

Les vins

3,50 € le verre

Vins rouges

- **Gwin Ruz** - Cabernet
[VINIFICATION NATURELLE]

Vinifié et mis en bouteille
par Domani TIZH (56)

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*

- **Ma Karet** - Vin de France
[VINIFICATION NATURELLE]

Vinifié et mis en bouteille
par Domani TIZH (56)

Cépage Pineau d'Aunis
produit par le Domaine du Verger (49)
& Cépage Gamay
produit par le Domaine du Pavillon (49)

*Une dimension fruitée avec une structure
légère et beaucoup de fraîcheur*

- **Les Darons** - AOP Languedoc
Produit, vinifié et mis en bouteille
par le Domaine Jeff Carrel (11)
Cépages 70% Grenache, 20% Syrah
et 10% Carignan

*Ampleur et tension avec une matière
dense et soyeuse. Finale puissante, corsée,
savoureuse avec des épices à revendre.*

Vins blancs

- **Gwin Gwen** - Grolleau
Gris et Melon de Bourgogne
[VINIFICATION NATURELLE]

Vinifié et mis en bouteille
par Domani TIZH (56)

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

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

- **La Renaudie** - Sauvignon AOP
Touraine
Produit, vinifié et mis en bouteille
par Charlotte Denis (41)
100% Cépage Sauvignon blanc
Vin blanc sec très aromatique

Le cidre

3,50 € le verre

- **Cidre AOP Cornouaille**
Cidrierie de Menez-Brug, Fouesnant
Cidre demi-sec avec une pointe
d'amertume et une finale ample et
fruitée

Les bières

Brasserie Tri Martolod (29)

3,50 € les 33 cl

- **Bière blonde** - La **Starpils Breizh Lager**
Bière pils de type Lager, légère, fruitée et à la douce amertume. 4,6% alc.
- **Bière rousse** - La **Poste Punk München Lager**
Bière rousse avec un goût de céréales et une amertume soutenue. 5,3% alc.

Brasserie de La Pieuvre (29) [BIO]

3,50 € les 33 cl

- **Ambrée au Sarrasin**
Bière rousse avec un peu d'amertume, peu sucrée, au léger goût de noisettes. 4,5% alc.
- **Indian Pale Ale**
Bière blonde avec une amertume florale apportée par l'achillée millefeuille. 5,5% alc.
- **Milk Stout**
Bière brune peu amère et plutôt ronde. 5,5% alc.

Brasserie Merlin (29)

6,00 € les 33 cl

- **Where is Bryan ?** - American Pale Ale
Bière dorée APA avec des notes d'agrumes et une belle amertume. 5,5% alc.
- **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.
- **Abyss** - Oyster Stout
Bière noire brassée avec des huitres, iodée et minérale avec des notes de café, cacao et réglisse. 5,5% alc.
- **Le rassemblement du corbeau**
bière sans alcool
Une bière blonde sans alcool, céréalière, avec une pointe d'agrumes et de fruits tropicaux. 0,5% alc.

Les autres boissons fraîches

- Bulles de pomme (jus de pomme pétillant) - 1,50 € le verre
Cidrerie de Menez-Brug (29)
- Jus de pomme, *Cidrerie de Menez-Brug (29)* - 1,50 € le verre
- Limonade - 1,50 € le verre
- Cacolac - 1,50 € le verre
- Eau pétillante, avec ou sans sirop - 0,50 € le verre
- Kombucha [BIO] - 3,50 € les 33cl
Brasserie de La Pieuvre (29)
 - . Kombucha thé vert, verveine citron
 - . Kombucha thé noir aux houblons

Les boissons chaudes

1,50 € la tasse

- Café (expresso ou allongé) [BIO], *Comptoir et Traditions (29)*
- Thés :
 - . thé noir Earl Grey . thé vert orange et citron . thé blanc à la rose
- Infusions [BIO] :
 - . rooibos fruits rouges, agrumes et pétales de soucis*Sentier des arômes (29) :*
 - . tisane Festival (géranium bourbon, thym citron, ortie et menthe poivrée)
 - . tisane Sorcière (achillée millefeuille, sauge scarlée, géranium bourbon)
 - . tisane Après le Kig Ha Farz ... mais pas que ! (menthe verte, bleuet, verveine citron)

Rillettes de la mer

5,00 € le pot (100g) servi avec du pain

Groix & Nature (56)

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

Tartinables de légumes

5,00 € le pot servi avec du pain

Secrets de famille (29) :

- o N° 16 : délice de poivron & mascarpone (90 g) [VÉGÉTARIEN]
- o N° 17 : curry de légumes verts (90 g)

La Marmite Bretonne (56) [BIO, VEGAN ET SANS GLUTEN] :

- o Tartinable d'artichauts (90 g)
- o Tartinable au sarrasin, champignons (90 g)
- o Tartinable au sarrasin, betteraves Chioggia (100 g)

Pâtés et rillettes

5,00 € le pot servi avec du pain

Secrets de famille (29)

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

à la carte manger

Soupe

5,00 € | les 250 ml

La Marmite Bretonne (56) [BIO, VEGAN ET SANS GLUTEN]

- Soupe de potimarron
- Soupe tomate, graines de sarrasin et basilic
- Soupe l'Authentique (poireau, carotte et pomme de terre)

Plats

8,00 € | le bocal

Groix & Nature (56) :

- Brandade de morue de l'île de Groix (250 g)
- Thon cuisiné aux haricots et ratatouille (250 g)

Ty Bocal (22) :

- Dalh de lentilles corail (310 g) [VEGAN]
- Rougail saucisse aux lentilles corail (310 g)

La Cantine des Chefs (29) :

- Macaroni bolognaise & concassé de tomate (330 g)
- Risotto au parmesan, champignons persillés et filet de poulet mariné (330 g)
- Confit de canard, écrasé de pommes de terre & champignons en persillade (330 g)

*Certains produits contiennent des allergènes (sulfites, produits laitiers, arachides...).
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès du bar/café.*

Gâteaux et desserts

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

Gâteaux du moment

Desserts en pot :

Secrets de famille (29) :

- o Riz au lait vanille (100 g)

La Cantine des Chefs (29)

- o Crème onctueuse au caramel au beurre salé (140 g)
- o Moelleux au chocolat, cœur praliné (100 g) [SANS GLUTEN]
- o Crème onctueuse poire & chocolat (130 g)

le 3^e 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^e 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^e lieu.

horaires & informations : www.archipel-fouesnant.fr