

Bienvenue Chez Jonas

*De la Bretagne aux montagnes de Chiang Mai et de la Birmanie,
découvrez une cuisine métissée née de notre rencontre.*

Jonas, notre fils, est le trait d'union de ce voyage

Nos Galettes & Spécialités (sans gluten)

Jambon Emmental Jambon, emmental	7,50 €	Truffe Champignons à la crème de truffe d'été (73%), poitrine fumée, emmental	15,00 €
Complète Jambon, oeuf, emmental	9,50 €	Saucisse Saucisse de Kervignac, oignons confits, quenelle de glace à la moutarde à l'ancienne	14,50 €
Complète Tome de Rhufs Jambon, oeuf, Tome de Rhufs	13,50 €	Saumon Saumon fumé, crème ciboulette, salade verte, poireaux à la crème	16,00 €
Complète Andouille Andouille, oeuf, emmental	11,50 €	Végétarienne Emmental, Champignons à la crème, poireaux, tomates à la provençale	14,00 €
Complète Locale Andouille, oeuf, Tome de Rhufs	14,50 €	Chèvre Chèvre, miel, poitrine fumée, salade verte	14,50 €
La Traditionnelle Andouille de Guémené, pommes cuites au beurre, oignons confits	13,50 €	Saint-Jacques Noix de St Jacques, fondue de poireaux à la crème, tomates provençales	18,00 €

Nos Suppléments : Salade verte (3,50 €) - Frites (4,00 €) - Champignons à la crème (2,50 €) - Oignons confits (2,50 €) - Tome de Rhufs (4,00 €) - Oeuf (2,00 €)

Nos Salades Repas

Salade Guémené Salade, andouille de Guémené, emmental, pamplemousse, tomates cerises	15,50 €
Salade Scandinave Salade, saumon fumé, oeuf dur, crème ciboulette, pamplemousse, tomates cerises	18,00 €
Salade Biquette Salade, chèvre, miel, poitrine fumée, tomates cerises	15,00 €

Cuisine authentique du Nord de la Thaïlande

Pad Thaï au poulet Nouilles de riz sautées, oeuf, sauce soja, cacahuètes, pousses de soja, citron vert, émincés de poulet	15,00 €
Pad Thaï aux crevettes (Idem avec 5 belles crevettes)	18,00 €
Pineapple Fried Rice Riz Thaï, ananas, émincés de poulet, noix de cajou, raisins secs, curry léger, légumes	16,00 €
Massaman Curry Pâte de curry, lait de coco, émincés de poulet, pommes de terre, oignons, cacahuètes. Servi avec du riz Thaï	17,00 €

La liste des allergies est disponible sur demande / Prix nets - service compris

« Le voyage est un retour à l'essentiel »

Bienvenue Chez Jonas

Nos Crêpes Froment

Beurre ou Sucre	3,50 €
Beurre-Sucre	4,00 €
Caramel au beurre salé « maison »	6,00 €
Chocolat « maison »	6,00 €
Caramel au beurre salé <u>et</u> Chocolat « maison »	7,00 €
Nutella	6,00 €
Beurre-Sucre-Citron	5,50 €
Miel-Citron	6,00 €
Confiture (Fraise, Abricot ou Myrtille)	5,50 €
Pommes cuites au beurre, caramel au beurre salé « maison »	8,00 €
Banane + Nutella, Caramel au beurre salé <u>ou</u> chocolat	8,00 €
Pomme Gourmande: pommes cuites au beurre, caramel au beurre salé « maison », boule de glace vanille	9,50 €
Tropicale : mangue en morceaux, boule de glace passion, coulis de fruits exotiques, noix de coco râpée	10,50 €
Banane Gourmande : banane, chocolat « maison », boule de glace vanille, chantilly, amandes	10,50 €
Pommes Calva : pommes cuites au beurre, flambées au Calvados	10,00 €
Flambée : beurre-sucre flambée au Calvados ou Rhum ou Grand Marnier	8,50 €

Nos Glaces

1 boule : 3,50 € / 2 boules : 6,00 € / 3 boules : 7,50 €

(Vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé, pistache, café, citron, passion, mangue, rhum raisin)

Nos Coupes Glacées - 3 Boules

Liégeois : chocolat, caramel <u>ou</u> café	9,50 €
Dame Blanche : boules vanille, chocolat « maison », chantilly	9,50 €
Coupe Bretonne : 2x vanille, 1x caramel, éclats de palet breton, caramel « maison », chantilly	10,50 €
Coupe Exotique : passion, mangue, citron, coulis exotique, chantilly	10,50 €

Nos Suppléments

Chantilly, chocolat « maison », caramel au beurre salé « maison », amandes grillées, noix de coco râpée, éclats de palet breton	2,00 €
Crêpe dessert en galette de sarrasin (blé noir)	1,00 €

Prix nets - service compris - CB 10 €

« La gourmandise commence quand on a plus faim »

Bienvenu Chez Jonas

Nos Boissons

Apéritifs

Kir (cassis, mûre, pêche) - 12 cl	4,50 €	Martini Blanc / Rouge - 5 cl	5,00 €
Kir Breton - 12 cl	4,50 €	Whisky Galaad - 4 cl	11,00 €
Ricard - 2 cl	4,00 €	Gin Gordon's - 4 cl	7,00 €
Whisky Clan Campbell - 4 cl	7,00 €	Rhum blanc « 3 rivières » - 4 cl	7,00 €

Softs

Sirop à l'eau (Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Grenadine) - 25 cl	3,00 €
Limonade - 25 cl	3,50 €
Diabolo (Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Grenadine) - 25 cl	4,00 €
Breizh Cola ou Zéro / Breizh Agrumes / Plancoët Intense ou Plate - 33 cl	4,00 €
Schweppes Tonic, Orangina - 25 cl	4,00 €
Jus de Pommes Artisanales - 25 cl	4,50 €
Jus de Fruits Pago (Orange, ACE, Ananas, Abricot) - 20 cl	4,00 €
Thé Glacé ou Café Glacé « Maison » - 33 cl	4,50 €

Bière Pression Bretonne 25 cl / 50 cl

Morgane Bio	4,50 € / 8,70 €
Monaco / Panaché	4,50 € / 8,70 €
Twist	4,70 € / 8,90 €

Bières Bouteilles Bretonnes 33 cl

La Bringue Blanche	6,50 €
La Ouache Triple	6,50 €
La Fièvre Ambrée	6,50 €
La Sans Alcool - 25 cl	5,50 €

Cidres Artisanaux Bretons

20 cl / 50 cl / 75 cl / 100 cl

Pression « Goëllan » (Brut léger)	4,50 € / 9,00 € / - / 16,00 €
Bouteille Les Terroirs Doux - 75 cl	13,50 €

Boissons Chaudes

Expresso / Déca	2,00 €	Chocolat Chaud (Monbana)	4,50 €
Noisette / Allongé	2,20 €	Chocolat Viennois	5,50 €
Grand Crème / Café Double	4,00 €	Thé / Infusion	4,00 €

Eaux

Eau Plancoët Plate - 100 cl	6,00 €	Eau Plancoët Bulles - 100 cl	6,00 €
-----------------------------	--------	------------------------------	--------

Digestifs

Get 27 - 4cl	7,00 €	Limoncello - 4 cl	7,00 €
Menthe Pastille - 4 cl	7,00 €	Cognac « Hennessy » - 4 cl	8,00 €
Calvados - 4 cl	8,00 €	Rhum « Diplomatico » - 4 cl	8,00 €

La sélection de Jonas

*Pas de longs discours, juste du plaisir !
Voici une carte courte, précise et soigneusement goûtée (par nos soins !)
pour sublimer votre moment sur l'île.*

Blancs

Verre 12cl / 50 cl / Bouteille

IGP Chardonnay « Vigne Antique »

4,50 € / 16,00 € / 21,00 €

Floral, équilibré et légèrement beurré.

Le compagnon idéal de l'apéro

Bordeaux La Gravelière « Réglat, Vigneron »

5,00 € / 17,00 € / 22,00 €

Vif, notes d'agrumes et très frais.

Parfait avec nos moules marinières

Valençay « La Campanette »

6,00 € / 21,00 € / 28,00 €

Minéral, élégant et aromatique,

le coup de coeur pour les amateurs de finesse.

Rosés

IGP Île de Beauté « Giorgiu »

4,50 € / 16,00 € / 21,00 €

Robe pâle, frais et désaltérant.

Un vrai goût de vacances et de soleil.

Bordeaux La Gravelière « Réglat, Vigneron »

5,00 € / 17,00 € / 22,00 €

Gourmand, porté sur les fruits rouges croquants.

Idéal pour tout le repas.

Rouges

Bordeaux Cousteau « Réglat, Vigneron »

4,50 € / 16,00 € / 21,00 €

Rond, fruité et très souple.

Le vin plaisir par excellence.

Pinot Noir « Ropiteau »

5,00 € / 17,00 € / 22,00 €

Léger, fin et élégant.

L'allier parfait de notre cuisine métissée et parfumée.

AOP Côtes du Rhône « Roc St Jean » 2024

5,00 € / 17,00 € / 22,00 €

Charnu, épicé et ensoleillé.

Pour ceux qui aiment les vins de caractère.

Prix nets - Service compris

La vie est trop courte pour boire du mauvais vin. Santé !