

CARTE DES BOISSONS

SOFT

SIROP À L'EAU.....	33cl.....	1,50
LIMONADE.....	33cl.....	2,50
DIABOLO.....	33cl.....	2,70
	50cl.....	4
ARTONIC.....	20cl.....	3,50
<i>Ginger Beer ou Tonic Water</i>		
COCA-COLA.....	33cl.....	3,60
<i>Original, Cherry ou Sans sucres</i>		
SPRITE.....	25cl.....	3,60
TROPICO.....	25cl.....	3,60
FUZE TEA PÊCHE.....	25cl.....	3,60
ORANGINA.....	25cl.....	3,60
SCHWEPPES AGRUMES.....	25cl.....	3,60
FANTA ORANGE.....	25cl.....	3,60
JUS DE FRUITS GRANINI.....	25cl.....	3,60
<i>Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Ananas, Fraise ou ACE</i>		
RED BULL.....	25cl.....	4
<i>Pastèque, Sans sucre, Classique</i>		
ÉVIAN.....	33cl.....	3
	1L.....	5
BADOIT VERTE.....	1L.....	5
<i>Fines bulles</i>		
BADOIT ROUGE.....	33cl.....	3,50
<i>Intensément pétillante</i>		
THÉ GLACÉ MAISON.....	50cl.....	5,50



Dans la limite des stocks disponibles.
Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



COFFEE & TEA

Expresso.....	1,90
Décaféiné.....	1,90
Noisette.....	1,90
Allongé.....	2
Décaféiné allongé.....	2
Cappuccino.....	3
Double expresso.....	3,50
Café viennois.....	3,50
Chocolat chaud.....	3,50
Chocolat viennois.....	4
Café frappé.....	4
Latte Macchiato.....	4
Chai Latte.....	3,50
Sélection de thés Thera.....	3,80

Lait végétal Avoine ou Coco +0,50€

Sirop au choix +0,20€

Chataigne, cookie, caramel beurre salé, noisette, vanille, coco, chai

UNE PETITE FAIM ? EN CONTINU

SAUCISSON..... 6

Nature, sanglier, piment d'Espelette, comté, noisette ou antillais

TARTINADE..... 6

Chorizo, jambon fumé, tomate chèvre, thon, poulet mimosa ou poireaux

PLANCHE MIXTE.....

Assortiment de fromton & cochonaille

Pour 2 pers : 10,90

Pour 4 pers : 19,90

JAMBON BEURRE..... 5

CLUB SANDWICH..... 7

- *Complet jambon (oeuf, mayonnaise maison, salade, tomates)*
- *Saumon (cream cheese, concombre, salade, tomates)*

PRESSIONS

25CL 50CL 1,5L

ARMORIA 4,6° Pale Lager - Bretagne	3,50	6,80	19,50
CARLSBERG, 5° Blonde Premium - Danemark	3,80	7,50	21,60
BRASSERIE "BARIL" Brest	4,20	8,30	23,90
HIP HOPPY 5,9° ARMORIA IPA - Bretagne	4,20	8,30	23,90
BLANCHE HERMINE 4° Blanche - Bretagne	4,20	8,30	23,90
DUCHESSE ANNE TRIPLE 6,9° Tripel - Bretagne	4,20	8,30	23,90
TI LO SISTR 4,5° Cidre brut - France	4,20	8,30	23,90
BRASSERIE "PAB" Île de Batz	4,50	8,90	23,90
LA BÊTE BLONDE 8° Blonde - France	4,50	8,90	25,90
LA BÊTE ROUGE 8° Cerise - France	4,50	8,90	25,90
BROOKLYN DEFENDER 5,5° IPA - New.York	4,50	8,90	25,90
BROOKLYN PULP-ART 6° Tropical IPA - New.York	4,50	8,90	25,90
GRIMBERGEN 6,7° Blonde d'Abbaye - Belgique	4,50	8,90	25,90
PHILOMENN ROUSSE 6° Bretagne	4,50	8,90	25,90
BIÈRES DU MOMENT Demandez à la team !	4,50	8,90	25,90

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS VIRGIN.....	33cl.....	5,50
BROOKLYN SE HOPPY LÄGER (0,4°).....	33cl.....	5,50
BROOKLYN SE IPA (0,4°).....	33cl.....	5,50
DESPERADOS (5,9°).....	33cl.....	7,50

CAVE

LES ROUGES

AOP CÔTES DU RHÔNE.....	12cl.....	4,50
Les Artistes	75cl.....	25
IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR 	12cl.....	5
En Rébellion	75cl.....	28
AOP TERRASSES DU LARZAC.....	12cl.....	5
Salut de la Terre !	75cl.....	28
ITALIE, DOC NERO D'AVOLA.....	12cl.....	5,50
Torracina	75cl.....	30

LES BLANCS

IGP MÉDITERRANÉE, VIOGNIER.....	12cl.....	4,50
Les Grains 2023	75cl.....	25
IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY.....	12cl.....	4,50
Abbotts & Delaunay 2023	75cl.....	25
AOC VAL DE LOIRE, QUINCY.....	12cl.....	5,50
Quartz, Les Domaines Tatin 2022	75cl.....	30
IGP CÔTES DE GASCOGNE.....	12cl.....	4,50
Nova (moelleux)	75cl.....	25

LES ROSÉS

IGP ÎLE DE BEAUTÉ.....	12cl.....	4
Umanu	75cl.....	22
AOP CÔTES DE PROVENCE.....	12cl.....	5,50
Château Lauzade	75cl.....	30

CHAMPAGNE

LECOMTE PÈRE & FILS.....	10cl.....	10
Brut	75cl.....	80
MOËT & CHANDON.....	75cl.....	110
Brut Impérial		

ÇA PÉTILLE !

PÉTILLANT, BLANC DE BLANCS.....	10cl.....	6
Louis Meynard	75cl.....	30

COCKTAILS

SIGNATURES / 10€

1801.....	
<i>Lambig, crème de framboise, vanille infusée au thym, citron, ananas</i>	
HENDRICK'S CUCUMBER SMASH.....	
<i>Gin Hendrick's, lime, concombre, sucre, sel, poivre Timut</i>	
BLACK TAÏ.....	
<i>Sailor Jerry, rhum blanc, Kracken, crème de pêche, lime, ananas, orgeat, Angostura bitter</i>	
BELENUS.....	
<i>Vodka Biala, cassis, lime, spicy mango, fraise, cannelle</i>	
LE WINNIE.....	
<i>Gin, pomme, citron, miel, vanille</i>	
PEPPER SOUR.....	
<i>Gin, citron, vanille infusée au thym, fraise, poivre fumé, blanc d'oeuf</i>	
RUBY OAK.....	
<i>Whisky, Cointreau, framboise, vanille, citron, Angostura</i>	
COCKTAIL DU MOMENT.....	

CLASSIQUES

TI' PUNCH.....	7
MOJITO <i>Sailor Jerry</i>	9
MARGARITA.....	9
PIÑA COLADA.....	9
SEX ON THE BEACH.....	9
SPRITZ (Aperol, Hugo, Campari, Limoncello).....	9
MULES (vodka, gin, rhum).....	9
GIN TONIC <i>Hendricks</i>	10

TOUS LES CLASSIQUES À LA DEMANDE <3

MOCKTAILS / 6€

SANS ALCOOL

LIMESKA.....	
<i>Framboise, cranberry, hibiscus, citron</i>	
PÉTILL'CHOU.....	
<i>Pêche, framboise, citron, tonic</i>	
PERDOUS.....	
<i>Pomme, ananas, poire, lime, vanille</i>	
POMME D'AMOUR.....	
<i>Vanille, citron vert, pomme, chai</i>	

À PARTAGER LE SOIR UNIQUEMENT

TENDERS LOVERS.....	9,90
<i>Tenders de poulet croustillant, sauce Fabrik, salade</i>	
NACHOS.....	14,50
<i>Chips tortillas, boeuf haché, cheddar fondu, oignons et poivrons sautés</i>	
FINGER-FOOD.....	15,50
<i>Samoussas de boeuf, sticks de mozzarella, onions rigns, crevettes tempura & sauces</i>	

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD.....	2cl.....	2,50
MARTINI.....	6cl.....	4
<i>Blanc, rouge, fiero ou extra dry</i>		
KIR.....	12cl.....	5
<i>Framboise, Cassis, Mûre, Pêche</i>		
KIR BRETON.....	12cl.....	3
LIMONCELLO.....	6cl.....	5,50
GET 27 ou Menthe Pastille.....	6cl.....	6
IRISH COFFEE.....		9,90
CHOUCHEN.....	7cl	5,50

UN LARGE CHOIX DISPONIBLE À LA DEMANDE :-)

TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 14H

BUFFET
SALÉ



BUFFET
SUCRÉ



JUS
&
BOISSONS
CHAUDS

BRUNCH À VOLONTÉ

29,90€ ADULTE / 10,90€ ENFANT

HAPPY HOUR DU MARDI AU VENDREDI DE 17H À 19H

50cl "Armoria", 50cl "Ti-Lo", Mojito, 50cl Thé Glacé maison

CARTE STREET FOOD

BURGERS FRITES

DOUBLE STEAK +3€ / STEAK VÉGÉTAL +1€

CHEESEBURGER	11,50
<i>Sauce cocktail, steak haché, cheddar, salade, tomates</i>	
BACON CHEESEBURGER	13,90
<i>Sauce cocktail, steak haché, bacon, cheddar, compotée d'oignons, salade, tomates</i>	
CHÈVRE	15,90
<i>Sauce Fabrik, steak haché, chèvre, bacon, compotée d'oignons, roquette</i>	
WEST BURGER	15,90
<i>Guacamole, poulet pané, stick de mozzarella, onions rings, cheddar, salade</i>	
FABRIK	15,90
<i>Sauce Fabrik, steak haché, saucisse bretonne, compotée d'oignons, Trappe de Timadeuc, salade</i>	
SAVOYARD	15,90
<i>Sauce Fabrik, steak haché, bacon, reblochon, compotée d'oignons, salade</i>	

PIZZAS

MARGUERITA 	9,90
<i>Sauce tomate maison, mozzarella, basilic, origan</i>	
REINE	10,90
<i>Sauce tomate maison, mozzarella, jambon, olives noires, champignons, basilic, origan</i>	
PEPPERONI	13,90
<i>Sauce tomate maison, mozzarella, pepperoni, basilic</i>	
LIOZH 	14,90
<i>Sauce tomate maison, mozzarella, basilic, légumes grillés et marinés, champignons, tomates, olives noires, origan, roquette</i>	
FROMAGÈRE 	15,90
<i>Crème mascarpone, mozzarella, chèvre, bleu, Trappe de Timadeuc, parmesan, ciboulette, origan, roquette</i>	
FABRIK	15,90
<i>Crème mascarpone, sauce tomate maison, oignons rouges, saucisse bretonne, Trappe de Timadeuc, ciboulette, origan</i>	
CALZONE	15,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, champignons, oeuf, origan, roquette</i>	
SAVOYARDE	15,90
<i>Crème mascarpone, mozzarella, bacon, reblochon, oignons rouges, pommes de terre, ciboulette, origan</i>	

 Plats végétariens

PASTA

PESTO	9,90
<i>Huile d'olive, basilic, parmesan</i>	
CARBONARA	12,90
<i>Bouillon  poule, bacon, parmesan, crème, jaune d'oeuf, ciboulette</i>	
BOLOGNAISE maison	12,90
<i>Parmesan, basilic</i>	
FABRIK	13,90
<i>Sauce fromagère (reblochon et Trappe de Timadeuc, oignons), sauce tomate maison, saucisse bretonne, parmesan, ciboulette</i>	
LASAGNES maison	13,90
<i>Les traditionnelles, servies avec leur salade</i>	

BOWLS / 14,90€ SERVIS FROIDS

BUDDHA BOWL
<i>Nouilles chinoises, crevettes roses, avocat, haricots verts, oeuf dur, oignons rouges, radis et persil</i>
POKÉ BOWL
<i>Riz, crevettes roses, avocat, mangue, thon rouge frais et échalotes</i>
VÉGÉ BOWL 
<i>Pois chiche, lentilles, chou rouge, carottes cumin, figue, burrata, butternut, graines de courge, échalotes, ciboulette, vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>
BOWL DE SAISON
<i>Nouilles de riz, poulet tataki, carottes cumin, poivrons, ail, tomates confites, échalotes, ciboulette</i>

FISH & CHIPS / 14,50€

MENU ENFANT / 8,90€ (-12 ANS)

STEAK HACHÉ	DESSERT	BOISSON
ou		
NUGGETS	(cookie, brownie ou glace)	(sirop à l'eau)
(frites ou pâtes)		

SUPPLÉMENTS FRITES OU SALADE 2,50€



LES ATELIERS DES CAPUCINS - BREST

DESSERTS

COOKIE.....	3	MOUSSE AU CHOCOLAT.....	5
BROWNIE.....	3	CHEESECAKE.....	5,50
FROMAGE BLANC.....	4	TARTE CITRON MERINGUÉE.....	5,50
SALADE DE FRUITS.....	5	PANNA COTTA	5,50
FLAN PÂTISSIER.....	5	MAGNUMS.....	3,50
		BEN & JERRY'S.....	4