- Bière sans alcool 1664 3,80 €



## BOISSONS CHAUDES

- Café 1.70 €
- Café allongé 1,70 €
- Double espresso 3,20 €
- Noisette 1.80 €
- Café crème 2 €
- Décaféiné 1.80 €
- Décaféiné allongé 1,80 €
- Chocolat 3,50 €
- Thé / Infusion 3 €

(Thé : Vert Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey)  
(Infusion : Tilleul Menthe et Fruitées)



## VINS BLANC

- Côtes du Rhône bio 4 / 22 €
- Chardonnay 4 / 22 €
- Muscadet 3.50 / 18 €
- Quincy 6.50 / 30 €
- Moelleux 4.50 €

## VINS ROUGE

- Côtes du Rhône bio 4 / 22 €
- Côte de Bourg 4.50 / 24 €
- St Nicolas de Bourgueil 4 / 22 €

## ROSÉS

- Corse 4 / 22 €
- Côte de Provence 4 / 22 €

## LES BULLES

- Cidre 3.50 / 16 €
- Pétillant 3.50 €
- Prosecco 4 €



## SAUCISSONS

- Nature
- Noisettes
- Saucisson du moment

6.50 €

## LES PLANCHES

- Charcuterie/Fromage 1 personne 9.90 €  
2 personnes 18.50 €
- Terre/Mer (Fromages, charcuteries, saumon, Huitres, tomates cerises, sauce)

## LES HUÎTRES

- N°3 6 / 10.50 € 9 / 14 € 12 / 18.50 €
- N°4 6 / 9.50 € 9 / 13 € 12 / 17.50 €



- 1 personne 14.50 €
- 2 personnes 26.50 €

Fournisseur local : Pierre Lechvien au Sillon du Talbert

## TARTINABLES

- St Jacques
- Crabe
- Dorade
- Saumon

6.90 €



## TAPAS

- Poulpes
- Bulots

7.90 €

## CRÊPES

- Beurre sucre 3 €
- Nutella 4,50 €
- Confiture de Fraise ou Abricot 4 €
- Caramel beurre salé 5 €

## DIGESTIFS

- Get 27 5.50 €
- Menthe Pastille 5,50 €
- Baileys 5.50 €
- Jagermeister
- Calvados 6.50 €
- Shooter 4 €

(Caramel beurre salé, Menthe poivrée, Fraise de Plougastel, Biscuit beurre)

Fournisseur local : Atelier du cuisinier à  
Daizay