

# à la carte

## boire

## Les vins

3,50 € le verre

### Vins blancs

o **Gwin Gwen** - Grolleau Gris et Melon de Bourgogne  
Vinifié et mis en bouteille à Locmiquélic (56)  
par Domani TIZH

Cépage Melon de Bourgogne  
produit par Benoît Chéreau (44)  
Cépage Grolleau gris  
produit par Domani TIZH (56)

*Vin blanc sec nature. Un vin minéral, salin, légèrement perlant et citronné*

o **Gobiidae** - Melon de Bourgogne (Muscadet)  
Vinifié et mis en bouteille à Locmiquélic (56)  
par Domani TIZH

100% Cépage Melon de Bourgogne  
produit par Benoît Chéreau (44)

*Vin blanc sec nature. Un vin minéral, léger, salin exprimant la poire fraîche*

o **Château de l'Oiselinière** - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Vinifié et mis en bouteille à Gorges (44)  
par les Vignobles Verdier

100% Cépage Melon de Bourgogne

*Vin blanc sec. Un muscadet frais, légèrement pierreux, aux notes fleuries et fruitées*

### Vins rouges

o **Gwin Ruz** - Cabernet  
Vinifié et mis en bouteille à  
Locmiquélic (56)  
par Domani TIZH

100 % Cépage Jurançon  
noir produit par  
Hervé Bossé (49)

*Un vin rouge léger avec des tanins très fins exprimant les fruits rouges et la violette*

o **Bourgueil « cuvée Déchainée »** - AOC Bourgueil

Vinifié et mis en bouteille à  
Ingrande de Touraine (37)

par le Domaine Lamé  
Delisle Boucard

100% Cépage Cabernet  
franc

*Un vin rouge fruité d'une grande rondeur en bouche exprimant des notes de fruits rouges et quelques nuances épicées*

*Prix service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

# à la carte

boire

## Les bières

Brasserie Tri Martolod (Concarneau) :

- o **Bière blonde - La Starpils Breizh Lager**

*Bière pils de type Lager, légère, fruitée et à la douce amertume. 4,6% alc.*

- o **Bière rousse - La Poste Punk München Lager**

*Bière rousse avec un goût de céréales et une amertume soutenue. 5,3% alc.*

3,50 € les 33 cl

Brasserie Merlin (Penmarc'h) :

- o **Where is Bryan ?** - American Pale Ale

*Bière dorée APA avec des notes d'agrumes et une belle amertume. 5,5% alc.*

- o **Acqua di Luppolo** - New England IPA

*Bière blonde New England IPA douce et intensément houblonnée avec des notes d'ananas, noix de coco et pamplemousse. 6% alc.*

- o **Abyss** - Oyster Stout

*Bière noire brassée avec des huîtres, iodée et minérale avec des notes de café, cacao et réglisse. 5,5% alc.*

- o **Home** - bière de table

*Bière blonde légère, fraîche et désaltérante avec des notes de jasmin. 1,9% alc.*

6,00 € les 44 cl

## Les cidres

3,50 € le verre

- o **Cidre AOP Cornouaille**

*Cidrerie de Menez-Brug, Fouesnant*

*Cidre demi-sec avec une pointe d'amertume et une finale ample et fruitée*

*Prix service compris.*

*L'abus d'alcool est  
dangereux pour la  
santé.*

# à la carte

boire

## Les autres boissons fraîches

1,50 € le verre

- Bulles de pomme (jus de pomme pétillant), Cidrerie de Menez-Brug (Fouesnant)
- Jus de pomme, Cidrerie de Menez-Brug (Fouesnant)
- Limonade
- Cacolac
- Eau pétillante - 0,50 € le verre avec ou sans sirop (liste des sirops au comptoir)

## Les boissons chaudes

1,50 € la tasse

- Café (expresso ou allongé)
- Thés :
  - . thé noir Earl Grey
  - . thé vert orange et citron
  - . thé blanc à la rose
- Infusions :
  - . rooibos fruits rouges, agrumes et pétales de soucis
  - . tisane Festival (géranium bourbon, thym citron, ortie et menthe poivrée)
  - . tisane Sorcière (achillée millefeuille, sauge scarlée, géranium bourbon)

# à la carte

manger  
chaud

## Soupe

5,00 € | le bocal

- o Velouté de potimarron, curry et coco (200 g)  
*La Cantine des Chefs (29)* [VÉGÉTARIEN]

## Plats

8,00 € | le bocal

- o Brandade de morue de l'île de Groix (250 g) - *Groix & Nature (56)*
- o Dalh de lentilles corail (310 g) - *Ty Bocal (22)* [VEGAN]
- o Lotte, lentilles et lardons (240 g) - *Groix & Nature (56)*
- o Pâtes à la crème de fromage, lardons et champignons (330 g)  
*La Cantine des Chefs (29)*
- o Risotto au parmesan, champignons persillés et filet de poulet mariné (330 g) - *La Cantine des Chefs (29)*
- o Rougail saucisse aux lentilles corail (310 g) - *Ty Bocal (22)*
- o Confit de canard, écrasé de pommes de terre & champignons en persillade (330 g) - *La Cantine des Chefs (29)*

manger  
sucré

## Gâteaux et desserts

3,00 € | la part de gâteau ou le dessert en pot

Gâteaux du moment

Desserts en pot :

- o Riz au lait caramel
- o Crème pistache *Secrets de famille (29)*
- o Poêlée de pommes et noisettes grillées *La Cantine des Chefs (29)*
- o Crème onctueuse poire & chocolat *La Cantine des Chefs (29)*

## Rillettes de la mer

5,00 € le pot servi avec du pain

- Rillettes de maquereau au fromage de chèvre (100 g)
- Rillettes de sardine au piment d'espelette (100 g)
- Tartare d'algues aux câpres et cornichons (100 g) [VEGAN]

*Groix & Nature (56)*

## Tartinables de légumes

5,00 € le pot servi avec du pain

- N° 12 : délice d'artichauts & fromage frais (90 g) [VÉGÉTARIEN]
- N° 16 : délice de poivron & mascarpone (90 g) [VÉGÉTARIEN]
- N° 17 : curry de légumes verts (90 g)

*Secrets de famille (29)*

## Pâtés et rillettes

5,00 € le pot servi avec du pain

- N° 22 : pâté de porc andouille & pommeau (130 g)
- N° 24 : pâté de porc pommes & chouchen (130 g)
- N° 25 : pâté de porc champignon et noisette (130 g)
- N° 27 : pâté de porc breton à la fleur de sel de Guérande (130 g)
- N° 31 : rillettes de poulet & estragon (90 g)

*Secrets de famille (29)*

*Certains produits contiennent des allergènes (sulfites, produits laitiers, rachides...).*  
*En cas de doute, demandez-nous.*

# Le 3<sup>e</sup> lieu

Ce lieu n'est pas seulement un café  
et n'ouvre pas uniquement les soirs de spectacles !

Le hall, le rez-de-jardin et, lorsque le temps s'y prête, le patio de l'Archipel sont aménagés afin d'accueillir les activités de chacun (se connecter à internet, visiter l'exposition, faire ses devoirs, prendre un goûter, faire un puzzle, lire la presse quotidienne en buvant un café, papoter...).

Véritable organisme vivant, le 3<sup>e</sup> lieu accueille aussi régulièrement des animations : showcases, moments musicaux, conversations...

*Il n'est, bien sûr, pas obligatoire de consommer au café pour profiter du 3<sup>e</sup> lieu.*

## Horaires du 3<sup>e</sup> lieu et des expositions

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00
  - Mercredi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00
  - Samedi : de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

## Horaires du café

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 15h00 à 18h00
- Mercredi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00
- Samedi (d'octobre à avril, inclus) de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

## Horaires du bar

- Lors des spectacles, le café passe en mode bar et une petite restauration y est proposée.
- Ouverture 1h00 avant le début du spectacle et à son issue