

Brasserie
-
Pizzéria
Le Pencadénic



vous accueille tous les jours
sauf dimanche soir
et lundi



de 12h à 13h30
et
de 19h à 20h15

A emporter

Pizzas, Moules-Frites
et tous les jeudis midi : Couscous
sur commande avant 11h30 (Déjeuner)
ou avant 18h30 (Dîner)

Réservation : 02 97 67 30 20

Chers convives, nous vous informons que conformément à la réglementation, nous tenons à votre disposition les informations relatives aux 14 allergènes majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations.

Boissons

Apéritifs

Whisky : carte sur demande	
Pastis, Ricard	3.50€
Martini Rouge, Blanc	4.50€
Porto Rouge, Blanc	4.50€
Suze	4.50€
Kir	3.70€
☞ Kir Breton	3.70€
Américano	6.50€
Coupe de Champagne	8.50€
Kir Pétillant	4.90€
Kir Royal	8.90€

Boissons Froides

Eau Minérale	
Gazeuse/Plate	
100cl,	5.00€
50cl	3.80€
Perrier	3.50€
Coca-Cola	3.50€
☞ Breizh Cola	3.50€
☞ Breizh Agrum	3.50€
☞ Breizh Tea	3.50€
Jus de Fruit	3.50€
Limonade	2.50€
Diabolo	2.90€
Orangina	3.50€

Bières Bouteilles

Desperados	4.90€
1664 Sans Alcool	3.90€
☞ Venete's Blonde	5.50€
☞ Venete's IPA	5.50€
☞ Venete's Blanche	5.50€

Bières Pression

1664	3.50€
Grimbergen	3.90€



Cocktails

Croix du Sud (Champagne, Cointreau Liqueur Chambord Framboise)	8.50€
Eau de Pencadenic (Pétillant, Curaçao, Jus de Citron, Sirop de Canne)	6.50€
Planteur ou Mojito	6.90€
Spritz	6.90€
Cocktail sans alcool	4.50€

Boissons Chaudes

Expresso	1.70€
Double Expresso	3.40€
Crème	2.20€
Double Crème	4.40€
Chocolat	3.20€
Thé Nature	2.50€
Thé au Citron	2.70€
Thé au lait	2.70€
Infusion	2.50€

Vin au Verre (10cl)

Sauvignon	2.70€
Muscadet sur lie	2.70€
Coteaux du Layon	4.00€
Rosé	2.70€
lères Côtes de Blaye	4.50€
Merlot	2.70€

Digestifs (4cl)

Get 27 ou Get 31	6.00€
Calvados	6.00€
Armagnac	6.00€
Cognac	6.00€

Entrées et Salades



Les Entrées

Huîtres du Golfe	6 Huîtres	8.90€
	9 Huîtres	13.35€
	12 Huîtres	17.80€
Panaché de 5 Huîtres et de 5 Crevettes Roses		11.90€
Soupe de Poisson		9.00€
Escargot Farcis		11.90€
Crevettes à l'ail		9.90€
Salade de crevettes, pamplemousse et avocat		9.90€

Les Salades



Grandes

Nordique : Saumon Fumé, sauce aneth et piment d'Espelette et Toast Chaud, salade	13.50€
Campagnarde : Tomates, Salade, Lardons, Oignon, Pommes de Terre, Parmesan, Croûtons	12.50€
Océane : Salade, Tomates, Thon, dés de Saumon Gravlax, Croûtons, Œuf dur	12.90€
Berger : Tomates, Champignons, Jambon de Pays, Toasts de Fromage de Chèvre Chaud	11.90€

Les Plats



Les Poissons

Raie aux Câpres 14.70€
Beurre Noisette

Pavé de saumon 15.90€
Saveurs d'Asie

Dos de cabillaud 15.90€
Sauce Beurre Blanc

Les Burgers

Rhuys Burger 13.90€
Steak haché « Angus », Tome de Rhuys, poitrine fumé, tomate, salade, compotée d'oignons rouges

Chicken Burger 13.90€
Aiguillettes de poulet panés, tomate, salade, compotée d'oignons rouges

Les fromages fondus

Tartiflette de tome de Rhuys, Salade verte 13.90€

Camembert rôti pommes grenailles, jambon de pays et salade 14.90€

Les Viandes

Faux Filet « rouge des prés » Beurre Maître d'Hôtel 17.90€
Supplément sauce : Roquefort, béarnaise, poivre 2.00€

Andouillette Sauce Moutarde à l'Ancienne 14.90€

Rognons de veau à l'ancienne 16.90€

Cuisse de canard confite, sauce poivre 15.90€

Les Moules

(selon la saison de juin à octobre)

Moules Marinières 11.90€

Moules - Frites 13.90€

Moules à la Crème Frites 14.90€

Moules au Curry Frites 14.90€

Moules, Crème, Lardons - Frites 15.90€

Moules à La Nantaise (Beurre Blanc) 15.90€

A déguster ici
ou à emporter



Pizzas Maison

A déguster ici
ou à emporter



Margherita

Sauce tomate, Tomates fraîches, Mozzarella, Olives 10.90€

Reine

Sauce tomate, Jambon Blanc, Champignons, Mozzarella, Olives 12.50€

Romaine

Sauce tomate, Tomates fraîches, Anchois, Mozzarella, Olives 13.90€

Norvégienne

Sauce tomate, Saumon Fumé, Pétoncles, Crevettes, Persillade, Crème 16.50€

Andalouse

Sauce tomate, Chorizo, Poivrons, Oignons, Mozzarella 13.90€

Léone

Sauce tomate, Lardons, Champignons, Oignons, Mozzarella, Crème 13.90€

Monsieur Seguin

Sauce tomate, Jambon de Pays, Fromage de Chèvre, Oignons, Mozzarella, Crème 14.90€

Rustique

Sauce tomate, Jambon de Pays, Rosette, Chorizo, Oignons, Mozzarella, Crème 13.90€

Savoyarde

Sauce tomate, Pommes de Terre, Lardons, Fromage à Raclette, Oignons, Mozzarella, Crème 14.90€

4 Fromages

Sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, Bleu, Fromage à Raclette 13.90€

Végétarienne

Sauce tomate, Tomates Fraîches, Asperges, Oignons, Courgettes, Poivron, Mozzarella 13.90€

2

Formules Déjeuner

ou

Dîner

19.90€

Entrée+Plat
ou
Entrée+Dessert
ou
Plat+Dessert

Boisson
non comprise

23.90€

Entrée
Plat
Dessert

Boisson
non comprise



Entrée Au choix

- 6 Huîtres du Golfe
- Salade d'andouille grillée, Pdt, Croutons et Oignons rouges
 - Salade de Crevettes, Pamplemousse, Avocat
 - Chèvre chaud sur toasts et Jambon de pays

Plat au choix

- Raie aux Câpres, Beurre noisette
 - Cuisse de Canard Confite
- Andouillette sauce Moutarde à l'Ancienne
- Plat du jour (uniquement le midi en semaine)

Fromage ou Dessert au choix

- Mousse au Chocolat
 - Crème Brûlée
 - Ile Flottante
- Far Breton et sa glace Caramel au Beurre salé

Aucun changement dans les menus

Menu

29.90€



Entrée au Choix

- Escargots Farcis
- Panaché de 5 Huîtres du Golfe et de 5 Crevettes roses
 - Crevette à L'ail
- Cocotte de tome de Rhuys et Magret fumé

Plat au choix*

- Faux Filet « rouge des prés » Beurre Maître d'Hôtel
 - Pavé de saumon aux saveurs d'Asie
 - Dos de cabillaud au Beurre Blanc
 - Rognons de veau à l'Ancienne

Fromage ou Dessert au choix

- Profiteroles
- Cœur coulant au Chocolat
- Baba au Rhum
- Far breton et sa glace Caramel au beurre salé

* Supplément sauce Roquefort, Poivre ou Marchand de vin : 2.00€

*Viande bovine d'Origine France ou UE

Aucun changement dans les menus

Fromages, Gourmandises, et Boules de Glace



Les Fromages

Duo de Fromages sur lit de Salade	6.90€
Salade de Chèvre Chaud sur Toasts	6.90€



Les Gourmandises

Far Breton et sa glace Caramel au beurre salé	7.50€
Ile Flottante	7.00€
Fromage Blanc avec Coulis de Fruits Rouges	7.00€
Mousse au Chocolat	7.00€
Crème Brûlée	7.00€
Cœur coulant chocolat, crème anglaise, glace vanille	7.50€
Profiteroles au Chocolat	7.50€
Café Gourmand (accompagné de 3 mini-Desserts)	7.50€
Baba au Rhum	7.50€



Composez votre Coupe de Glace Artisanale

2.50€ la Boule - Crème Fouettée 1.50€



Glaces

Vanille Bourbon de Madagascar
Chocolat Frey®
Menthe-Chocolat
Café 100% Arabica
Caramel Beurre sel de Guérande
Bulgare
Rhum Raisin, au Rhum Antillais

Sorbets

Fraise Senga Sengana
Fruit Passion Jaune d'Equateur
Cassis Noir de France
Noix de Coco
Ananas du Costa Rica
Citron de Sicile
Poire Williams
Framboise

© Chocolat Frey, marque Suisse

Coupes de Glaces et Sorbets



Coupe Bretonne

Glace Vanille Bourbon de Madagascar, Glace Caramel au Beurre et au sel de Guérande, Coulis de Caramel, Palet Breton, Crème Fouettée

8.50€

Dame Blanche

Glace Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat Chaud, Crème Fouettée

8.50€

After-Eight

Glace Menthe-Chocolat, Glace Chocolat Frey®, Chocolat Chaud, Crème Fouettée

8.50€

Café ou Chocolat Liégeois

Glace Café 100% Arabica de Colombie, Café, Crème Fouettée

8.50€

Ou

Glace Chocolat Frey®, Chocolat Chaud, Crème Fouettée

Framboisine

Glace Mascarpone, Sorbet Framboise, Meringue, Framboise Crème Fouettée

8.50€

Fraise Melba

Sorbet Fraise Senga Sengana, Glace Vanille Bourbon de Madagascar, Fraises, Coulis de Fruits Rouges, Crème Fouettée

8.50€

Amarena

Glace Mascarpone, Sorbet Cassis Noir de Bourgogne, Cerises Amarena, Crème Fouettée

8.50€

Saveurs des Iles

Sorbet Fruits de la Passion Jaune d'Equateur, Sorbet Noix de Coco du Sri Lanka, Sorbet Ananas du Costa Rica, Crème Fouettée

8.50€

Créole

Glace Rhum-Raisin au Rhum des Antilles, Glace Vanille Bourbon de Madagascar, Raisins Secs, Crème Fouettée

8.50€

Williamine

Sorbet Poire Williams, Alcool de Poire Williams

9.50€

Colonel

Sorbet Citron de Sicile, Vodka

9.50€

® Chocolat Frey, marque Suisse

Vins Rosés et Cidre



Les Vins Blancs

75 cl

37,5cl

Loire

Muscadet sur lie, Domaine de la Tourette

16.90€

9.90€

Touraine cépage Sauvignon "Les Genêts"

16.90€

9.90€

Sancerre, Domaine Durand

26.90€

15.90€

Coteaux du Layon, Domaine des Chesnais

20.90€

Quincy, Domaine Philippe Portier

25.90€

14.40€

Gascogne

Côte de Gascogne "Tariquet"

16.90€

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay "Picard"

26.90€

Les Vins Rosés

75 cl

37,5cl

Loire

Rosé "Sourire de Loire"

16.90€

9.90€

Mareuil "Collection Mourat"

18.90€

10.40€

Provence

Côtes de Provence « Carte noire Gilardi »


11.40€

Côtes de Provence Bio « Château Mentone »

20,90

Le Cidre Local

75 cl

 Cidre de Rhuys Brut, Cidrerie Nicol

12.90€

Vins Rouges, Pétillant, Champagne



Les Vins Rouges

75 cl

37,5cl

Loire

St-Nicolas de Bourgueil
Saumur Champigny "les Poyeux"
Menetou Salon, Domaine Clément

22.90€ 11.90€
20.90€ 10.90€
28.90€ 16.50€

Bordelais

Bordeaux AOC "Château Maurine"
Côtes de Bourg "Les Augiers"
Ières Côtes de Blaye "La Bretonnière"
Haut Médoc "Château Lamothe Cissac"
Graves "Château Grand Bourdieu"
St-Estèphe "Les Fiefs de la Haye"
St-Emilion Grand Cru "Vielle Tour la Rose"

18.40€ 10.90€
21.90€ 12.90€
21.90€ 12.90€
27.90€ 15.90€
28.90€ 16.50€
39.00€
42.90€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône "Les celliers du clocher"

17.90€ 9.90€

Bourgogne

Bourgogne "Couvent des Jacobins"

27.90€ 15.50€

Corbière

Corbières "Château Vaugelas"

22.50€

Pétillant et Champagnes

75 cl

Pétillant Brut "St-Charles du Roy"

29.00€

Champagne Brut Blanc
Champagne Brut Rosé

45.00€
55.00€

Champagne Brut "R", de Ruinart

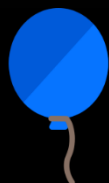
65.00€



Menu Enfant

<10 ans

8,90€



Plat au Choix

• Jambon - Frites



• Steak Haché - Frites

• Aiguillette de Poulets panée - Frites

• Filet de Poisson - Riz

Dessert au choix

• Ile Flottante

• Cône Glacé

• Fromage Blanc



Boisson comprise

• Sirop à l'Eau ou Limonade

• Jus d'orange ou Jus de Pomme

...Et une pochette surprise !

