

RESTAURANT - CRÊPERIE - PIZZERIA - BAR

TGCA incluse - TGCA Tax included



Tel : (+59) 0590 87 38 41 - Cell : (+59) 0690 101 601

Retrouvez nos spéciaux et plats du jour en ligne - *Find our specials and daily meat online*

www.bzhsxm.com

SALADES

CORSE :

Jambon cru, chorizo, poivrons, salade, tomates, olives
Cured ham, chorizo, sweet peppers, salad, tomatoes

13€

CAPRESE :

Salade, tomates, Mozzarella, huile d'olive, basilic
Green salad, tomatoes, Mozzarella, olive oil, basil

14€

NICOISE :

Thon, œuf dur, salade verte, tomates, anchois, olives
Tuna, egg, tomatoes, green salad, anchovies, olives

14€

PARISIENNE :

Jambon, œuf dur, tomates, salade verte, oignons, fromage
Ham, egg, tomatoes, green salad, onions, cheese

14€

ITALIENNE :

Jambon cru, salade verte, tomates, basilic, mozzarella, olives
Cured ham, salad, tomatoes, basilic, mozzarella cheese

15€

CAESAR POULET :

Poulet, salade verte, croûtons, parmesan
Chicken, green salad, croutons, parmezziano

15€

CAESAR CREVETTES :

Crevettes, salade verte, croûtons, parmesan
Shrimps, green salad, croutons, parmezziano

15€

CHÈVRE CHAUD :

Chèvre chaud sur toast, salade verte, lamelles de pommes
Warm goat cheese on toast, green salad, apple slices

15€

AUVERGNATE :

Bleu, jambon cru, tomates, salade verte, noix
Blue cheese, cured ham, tomatoes, green salad, walnut

15€

CAMPAGNARDE :

Lardons, œuf au plat, pommes de terre, tomates, salade verte
Diced bacon, fried egg, potatoes, tomatoes, green salad

15€

NORVEGIENNE :

Saumon fumé, œuf dur, oignons, croûtons, salade, tomates
Smoked salmon, boiled egg, onions, croutons, green salad, tomatoes

16€

ENTRÉES & PLATS

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Nems (porc ou végétariens)
Spring Rolls (pork or vegetarian)

Escargots - *Snails* (12)

L'Assiette BZH :
Assortiment de fromages et / ou charcuterie
Set of cheeses and / or pork-butchery

Camembert rôti :
Camembert chaud servi avec toasts et salade
Whole oven-cooked Camembert served with toasts and green salad

LES PLATS / MAIN COURSES

Andouillette sauce moutarde avec frites ou pâtes
Small sausage made of chitterlings, with salad or French Fries

Carpaccio de boeuf servi avec salade et frites
Beef Carpaccio served with French fries and green salad

Cheeseburger servi avec frites
Cheeseburger served with French fries

LES PÂTES / PASTA

Pâtes au Pesto - *Pasta with pesto sauce*

Pâtes à la Carbonara
Pasta with beats bacon, mushrooms and cream

Pâtes Bolognaise 15€
Pasta with ground beef and tomato sauce

Pâtes au Saumon et crème 16€
Pasta with salmon ans cream

17€ **LES VIANDES / MEATS**
Escalope de poulet à la crème 16€
Chicken scalop with heavy cream, mushrooms, served with french fries

17€
Bavette sauce au choix 18€
Flank Steak sauce of your choice

16€
Tartare de boeuf au couteau 18€
Tartar of beef to the knife

18€
Fajitas (poulet, boeuf, mixte) - *(chicken, beef, mix)* 18€

15€
Pierrade 4 viandes : agneau, poulet, boeuf, canard 28€
Grill-stone 4 meats: lamb, chicken, beef, duck

13€
Magret de canard sauce au miel (380gr) 28€
Duck brest magret with honey sauce (380gr)

POISSON / FISH

Mahi Mahi sauce créole - *Mahi Mahi creole sauce* 18€

PIZZAS

BASE TOMATES / TOMATOE BASED

#1 LA MARGUERITA

tomate, mozzarella, origan et olives
tomato, mozzarella, oregano and olives

#2 LA VEGETARIENNE

tomate, poivrons, champignons, oignons, mozzarella et olives
tomato, sweet peppers, mushrooms, onions, mozzarella and olives

#3 LA PEPPERONI

tomate, mozzarella, chorizo
tomato, mozzarella, pepperoni

#4 LA REINE

tomate, jambon, oeuf, mozzarella et champignons
tomato, ham, egg, mozzarella and mushrooms

#5 LA CALABRAISE

tomate, lardons, oeuf, mozzarella et olives
tomato, diced bacon, egg, mozzarella and olives

#6 LA SICILIENNE

tomate, anchois, mozzarella, capres et olives
tomato, anchovies, mozzarella, capers and olives

#7 LA 3 FROMAGES

tomate, mozzarella, chèvre et bleu
tomato, mozzarella, goat cheese and blue cheese

#8 L'ORIENTALE

tomate, poivrons, merguez, chorizo, mozzarella et olives
tomato, sweet peppers, spicy sausage, pepperoni, mozzarella and olives

11€

12€

13€

13€

13€

14€

14€

15€

BASE CRÈME / CREAM BASED

#9 LA SPÉCIALE

mozzarella, jambon, champignons et crème
mozzarella, ham, mushrooms and cream

#10 LA FROMAGÈRE

mozzarella, chèvre, bleu et crème
mozzarella, goat cheese, blue cheese and cream

#11 LA RACLETTE

fromage à Raclette, pommes de terre, charcuterie et crème
Raclette cheese, potatoes, delicatessen meat and cream

#12 LA FLAMENK

mozzarella, lardons, cème
mozzarella, diced bacon, cream

#13 LA SEGAIN

mozzarella, chèvre, tomates fraîches, crème et pesto
mozzarella, goat cheese, fresh tomatoes, cream and pesto

#14 LA FERMIÈRE

mozzarella, ommes de terre, lardons, oeuf et crème
mozzarella, potatoes, diced bacon, egg and cream

HAWAÏENNE / HAWAIIAN

#29 L'HAWAÏENNE JAMBON

mozzarella, tomate, jambon, ananas
mozzarella, tomato, ham, pineapple

#30 L'HAWAÏENNE POULET

mozzarella, tomate, poulet, ananas
mozzarella, tomato, chicken, pineapple

13€

14€

15€

13€

14€

15€

13€

15€

PIZZAS

BASE POULET / CHICKEN BASED

#15 LA POULAGA

mozzarella, tomate, poulet, oignons
mozzarella, tomato, chicken, onions

15€

#16 LA CHICKEN

mozzarella, moutarde, poulet et crème
mozzarella, mustard, chicken and cream

15€

#17 LA POULARDE

mozzarella, champignons, poulet et crème
mozzarella, mushrooms, chicken and cream

16€

#18 LA CURRY

mozzarella, curry, champignons, poulet et crème
mozzarella, curry, mushrooms, chicken and cream

16€

#19 LA FAJITAS

mozzarella, poivrons, tomate, poulet, épices
mozzarella, sweet peppers, tomato, chicken, spices

16€

CALZONE

#20 LA CALZONE CLASSIQUE

mozzarella, tomate, jambon, champignons et oeuf
mozzarella, tomato, ham, mushrooms and egg

14€

#21 LA CALZONE STEAK

mozzarella, tomate, viande hachée, oignons et oeuf
mozzarella, tomato, ground beef, onions and egg

15€

DE LA MER / FROM THE SEA

#22 LA NORDIQUE

mozzarella, saumon et crème
mozzarella, salmon and cream

15€

#23 L'Océan

mozzarella, tomate, thon, oignons, crème et olives
mozzarella, tomato, tuna, onions, cream and olives

15€

#24 LA GRAND NORD

mozzarella, pommes de terre, saumon et crème
mozzarella, potatoes, salmon and cream

16€

#25 LA GAMBERETTI

mozzarella, tomate, crevettes, ail et crème
mozzarella, tomato, shrimps, garlic and cream

16€

BASE BOEUF / BEEF BASED

#26 LA BZH

mozzarella, tomate, viande hachée, oignons et oeuf
mozzarella, tomato, ground beef, onions and egg

15€

#27 LA CANNIBALE

mozzarella, tomate, viande hachée, champignons, oignons, poivrons
mozzarella, tomato, ground beef, mushrooms, onions, sweet peppers

16€

#28 LA BURGER

tomates fraîches, mozzarella, viande hachée, oignons et crème
fresh tomatoes, mozzarella, ground beef, onions and cream

15€

GALETTES

"Gallettes" are whole wheat savoury flat cakes (crepes)
traditionally made in Brittany

LA COMPLÈTE :

Jambon, œuf, fromage
Ham, egg, cheese

9.50€

LA SUPER COMPLÈTE :

Jambon, œuf, fromage, champignons, crème fraîche
Ham, egg, cheese, mushrooms, cream

10.50€

LA PAYSANNE :

Fondue de poireaux, crème fraîche, lardons
Slice of leeks, cream, diced bacon

10.50€

LA DAHU :

Andouille de Guémené, crème fraîche, moutarde, oignons, fromage
Chitterlings sausage, cheese, onions and cream with a touch of mustard

10.50€

LA PONTIUS :

Fromage, tomates fraîches, andouille de Guémené
Cheese, fresh tomatoes, chitterlings sausage

10.50€

LA FÔRESTIÈRE :

Lardons, crème fraîche, champignons, oignons
Diced bacon, mushrooms, onions and cream

10.50€

LA CELTIQUE :

Camembert, lardons, crème, persil
Camembert, diced bacon, cream, parsley

10.50€

LA CHÈVRE :

Chèvre, crème fraîche, noix
Goat cheese, cream, and crushed walnuts

10.50€

L'YGRAINE :

Fondue de poireaux, crème, saumon
Fondue of leeks, cream, smoked salmon

10.50€

LA WESTERN :

Steak haché, œuf, tomates, poivrons, oignons, fromage
Minced beef, tomatoes, sweet peppers, onions, egg, cheese

12.50€

LA RACLETTE :

Fromage à raclette, pommes de terre, charcuterie
Raclette cheese, potatoes and Delicatessen meat

13.50€

LA BROCÉLIANDE :

Fromage, poulet, champignons, crème fraîche
Cheese, chicken, mushrooms, cream

13.50€

Supplément ingrédient 2€

Extra ingredient 2€

Accompagnement petite salade verte 3€

Small green salade 3€

CRÊPES

LA NORMANDE : aux pommes, flambée au Calvados
with apples, blazed with Calvados

LA PLOUGASTEL : fraises fruit et chantilly
with strawberry fruit and whipped cream

LA FÉERIQUE :

Confiture de fraise, chantilly, noix de coco
Strawberry jam, whipped cream, coconut

LA DOUARNENEZ :

Pommes, miel, amandes grillées
Apples, honey, roasted almonds

LA GWENN HA DU :

Nutella, boule noix de coco, coco rapée, chantilly
Nutella, scoop of coco, grated coco, whipped cream

L'HERMINE :

Boule chocolat blanc, chocolat maison, amandes grillées
Scoop of white chocolate, homemade chocolate, roasted almonds

9€ Crêpe beurre sucre / *with butter and sugar* 6€

9€ Crêpe confiture / *Jam Crepes :* 6€
au choix : fraise, framboise, myrtilles, orange
at your choice : strawberry, raspberry, blueberry, orange

9€ Crêpe miel, amandes / *with honey, almond* 7€

9€ Crêpe citron / *with lemon juice* 7€

Crêpe crème de marron / *with chesnut cream* 7€

9€ Crêpe Nutella / *Nutella* 7€

Crêpe Caramel Breton Maison 7€
with homemade Brittany Caramel

9€ Crêpe Chocolat Maison, banane 8€
with homemade chocolate, banana

Crêpe Chocolat Maison, coco 8€
with homemade chocolate, coconut

9€ Crêpe chocolat Maison / *with homemade chocolate* 8€

supplément boule de glace / *extra scoop* 3€
supplément Chantilly / *extra whipped cream* 2€

GLACES

LA BOULE / THE SCOOP

Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisins, Passion, Fraise, Coco, Pomme, Cassis, Citron Vert, Poire
Vanilla, Chocolate, Coffee, Rum & Grapes, Passion, Apple Strawberry, Coconut, Blackcurrant, Green Lemon, Pear

3€

TRILOGIE

Crème Glacée Vanille, Chocolat et Café
Ice cream Vanilla, Chocolate and coffee

8.5€

DIJONNAISE

Crème Glacée Vanille, Sorbet Cassis
Ice cream Vanilla, Blackcurrant Sorbet

8.5€

CARAMELA

Crème Glacée Caramel et Vanille
Ice cream Caramel and Vanilla

8.5€

COLONEL

Sorbet Citron Vert, Vodka
Lime Sorbet, Vodka

8.5€

TROU NORMAND

Sorbet Pomme, Calvados
Apple Sorbet, Calvados

8.5€

BANANA SPLIT

Crème Glacée Vanille et Chocolat, Sorbet Fraise
Ice cream Vanilla and Chocolate, Strawberry Sorbet

8.5€

CAFÉ LIÉGOIS

Crème Glacée Vanille et Café
Ice cream Vanilla and Coffee

8.5€

CHOCOLAT LIÉGOIS

Crème Glacée Vanille et Chocolat
Ice cream Vanilla & Chocolate

8.5€

DAME BLANCHE

Crème Glacée Vanille, sauce Chocolat Chaud
Ice cream Vanilla, Hot Chocolate sauce

8.5€

PÊCHE MELBA

Crème Glacée Vanille, Pêche, Coulis de Fruits Rouges
Ice cream Vanilla, Peach, Red Fruit Coulis

8.5€

POIRE BELLE HÉLÈNE

Crème Glacée Vanille et Sorbet Poire
Ice cream Vanilla and Pear Sorbet

8.5€

PIRATE

Crème Glacée Vanille et Rhum Raisins
Ice cream Vanilla and Rum & Grapes

8.5€

DESSERTS

Profiteroles, Tarte Tatin, Fondant au Chocolat
Profiteroles, Tatin Apple Pie, Chocolate Fondant

8€

DEMANDEZ NOTRE CAFÉ GOURMAND
ASK FOR OUR GOURMET COFFEE

8€

supplément Chantilly / supplementary whipped cream 2€