

à la carte

Les vins

3,50 € le verre

Vins rouges

- **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**

Cidrerie de Menez-Brug, Fouesnant

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

à la carte

Les bières

Brasserie 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.
- **Blanche à la verveine citron**
Bière désaltérante aux notes citronnées et herbacées. 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 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 Merlin (29)

6,00 € les 44 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 huîtres, 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.

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

à la carte

boire

Les boissons fraîches

o Jus de fruits et boissons fruitées

- . jus de pomme . bulles de pomme (jus pétillant) - 1,50 € le verre
- . jus d'orange, carotte et citron . nectar de mangue . jus de clémentine
1,50 € les 25cl [BIO]
- . boisson curcuma, clémentine et citron . boisson gingembre, ananas et mangue
- . ginger beer . boisson pétillante clémentine et yuzu (zéro sucres ajoutés)
3,50 € les 33cl [BIO]

o Eau pétillante, avec ou sans sirop - 0,50 € le verre

o Limonade - 1,50 € le verre

o Kombucha [BIO] - 3,50 € les 33cl

- . Kombucha thé vert, verveine citronnée
- . Kombucha thé noir, gingembre

o Cacolac - 1,50 € les 25cl

Les boissons chaudes

1,50 € la tasse

o Café / Café décaféiné (expresso ou allongé) [BIO]

o Thés :

- . thé noir Earl Grey . thé vert orange et citron . thé blanc à la rose

o 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 (menthe verte, bleuet, verveine citron)

Rillettes de la mer

5,00 € le pot servi avec du pain

Groix & Nature (56)

- o Rillettes de maquereau fumé au bois de hêtre (100 g)
- o Rillettes de sardine au piment d'espelette (100 g)

Tartinables de légumes

5,00 € le pot servi avec du pain

Secrets de famille (29) :

- o N° 12 : délice d'artichauts et fromage frais (90 g) [VÉGÉTARIEN]
- o N° 16 : délice de poivron et mascarpone (90 g) [VÉGÉTARIEN]
- o N° 42 : dip de butternut, miel, citron et amandes (90 g) [VÉGÉTARIEN]

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

- 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 et pommeau (130 g)
- o N° 24 : pâté de porc pommes et 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 et estragon (90 g)

Certains produits contiennent des allergènes. La liste des allergènes est disponible sur demande auprès du bar/café.

à la carte

manger

Soupes

5,00 € les 250 g

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

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

Plats

8,00 € le bocal

La Chikolodenn (29) :

- o Chili sin carne (280 g) [VEGAN]
- o Volaille, courgettes et riz, sauce curry (280 g)
- o Breizhiflette à la tome de Rhuys (280 g)
- o Bœuf bourguignon (280 g)
- o Parmentier de canard (280 g)

Groix & Nature (56) :

- o Parmentier de truite fumée de Bretagne (250 g)

Ty Bocal (22) :

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

La Cuisine d'Olivier (22) :

- o Tajine de volaille aux petits légumes (260 g)
- o Parmentier de légumes (260 g) [VEGAN]
- o Effiloché de porc aux patates douces (260 g)

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

à la carte manger

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 Crème caramel (100 g)
- o Riz au lait vanille (100 g)
- o Riz au lait mangue, passion (100 g)

Ty Bocal (22) :

- o Crème au chocolat noir (100 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 lieu de vie, 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