



Le Roy d'Ys

CRÊPERIE - SALADE - GLACIER - SALON DE THÉ

04 94 88 11 99 - 1 Rue Granet - Sanary-sur-Mer

04 94 32 61 51 - 2 Place de La Fontaine - Village médiéval du Castellet

LES SALADES

UNIQUEMENT LE MIDI

Salade Paysanne 14.80€

Salade, roquefort, croûtons, lard fumé grillé, noix, tomates, oignons, poivrons

Salade Fermière 14.80€

Salade, jambon, oeuf dur, olives, gruyère, tomates, pommes de terre, oignons, poivrons

Salade Niçoise 14.80€

Salade, tomates, haricots verts, pommes de terre, thon, oeuf dur, anchois, poivrons, oignons

Salade Italienne (en saison) 16.00€

Mesclun, tomates, mozzarella, basilic, jambon cru, parmesan, tomates séchées, melon

Assiette Nordique 17.50€

Saumon fumé, fenouil émincé mariné aux agrumes, rillettes de saumon, oeufs de lumps sur toasts, crème fraîche, citron

Salade Verte 3.80€

LE MIDI & LE SOIR

Camembert chaud dans sa galette 14.50€

Pommes fraîches confites, champignons, lard grillé et lit de salade

Nems de Chèvre chaud 14.80€

Nems de chèvre chaud et tapenade sur lit de salade, tomates, sauce chèvre, huile d'olive, olives, oignons, poivrons

Salade César 16.80€

Salade, blanc de poulet pané, concombres, tomates, parmesan, sauce césar, oeuf dur



LES TARTINES CAMPAGNARDES

UNIQUEMENT LE MIDI

Tartine du Berger 15.50€

Fromage de chèvre, miel, pignons de pins, servie avec salade verte

Tartine Royale 15.50€

Tomates fraîches, gruyère, champignons de Paris, jambon blanc, coulis de tomates, servie avec salade verte

Tartine Carbonara 15.50€

Lardons, oignons, crème fraîche, fromage, servie avec une salade

LES SOUPES & POTAGES

DU 1ER OCTOBRE AU 1ER JUIN

Gratinée 8.00€

Soupe à l'oignon, croûtons de pain gratinés au fromage

Potage du jour 7.50€

Selon le marché

LA CHARCUTERIE

Notre Planche de charcuterie 20.00€

Jambon blanc, jambon cru, andouille de Guémené, saucisson pur porc, bacon, viande des Grisons, chorizo, figatelli, rilette, beurre, cornichons, oignons

Assiette Madame 11.00€

Jambon blanc, beurre, cornichons, oignons

Assiette Monsieur 12.50€

Jambon cru, beurre, cornichons, oignons

Assiette des Grisons 14.50€

Viande des Grisons, beurre, cornichons, oignons

Planche Mixte 23.90€

Assortiment de charcuteries et de fromages

LES OEUFS

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE

Oeuf au plat 8.00€

Oeuf au jambon ou bacon ou lard 10.50€

Omelette nature 8.00€

Omelette au jambon 10.50€

Omelette aux champignons 10.00€

Omelette aux oignons 10.00€

Omelette au fromage 10.00€

Omelette jambon, champignons 11.50€

Omelette jambon, fromage 11.80€

Omelette jambon, oignons, fromage 12.60€

Omelette aux épinards 9.50€

Omelette aux lardons fumés 10.60€

Omelette brousse, tomates séchées, parmesan, basilic 13.80€

Omelette tomate, oignons, poivrons, courgettes 12.80€

PLAT ENFANTS

8.50€

PLAT + ACCOMPAGNEMENT

PLATS

Galette Croque Bretonne (sans accompagnement) ou Steak haché ou Nuggets de poulet ou Jambon blanc ou Oeufs au plat

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou purée ou haricots verts

Entrez dans la légende ...

En Armorique aux débuts de l'ère chrétienne, Gradlon le Grand est roi de Cor-nouaille. Il combat puis épouse Malgven, une princesse guerrière et une fille, Dahut, naît de ces amours. Mais cette naissance provoque la mort de malgven, Gradlon en reste meurtri et voue une adoration aveugle à sa fille Dahut.

Il fait construire pour elle une ville merveilleuse du nom d'Ys. Elevée plus bas que la mer, Ys en était protégée par une puissante digue. Une écluse fermait le port et les portes de la mer ne pouvaient s'ouvrir qu'au moyen de lourdes clés d'or que le roi Gradlon conservait sur sa poitrine.

La jeune princesse Dahut règne en souveraine absolue sur la puissante et prospère Ys, et vit dans le luxe et la débauche, contre l'avis de son père, converti à la religion chrétienne par Saint-Gwenolé et Saint-Corentin, ses proches conseillers.

Un beau matin, un prince inconnu arriva dans la cité et subjuga Dahut. Pour lui plaire, elle organisa un grand banquet en son honneur, et lui donna la clé de l'écluse qu'elle déroba à son père pendant son sommeil. Mais le prince était en réalité le diable, envoyé par Dieu pour châtier la ville pécheresse, qui ouvrir l'écluse, et l'océan en furie envahit la ville en déferlant dans les rues.

Gradlon réussit à s'enfuir à cheval et tente de sauver sa fille. Mais elle est emportée par les flots, et Gradlon et Saint-Gwenolé seront les seuls survivants de la cité disparue.

Aujourd'hui encore, il arrive que, par temps calme, les pêcheurs de Douar-nenez entendent sonner les cloches de l'église sous la mer et disent qu'un jour Ys renaîtra. Plus belle que jamais ...



GALETTES SARRASIN

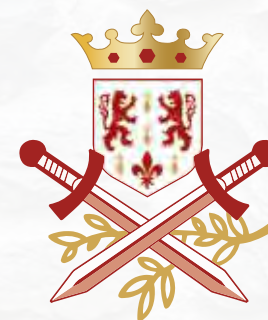
LES TRADITIONNELLES

Galette à l'oeuf Oeuf brouillé ou miroir	6.00€
Mère d'Ivères Grosse portion de beurre 1/2 sel	5.50€
Gourmalou (régime) Jambon blanc	6.70€
Croque Bretonne Jambon blanc, gruyère	8.80€
Forestière Jambon blanc, béchamel, champignons de Paris	11.00€
Complète Jambon blanc, oeuf miroir, gruyère	10.80€
Formidable Jambon blanc, 2 oeufs au plat, gruyère	11.40€
Mornay Jambon blanc, gruyère, béchamel, oignons	11.00€
Douarnenez Gruyère, oeuf miroir, champignons de Paris	10.60€
Normande Jambon blanc, champignons de Paris, crème fraîche	10.80€
Saint-Guérolé Endives braisées, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère	11.00€
Paimpol Gruyère, oeuf miroir, viande des Grisons	11.80€
Bénodet Oeuf dur, béchamel, gruyère	11.00€
Menez Hom Jambon cru, oeuf miroir, gruyère	12.00€
Glénan Épinards à la crème, oeuf au plat	8.80€
Cancaise Épinards à la crème, béchamel, oeuf dur en tranches, gruyère	11.50€

Ty-Blaise Poireaux braisés, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère	12.00€
Père Goriot Lard fumé, oeuf miroir, gruyère	12.00€
Saint Kervan Lard fumé grillé, fromage de chèvre frais, crottin de chèvre	13.50€
Pontivyenne Lard fumé grillé, oignons, crème fraîche	11.80€
Fouesnantaise Épinards à la crème, lard fumé grillé	11.60€
Plescop Lard fumé grillé, viande des Grisons, crème de marrons	11.50€
Kermorvan Saucisses grillées, pommes confites fraîches	11.80€
Kerchopine Lard fumé grillé, pommes confites fraîches	11.80€
Saint-Dolet Épinards à la crème, oeuf au plat, lard fumé grillé	11.50€
Cornouaille Saucisses grillées, ratatouille, oeuf au plat	12.80€
Saint-Malo Saucisses grillées, gruyère, oeuf au plat	12.00€
Saint-Meloir Boudin noir, pommes confites fraîches	11.80€
Saint-Caradec Boudin noir, purée de pommes de terre, oignons	11.80€
Morgat Poireaux braisés, jambon cru, sauce béchamel, gruyère	12.20€
Guémené Andouille de Guémené, beurre demi sel	11.00€
Brestoise Andouille de Guémené, oeuf miroir	11.80€
Trégastel Andouille de Guémené, flambée à la fine de Bretagne	12.80€
Chouanne Andouille de Guémené, crème fraîche	11.80€
Vannetaise Andouille de Guémené, pommes confites fraîches	12.40€
Galette des druides Crème fraîche, moutarde à l'ancienne, oignons confits, flambée à la fine de Bretagne, andouille de guémenée	15.00€

LES RÉGIONALES

Caillebotte Faiselle, lait caillé, sel ou sucre, fines herbes	7.00€	Seguin Tomates grillées, chèvre, miel, pignons, crème fraîche, salade verte	14.50€
Basquaise Émincés de poulet, poivrons, sauce tomate, tomate, oignons, salade verte	12.90€	Provençale Oignons, sauce tomate, gruyère, filets d'anchois, olives noires, herbes de Provence	12.00€
Aveyronnaise Roquefort en morceaux, noix pilées, crème fraîche	12.80€	Dinard Fondue de carotte et de poireaux, vin blanc et échalotes, crème fraîche, crevettes, salade verte	15.50€
Folgoët Ratatouille niçoise, gruyère, oeuf au plat	11.40€	Quimperlé Tranches de saumon fumé, crème fraîche, épinards	13.80€
Rosporden Roquefort en morceaux, pommes fraîches cuites	12.90€	Koulibiac Tranches de saumon fumé, épinards, oeuf dur en tranches, crème fraîche	14.00€
Ploaré Tapenade d'olives noires, viande des Grisons, tomates grillées	12.80€	La Belle Ile Courgettes, jambon blanc, sauce béchamel	12.20€
Avalanche Fromage à raclette, viande des Grisons, jambon cru	14.00€		
Méribel Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochon	14.50€		
Biquette Tomates grillées, gruyère, fromage de chèvre, herbes de Provence, huile d'olive, salade verte	13.80€		
Poivre Steak haché (150g), sauce au poivre et au cognac, salade verte	12.20€		
Tartare Boeuf haché cru (180g), huile d'olive, jaune d'oeuf, condiments, salade verte, frites	15.90€		
Lorraine Lardons fumés, dés de jambon, oeuf brouillé, crème fraîche, gruyère	13.50€		
Fromagère Camembert, gruyère, reblochon, fromage à raclette	13.80€		
Farmer Steak haché, fondue de légumes, gruyère, oeuf au plat, lard grillé	14.60€		
Saint-Mathieu Courgettes, dés de jambon, oeuf brouillé, crème fraîche, gruyère	12.20€		



Le Roy d'Ys

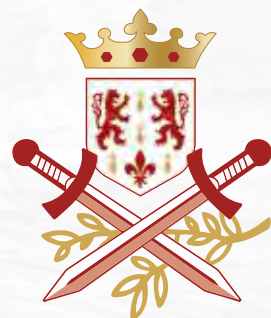
GALETTES SARRASIN

LES SAVEURS D'AILLEURS

Tiffin Goudda	7.20€
Hollandaise Gouda, viande des Grisons	10.50€
Indienne Oignons, courgettes, noix de coco rapée, crème fraîche, curry	11.00€
Mauricienne Émincés de poulet, mangue, ananas, crème fraîche, sauce curry, gingembre, coriandre, oignons, lait de coco	13.60€
Anglo-Saxonne Chester, bacon, lard fumé grillé, oeuf au plat	12.80€
Mexicaine Émincés de poulet, poivrons, oignons, guacamole, épices mexicaines, coriandre, maïs, haricots rouges	13.80€
Américaine Steak haché (150g), oeuf à cheval, ketchup, salade verte	13.80€
Canadienne Tranches de saumon fumé, crème fraîche, citron, salade verte	14.80€
Corsica Tranches de figatelli grillé, haricots blancs, sauce tomate, lardons fumés, bruccio	12.90€
Romaine Tomate, mozzarella, gruyère, basilic, huile d'olive	12.80€
4 Fromages Gruyère, parmesan, mascarpone, gorgonzola	12.50€
Parmesane Aubergine, parmesan, bolognaise	13.00€
Kentucky Salade, tenders, gouda, frite, bacon fumé, sauce américaine	15.60€
New York Steak haché (150g), salade verte, cheddar, frite, oignons confits, oignons frits, sauce américaine	15.80€

Orientale Thon, pommes de terre, olives vertes, huile d'olive, oeuf dur, épices marocaines, coriandre	10.60€
Végétarienne Courgettes, champignons, oignons, tomates grillées, gruyère, béchamel, poireaux	12.00€
La Big Crêpe 2 steak hachés, oignons, tomates, poivrons rouges, gruyère, salade, sauce burger	17.40€
La Kebab Viandes de volaille et de veau émincées, grillées, épicées, salade verte, oignons, tomates et poivrons, sauce blanche, coriandre	15.50€

La Tacos Tenders, gruyère, tomates grillées, oignons, poivrons, salade verte, sauce tacos	15.60€
---	---------------



Le Roy d'Ys



SUPPLÉMENTS

Oeuf
Oignons
Champignons
Crème fraîche
Pommes de terre

2.20€

Fromage
Jambon cru
Jambon blanc
Lard fumé

3.00€

Steak haché
Saumon fumé
Viande des Grisons

4.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frite
Salade verte

3.80€

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

MINIMUM 2 PERSONNES
(PRIX PAR PERS.)

À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT
DU 1ER OCTOBRE AU 1ER JUIN

FONDUES

Savoyarde Fromage de comté, de beaufort (ou abondance), emmental, vin blanc, kirsch, croûtons de pain, pommes de terre vapeur, salade verte	26.00€
Savoyarde aux Cèpes	28.80€
Savoyarde au Reblochon	28.80€
Bourguignonne Viande de boeuf extra (300g par personne) saisie à l'huile, sauces diverses, pommes frites, salade verte	31.00€

MONTAGNARDES

Tartiflette Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche, salade verte	14.60€
Raclette Montagnarde Fromage à raclette, jambon cru, viande des Grisons, jambon blanc, saucisson pur porc, saucisson fumé à l'ail, pommes de terre, variété de condiments, salade verte	26.00€

PLATS CUISINÉS

Mijoté d'Armorique Poireaux, carottes, pommes de terre, poitrine fumée, saucisses aux pistaches, courgettes, chou vert	14.50€
Tripes à la Provençale	14.50€

CRÊPES AU FROMENT

Nature 4.80€
Sucre 5.40€
Chantilly 6.90€

LES DOUCEURS

Cassonade 5.80€
 Sucre raffiné

Beurre Sucre (1/2 sel breton) 6.00€

Bonne Maman 6.60€
 Cassonade avec grosse portion de beurre breton

Suzette 12.00€
 Crème d'oranges, bûchettes oranges, sucre, arrosée de Grand Marnier

Chocolat Chocolat fondu chaud 6.80€

Nutella 6.70€

Caramel beurre salé 6.70€

Confiture ou miel 6.70€
 Au choix (fraise, framboise, myrtille, orange, abricot, confiture de lait, miel de lavande)

Marrons Crème de marrons 6.90€

Érable Sirop d'érable 6.90€

Gourmande Faisselle, cassonade, cannelle 7.40€

Campanus 7.20€
 Cassonade, beurre, cannelle, amandes grillées

Negresco Chocolat fondu chaud, chantilly 8.20€

Guyanaise Banane, chocolat fondu chaud 8.50€

Martiniquaise Banane, Nutella 8.50€

Bambino 7.40€
 Céréales Crunch, lait concentré sucré

Reine Miel de lavande, cerneaux de noix 8.60€

Louison Sucre et 1/2 orange 6.20€

Dieppoise Confit de pommes fraîches, sucre 7.70€

Citronnelle Sucre et citron vert 7.00€

Savojarde Myrtilles, faisselle, sucre 8.50€

Griottine 10.40€
 Sucre, cerises griottes, glace vanille, chantilly

Plougastel (en saison) 10.60€
 Glace fraise, fraises, chantilly

Norvégienne 9.00€
 Glace vanille, chocolat fondu chaud

Doudou 6.60€
 Sucre, à la cannelle et au beurre breton

Lavandine 8.20€
 Miel de lavande, 1/2 citron

LES GOURMANDES

Alpette Pain d'épices, lait concentré sucré 8.20€

Casse Noisette 9.40€
 Crème de noisettes, noisettes entières

Fleur d'Ajone 9.00€
 Confit de pommes fraîches, sirop d'érable du Canada

Nid de Coucou 9.60€
 Sirop d'érable du Canada, cerneaux de noix, chantilly

4 Saisons 11.20€
 Fruit de saison, sorbet citron, sorbet passion

Apple Pie 9.90€
 Confit de pommes fraîches, cannelle, sucre, rhum

Papamango 9.00€
 Noix de coco râpée, chocolat fondu chaud

Cordiale 9.00€
 Marmelade d'oranges, chocolat fondu chaud

Caraiibes 9.50€
 Banane, noix de coco râpée, chocolat fondu chaud

Quiberon 9.80€
 Glace vanille, lamelles d'oranges confites, crème d'orange

Sir James 8.60€
 Fondant à la menthe, chocolat fondu chaud

Nanou 10.50€
 Dés de poires confites au beurre, crème fraîche, canelle, caramel, arrosée de Fine de Bretagne

Flambée 9.60€
 Crêpe au sucre, arrosée abondamment d'une liqueur ou alcool au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados, Cognac, Cointreau, Fine de Bretagne

Bocage 9.90€
 Confit de pommes fraîches, arrosée de Calvados

Malouine 10.60€
 Confit de pommes fraîches, amandes grillées, arrosée de rhum

Grand Marnier XL 12.80€
 Crêpes superposées glacées au sucre, arrosées de Grand Marnier

Sainte-Anne 11.20€
 Crème de noisettes, arrosée de Baileys, chantilly, glace vanille

Frangipane 10.80€
 Crème pâtissière à l'amande, amandes grillées, arrosée de kirsch

Alaska 10.20€
 Glace vanille, arrosée de Cointreau

Saint-Gildas 10.80€
 Glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, chantilly, amandes grillées, coulis framboise

Deauville 11.20€
 Chocolat chaud, glace vanille, poire au sirop, chantilly, amandes grillées

Piña Colada 10.80€
 Ananas au sirop, glace noix de coco, noix de coco râpée, arrosée de Malibu, cerises confites

Kilimandjaro 8.80€
 Crème de marrons, chantilly

Marie-Galante 9.20€
 Glace caramel fleur de sel, beurre 1/2 sel, caramel au beurre salé

Corinthe 9.80€
 Raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly, glace malaga

Maltaise 10.20€
 Marmelade d'oranges et raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly

Victoria 10.60€
 Confit de framboises au cognac, chocolat fondu chaud, aiguillettes au chocolat, chantilly

Laïta 10.50€
 Banane caramélisée, arrosée de rhum

Castellane 10.40€
 Miel de lavande, pignons grillés, chocolat fondu chaud

LES FATALES

Mont-Blanc 11.00€
 Crème de marrons, glace vanille, chantilly

Perlamanade 10.40€
 Crème d'amandes, amandes grillées, glace vanille, Baileys

Saint-Valéry 8.60€
 Confit de pommes fraîches, sauce caramel, amandes grillées

Tatin 11.20€
 Confit de pommes, caramel, glace vanille, pointe de chantilly

British 10.20€
 Poire au sirop, glace chocolat, chocolat fondu chaud, lait concentré

Africaine 11.20€
 Banane, Nutella, glace noix de coco

Coconut 10.60€
 Glace noix de coco, chocolat fondu chaud, noix de coco râpée, arrosée de Malibu

Mignardise 10.80€
 Glace vanille, confiture de lait, crème de noisettes, saupoudrée de pralines grillées

Napoléon 12.20€
 Bûchettes d'oranges confites, clémentines confites, sorbet orange, arrosée de mandarine Napoléon, chantilly

Forêt noire 12.20€
 Crème de marrons, glace vanille, cerises Amarena, arrosée de rhum, chantilly

Amaryllis 11.50€
 Crème de marrons, chocolat fondu chaud, cerneaux de noix, amandes grillées, arrosée de Grand Marnier, chantilly

Ballon d'Alsace 11.20€
 Sorbet poire, chocolat fondu chaud, poire au sirop, arrosée de liqueur de poire

Amandine 11.50€
 Bûchettes d'oranges confites, crème de praliné d'amandes, arrosée de Cointreau

Orangerai 11.80€
 Banane, miel, chocolat chaud, bûchettes d'oranges confites, arrosée de rhum

Framboisine 10.40€
 Sorbet framboise, coulis de framboises, framboises, chantilly

Montélimar 11.80€
 Nougat glacé de Montélimar, chocolat fondu chaud, coulis de framboises, amandes grillées, pointe de chantilly

Reine des Iles 11.60€
 Glace noix de coco, crème de noix de coco, chocolat fondu chaud, rhum blanc Bacardi

Brésilienne 11.50€
 Crème pâtissière au café, chocolat fondu chaud, amandes grillées, glace café, arrosée de liqueur de café

Tahiti 11.00€
 Glace vanille, crème de praliné de noisettes, arrosée de liqueur de café, chantilly

Antillaise 11.20€
 Crème pâtissière, banane, ananas au sirop, cerises confites, arrosée au rhum

SUPPLÉMENTS

Chocolat chaud, chantilly, crème de marron, miel, confiture, nutella ou caramel beurre salé
 2.00€

Amandes, noix ou fruits
 2.00€

1 boule de glace
 2.00€

2 boules de glace
 3.50€

Alcool
 3.50€

Pignons grillés
 2.50€

LES DESSERTS

Véritable Quatre-quarts Breton 5.00€

Ravier 7.00€

Pommes confites, sucre glace, amandes grillées, arrosée de Calvados

Faisselle 4.80€

Au sucre 5.80€

Au coulis de framboises 6.70€

Aux framboises ou myrtilles ou miel

Fondue au chocolat 17€

Fruits de saison, chamallows, morceaux de pain d'épices

LES GLACES & SORBETS

Coupe Chantilly 5.80€

Avec amandes effilées

Boule(s) de glace au choix

- Les crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, praliné, caramel fleur de sel, noix de coco, menthe avec éclats de chocolat

- Les sorbets : citron, fraise, framboise, banane, orange, cassis, passion, mangue

1 boule 3.50€

2 boules 5.20€

3 boules 7.00€



LES MELBAS

Pêche Melba 9.90€

Glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

Ananas Melba 9.90€

Glace vanille, ananas au sirop, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

Fraise Melba (en saison) 9.90€

Glace vanille, sorbet fraise, fraises, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

LES LIÉGEOIS

Café Liégeois 9.50€

Glace café, café glacé, chantilly, topping café

Chocolat Liégeois 9.50€

Glace chocolat, chocolat au lait glacé, chocolat fondu chaud, chantilly

Caramel Liégeois 9.50€

Glace caramel fleur de sel, lait froid au caramel, caramel beurre salé, chantilly

Orange Liégeoise 9.80€

Glace vanille, glace orange, crème d'orange, orange pressée, pointe de chantilly, sorbet orange

LES PÉCHÉS CAPITAUX

Colonel 10.90€

Sorbet citron, Vodka

Orange Suprême 11.20€

Sorbet orange, Vodka, trait de Cointreau

Iceberg 11.20€

Glace menthe avec éclats de chocolat, fondante menthe, peppermint, chantilly

Coco Loco 11.20€

Glace noix de coco, coco râpée, sorbet banane, Malibu, chantilly

Coffee Delicious 11.00€

Glace café, glace vanille, glace caramel, Baileys

Dame Griotte 10.90€

Glace vanille, cerises confites, griottes à l'eau-de-vie, chantilly

Coupe Roy d'Ys 11.00€

Sorbet passion, sorbet citron, glace noix de coco, lamelles d'oranges confites, curaçao, chantilly

LES PÉCHÉS MIGNONS

Radeau des Iles 10.20€

Sorbet passion, sorbet orange, coulis de framboises, kiwis, cigarettes russes

Tampico 10.90€

Fruits de saison, sorbet mangue, sorbet passion, sorbet cassis

Poire Belle-Hélène 9.90€

Glace vanille, poire au sirop, chocolat fondu chaud, chantilly

Banana Cup 10.00€

Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet banane, chocolat fondu chaud, chantilly

Meringue Royale 9.90€

Biscuit meringué, glace vanille, glace fraise, chocolat fondu chaud, chantilly

Pralinée 10.40€

Glace caramel, glace praliné, praliné de noisettes, caramel, grains de praliné, chantilly

Délice Glacé 10.20€

Glace chocolat, glace caramel fleur de sel, chocolat fondu chaud, noisettes, chantilly

Ardéchoise 11.80€

Glace vanille, crème de marrons, marrons confits, chantilly, amandes, noix

Créole 10.80€

Glace noix de coco, sorbet banane, sorbet mangue, fruits

LES 14 ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...)

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Crustacés et produits à base de crustacés

Poissons et produits dérivés du poisson

Mollusques

Oeufs et aliments à base d'oeuf

Lait et produits à base de lait

Fruits à coques (Noix, noisettes, amandes, noix de

cajou, noix de pécan, noix de macadamia,

pistaches et produits à bases de ces fruits)

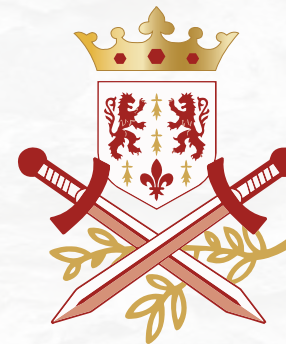
Graines de sésame et produits à base de sésame

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Lupin et produits à base de lupin

Conservateur E220 (dioxyde de soufre) et sulfites



Le Roy d'Ys

LES BOISSONS

JUS DE FRUITS NATURELS

Fruits frais mixés, sucre, glace pilée.
Au choix : fraise, framboise, banane, orange, citron, pamplemousse.
En saison : melon, pêche, pastèque.

1 parfum 25cl	6.00€
2 parfums 35cl	7.80€
3 parfums 35cl	8.30€

Fruits pressés Orange, Citron ou Pamplemousse	5.50€
--	-------

MILK-SHAKE AUX FRUITS OU À LA GLACE

1 parfum 25cl	6.80€
2 parfums 35cl	8.00€
3 parfums 35cl	8.50€

SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	3.10€
Lait fermenté 20cl Lait cru fermenté, goût aigrelet	3.40€
Limnade 30cl	3.60€
Sanbittèr San Pellegrino 15cl	3.80€
Diabolo 30cl	3.90€
Schweppes 25cl	3.90€
Orangina 25cl	3.90€
Cacolat 20cl	3.90€
Perrier 30cl	3.90€
Ice Tea à la pêche 20cl	3.90€
Jus de fruits (bouteille) 20cl Pomme, orange, pamplemousse, abricot, banane, ananas, tomate, poire, ace, mangue	3.90€
Coca-cola 30cl	4.00€

EAUX MINÉRALES

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.60€	4.70€	5.70€
Badoit / San Pellegrino		4.70€	5.70€
Vichy 33cl : 3.70€			

LES APÉRITIFS

Anisés 4cl	3.50€
Kir 10cl Mûre, cassis, pêche, framboise, litchi, mimosa, violette	3.90€
Martini 8cl	4.20€
Campari 8cl	4.60€
Porto Rouge 8cl	4.60€
Muscat 8cl	4.60€
Américano maison 15cl	8.60€

APÉRITIFS BRETONS

Chouchen Hydromel 10cl Boisson alcoolisée obtenue par la fermentation	5.40€
Pineau des Charentes (Mistelle) 10cl Vin des Charentes additionné de Cognac avant fermentation	5.70€
Apéritifs Breton BZH 10cl 17°, élaboration de vins mutés de quinquina, d'écorces d'oranges et de plantes aromatiques bretonnes	5.70€
Pomone 10cl 17°, apéritif à base de pommes, citrons et infusion de plantes bretonnes	5.20€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Get 6cl	8.00€
Gin 6cl	9.00€
Vodka 6cl	9.00€
Rhum 6cl	9.00€
Whisky 6cl	9.00€
Poire 4cl	9.50€
Mirabelle 4cl	9.50€
Quetsche 4cl	9.50€
Cognac 4cl	9.50€
Armagnac 4cl	9.50€
Calvados 4cl	9.50€
Fine de Bretagne 4cl	9.50€
Chivas Regal 6cl	10.00€
Jack Daniel's 6cl	10.00€

LES BIÈRES

Pression 25 cl	3.80€
Tango, Monaco, Panaché 25cl	3.90€
Bière sans alcool 33 cl	4.50€
Affligem 25cl	4.80€
Heineken 33cl	5.80€
1664 33cl	5.80€
Pelforth Brune 33cl	5.80€
Carlsberg 33cl	5.80€
Desperados 33cl	5.80€
Corona 33cl	5.80€
Budweiser 33cl	5.80€
Nos bières Bretonnes (blanches, ambrées ou blondes) 33 cl	6.70€

COMPOSITIONS ALCOOLISÉES

Rosé Fidji 20cl Rosé sur fond de liqueur de litchi Avec ou sans bulles	5.90€
Rosé Pamplemousse 20cl Rosé, liqueur de pamplemousse, limonade	5.90€
Pointe du Raz 27cl Cidre brut sur fond de sirop de mimosa	6.60€
Kir Breton 27cl Cidre brut, crème : mûre, cassis, framboise, pêche, litchi, myrtille	6.80€
Flûte Guivelec 27cl Cointreau, crème de banane, cidre brut	8.00€
Spritz 15cl Apérol, Prosecco, limonade	8.50€
Surcouf 25cl Cointreau, rhum Saint-James, cidre brut	9.50€
Mojito 15cl Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, limonade	10.50€

LA CAVE À CIDRES

TOUS NOS CIDRES SONT BOUCHÉS

Roy d'Ys Cidre Bouché Production artisanale au cœur de la Bretagne à proximité de Saint-Malo. Brut 4° ou doux 2,5°	
La bolée 19cl	4.00€
Le bol 33cl	6.40€
La bouteille 75cl	12.80€

Sélection Cidre Artisanal

La bouteille (brut ou doux) 75cl	14.80€
Le magnum (brut) 150cl	28.50€

Cidre fermier de Fouesnant Menez-Bruz
Moins gazeux, plus rond, goût et arôme plus prononcés

La bouteille (brut) 75cl	14.80€
--------------------------	--------

Cidre AOC Pays d'Auge (Normandie)

La bouteille (brut) 75cl	14.80€
--------------------------	--------

Cidre BIO
Cidre de tradition fermière, légèrement trouble, il peut présenter un dépôt

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

Poiré
Cidre aux arômes naturels de poire

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

Cidre Rosé

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

LES VINS

ROUGES

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Côteaux Varois</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	17.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côtes de Provence</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	27.00€
<i>Côtes du Rhône</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	26.00€
<i>Vin AOC de Bandol</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	34.00€

ROSÉS

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Côteaux Varois</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	17.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côtes de Provence</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	28.00€
<i>Vin AOC de Bandol</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	34.00€

BLANCS

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Vin AOC de Savoie Apremont</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côte de Provence</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	18.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	28.00€

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	1.80€
<i>Café allongé</i>	2.00€
<i>Café crème</i>	3.30€
<i>Café bourgeois</i>	4.00€
<i>Café décaféiné / noisette</i>	2.00€
<i>Cappuccino ou café chantilly</i>	5.00€
<i>Chocolat chaud</i>	3.50€
<i>Lait chaud ou froid</i>	2.80€
<i>Chocolat chantilly</i>	5.50€
<i>Grog au rhum</i>	8.50€
<i>Irish coffee</i>	10.50€



LES THÉS

Thé à l'indienne façon Roy d'Ys 4.20€
Thé au caramel infusé dans du lait

INDE

Inde Darjeeling F.O.P 3.80€
Parfum très développé, rappelant celui des amandes vertes et des pêches.
Se boit avec ou sans lait.

Assam Broken Orange Pekoe 3.80€
Corsé, légèrement chocolaté.
Typiquement britannique.
Le parfum sera développé par un nuage de lait.
Thé du matin

CHINE NON FUMÉE

Thé vert de Chine 3.80€
"Poudre à canon". Feuilles vertes roulées en boules. Se boit chaud et très sucré. Très rafraîchissant.

CHINE FUMÉE

Chine Lapsang Souchong 3.80€
Mélange de grands thés de Chine à pointes blanches, à peine fumé. Se boit sans lait ni citron.

Chine Impérial 3.80€
Mélange légèrement fumé, agrémenté de fleurs de jasmin.
Idéal l'après-midi.

INFUSIONS

Infusions 3.80€
Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille, Fleur d'Oranger, Thym, Lavande, Citronnelle, Bruyère, Anis vert, Rose, Saugue

THÉS PARFUMÉS

Earl Grey 3.80€
Parfumé à la bergamote (citron doux dont la saveur suave est très aromatique). Se boit en fin d'après-midi avec ou sans lait.

Thé Russe Douchka 3.80€
Mélange de thé de Chine et d'Inde parfumé aux essences de fruits et de fleurs. L'arôme est très élevé et très attachant.

Thé vert à la Menthe 3.80€
Gunpowder de Chine et Menthe Nana du Maroc s'associent parfaitement pour un thé très rafraîchissant.

Thé aromatisé à la Vanille 3.80€
Mélanges de thés de Ceylan et Chine non fumés, aromatisé à la vanille et agrémenté de morceaux de vanille. Très doux et sucré

Thé aux Fruits rouges 3.80€
Mélange de thés de Ceylan, d'Inde et de Chine non fumés, aromatisé à la cerises, fraise, framboise et groseille.

Le jardin Vert 3.80€
Thé vert Sencha de Chine aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois.

Chine Mandarin Jasmin, avec fleur 3.80€
Thé vert de Chine fortement parfumé au jasmin et agrémenté de fleurs. Très fin. Se boit sans lait.

Thé à l'Orange sanguine 3.80€
Thé de Chine et de Ceylan aromatisé à l'orange sanguine

Thé à la Rose 3.80€
Grand thé de Chine, agrémenté de pétales de roses.
Extrêmement spécial et curieux, un thé hors du commun.

Thé aromatisé au Caramel 3.80€
Mélange de thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfumés à l'arôme anglais de caramel. Rappelle le goût des toffees anglais.

Thé aromatisé aux Épices 3.80€
Mélange de thés de Ceylan et d'Inde, aromatisé au clou de girofle, à l'orange et à la vanille.

Mélange Exotique 3.80€
Mélange de thés de Ceylan, Inde et Chine, aromatisé au maracuja, au kiwi, à la mangue et à la goyave. Avec ou sans sucre.