



ENTRÉES

Nems poulet* (3pcs / formule du midi 2pcs)	5.90€
Wontons crevettes (3pcs)	5.90€
Rouleaux de printemps (2pcs)	5.00€
Gyozas aux légumes* sauce sweet chili (6pcs / formule du midi 5pcs)	5.70€

PLATS

Pad Thaï* crevettes, poulet, tofu ou bœuf	13.50€
Mijoté curry Massaman poulet - légumes - riz (piment)	14.00€
Bobun Bœuf - nems	14.00€
Bobun Poulet - nems	14.00€
Bobun Crevettes - wontons	14.50€

ACCOMPAGNEMENTS

Wok de légumes	5.90€
Riz nature parfumé	2.00€

DESSERTS

Nems au Nutella (3pcs)	4.90€
Nougats chinois*	4.50€
Perles de coco* (2pcs)	4.90€
Fromage blanc, granola, coulis du moment*	4.50€
Salade de fruits frais*	4.90€
Samoussas banane* coulis chocolat (3pcs)	4.90€

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 12h à 14h
Pour entrées, plats et desserts marqués d'une *

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15.50 €

Entrée + Plat + Dessert 18.00 €

+ 2.00€ eau ou soft 33cl
+ 2.50€ bière bouteille Lancelot, Singha ou Tsing Tao

**PLATS**

Parmentier de pulled pork, salade verte*	13.50€
Entrecôte XL 250g (VBF), frites et salade	20.50€
Pièce du boucher (VBF), frites et salade*	13.50€
KIDS Steak haché, frites (-12 ans) / 6.50€	

BURGERS

+ frites maison et salade

MARCEL* steak, bacon, cheddar, oignons, sauce cheddar	14.00€
ROBERT* steak, lard grill , fromage raclette, oignons, sauce reblochon	14.00€
CHICKEN* poulet frit, poivrons confits, tomme, sauce burger	14.00€
Burger du moment	14.50€
KIDS Cheeseburger, frites (-12 ans) / 7.50€	

FRITES MAISON

Nature	3.50€
Sauce poivre ou cheddar ou reblochon	4.00€

DESSERTS

Mousse au chocolat*	4.90€
Fromage blanc, granola, coulis du moment*	4.50€
Dessert du moment*	4.90€
Salade de fruits frais*	4.90€
Douceurs du moment cookie ou brownie ou recette du moment	3.50€

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 12h à 14h
Pour plats et desserts marqués d'une *

Plat + Dessert 15.50 €

+ 2.00€ eau ou soft 33cl
+ 2.50€ bière bouteille Lancelot, Singha ou Tsing Tao



PLATS

Bowl végétarien*	13.00€
boulghour, nems de chèvre, oeuf mollet, artichaut, fromage fouetté, grenade, houmous, mélange de graines, coriandre, menthe		
Bowl Caesar*	13.50€
sucrine, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, poitrine de poulet, sauce caesar, poulet frit		
Poke Bowl*	13.50€
riz vinaigré, saumon mariné, wakam, ananas, concombre, carottes rapées, cacahuètes		
Bowl du moment	13.90€

ACCOMPAGNEMENTS

Accras de poisson, sauce tartare (5pcs)	5.90€
Nems de chèvre (5pcs)	5.50€

DESSERTS

Cheesecake nature ou recette du moment	5.50€
Fondant au chocolat* (sans gluten)	4.90€
Fromage blanc, granola, coulis du moment*	4.50€
Salade de fruits frais*	4.90€
Banana bread* coulis chocolat	4.50€

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 12h à 14h
Pour plats et desserts marqués d'une *

Plat + Dessert 15.50 €

+ 2.00€ eau ou soft 33cl
+ 2.50€ bière bouteille Lancelot, Singha ou Tsing Tao



PASTAS

Al pesto : pesto, burrata, basilic frais, copeaux de parmesan	14.00€
Al parmigiano : speck, sauce parmesan, copeaux de parmesan*	12.50€
Al pomodoro : sauce tomate, tomates cerise et confites, ricotta fraîche, basilic frais*	12.50€
Alla crema di tartufo : crème de truffe, champignons, pecorino à la truffe, burratina, roquette	14.50€
KIDS Pasta (-12 ans) : Sauce tomate, basilic, jambon blanc italien / 6,50 €	

PIZZAS

Margarita* sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, mozzarella Di Bufala, tomates cerise, basilic, roquette	11.50€
Regina* sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon Gran Biscotto, roquette	12.00€
Piccante* sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, spianata piccante, poivrons, oignons rouges, oeuf, roquette	12.50€
Formaggio* mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, parmesan, tomme de ch vre, romarin, miel, tomates cerise, roquette	12.50€
Montagnarde mozzarella Fior di Latte, speck, fromage raclette, pommes de terre, oignons rouges, roquette	13.50€
Tartufino base cr me de truffe, mozzarella Fior di Latte, champignons, burrata, roquette, pecorino à la truffe, cr me de balsamique	15.00€
Pizza du moment	13.00€
KIDS Margarita (-12 ans) / 6,00 €	

DESSERTS

Tiramisu café	5.50€
Pizza au Nutella	5.90€
Salade de fruits frais*	4.90€
Panna cotta, coulis caramel beurre salé, éclats de noix*	4.50€
Fromage blanc, granola, coulis du moment*	4.50€

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 12h à 14h

Pour plats et desserts marqués d'une *

Plat + Dessert 15.50 €

+ 2.00€ eau ou soft 33cl

+ 2.50€ bière bouteille Lancelot, Singha ou Tsing Tao



AFTERWORK

	€
Saucisson nature, poivre, fromage ou noisettes	5.90
Tartinades by Bretagne Apéritif Club (thon ou tomate & chèvre)	5.90
Planche de charcuteries saucisson sec, chorizo Bellota, jambon Serrano	10.50
Planche fromagère tomme Le Pavail, comté 12 mois, tomme de chèvre	9.00
Planche mixte saucisson sec, chorizo Bellota, jambon Serrano, tomme Le Pavail, comté 24 mois, tomme de chèvre	14.50

BIÈRES PRESSION

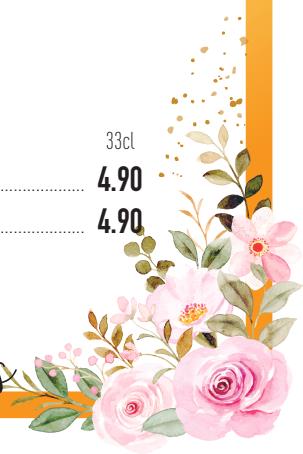
	25cl	33cl	50cl	150cl
WhiteFields Pilsner Blonde (4.2°)	3.20	4.10	6.00	18.00
Duchesse Anne Triple Tripel (6.9°)	4.00	5.20	7.50	22.50
Skumenn Hoppy Wheat Blanche (4,5°)	4.40	5.70	8.50	25.50
IPA Bretonne (6,2°)	4.20	5.40	7.90	23.70
Mort Subite Kriek Cerise (4°)	4.40	5.70	8.50	25.50
Bière du moment	4.30	5.60	8.20	24.60

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Lancelot blonde (7°)	4.90
La Petite Bringue (2°)	4.50
Heineken 0.0 (sans alcool)	4.50
Bière du moment	4.90

CIDRE

	33cl
Cidre Ti-Lõ Brut Bio (4,5°)	4.90
Cidre Ti-Lõ du Moment Bio	4.90



Afterwork & bières



LILLET

€

6.70**Lil' Rosé Tonic** (16cl) Lillet Rosé, sirop de pamplemousse, Schweppes tonic**6.70****Lil' Berry** (16cl) Lillet Rosé, purée de fraise, sirop de basilic, limonade**6.70****Lil' Summer** (16cl) Lillet Blanc, Schweppes pomelo, citron vert**6.70****Lil' Basil** (16cl) Lillet Blanc, purée de passion, sirop de basilic, perrier

Cocktails Lillet



LES VIRGINS

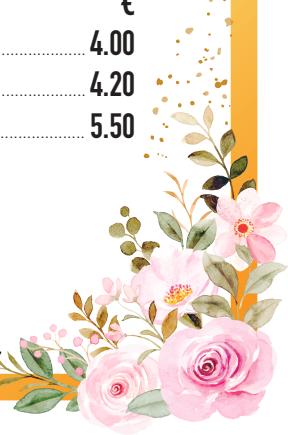
	€
Rosie 2.0 (16cl) jus de litchi, purée de framboise, jus de citron, sirop de rose, barbe à papa	6.50
Freshie (16cl) jus de citron, concombre, menthe, sirop de gingembre	6.20
Cherry Cherry (20cl) citrons vert, sirop d'orgeat, sirop de cerise, limonade	6.20
Ceder's Tonic (15cl) gin sans alcool 0.0°, tranche de concombre, Schweppes tonic	6.50

LES SMOOTHIES

	€
Petite Pomme (25cl) pomme, fraises, jus de citron	6.40
Princesse Peach (25cl) pêches, framboises, jus de citron	6.40
Tapis Rouge (25cl) litchis, fraises, fruits rouges	6.40

LES FREEZIES

	€
Coffreeze (25cl) Café, lait, sirop au choix (cookie, spéculos, noisette, vanille, caramel)	4.00
Thé Glacé Maison (25cl) recette du moment à l'ardoise !	4.20
Frozen (25cl) 1 fruit au choix : fraises, framboises, pêches, litchis	5.50



Virgins & Smoothies



LES CLASSIQUES

	€
Mojito* (16cl) Havana 3 ans, citrons, menthe, sucre, perrier (supplément purée passion, fraise ou framboise - 0.20€)	8.50
CaïpExotique* (15cl) Cachaça, citrons, menthe, sucre, maracuja, sirop d'épices	8.70
Piña Colada* (16cl) Havana 3 ans, liqueur d'ananas , crème de coco, jus d'ananas	8.70
*Existe aussi en Virgin (sans alcool) - 6.50€	
Ti Punch / Caïpirinha (7cl) Rhum Trois Rivière / Cachaça, citrons, sucre	8.00
Mule (15cl) Smirnoff, jus de citron, ginger beer (existe aussi en version Rhum, Gin, Whisky, Tequila)	8.50
Aperol Spritz (14cl) Aperol, prosecco, perrier	7.90
Italicus Spritz (14cl) Italicus, prosecco	9.00
Sureau Spritz (14cl) Liqueur de fleur de sureau, prosecco, limonade	8.50
Amaretto Sour (14cl) Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, angostura bitter	9.00
Espresso Martini (14cl) Café espresso, Smirnoff, Kahlua, sirop de sucre	9.00

LES SIGNATURES

	€
Rosa Tónico (14cl) Bombay Bramble, liqueur de marasquin, sirop d'hibiscus, jus de grenade, Schweppes tonic	9.00
Violet Fizz (16l) Smirnoff, cointreau, jus de citron, sirop de violette, perrier	9.00
Basil Fields (13cl) Roku, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de basilic	9.00

COMPOSE TON GIN'TO

Avec au choix : Citron Jaune, Citron Vert, Concombre

CHOISIS TON GIN (4cl)



TON TONIC (20cl)

	€
Gordon's Dry baies de genièvre, coriandre, zestes d'agrumes	6.50
Bombay Bramble infusé framboises et mûres	8.00
Bombay Citron Pressé infusé citrons de méditerranée	8.00
Roku sakura, thé vert, poivre sansho, écorce de yuzu	8.00
Hendrick's rose et concombre	8.50
Hendrick's Flora Adora bouquet aromatique floral et herbacé	9.00
Pomelo Schweppes	2.50
Lavande Schweppes	2.50
Hibiscus Schweppes	2.50
Ginger Ale Schweppes	2.50
Indian Tonic Schweppes	1.50

Cocktails & Signatures





VINS ROUGES

	€	€	€
	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
Cuvée La Croix des Bois Domaine Gouron, AOP Chinon	4.30	16.40	24.30
La Méridienne AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70
Cuvée Ste Croix AOP Côtes de Blaye, Bordeaux Label HVE	4.00	15.20	22.50
Le Loup dans la Bergerie Domaine de l'Hortus, IGP St Guilhem Le Désert en Pic St Loup	4.80	18.40	27.30
Syrah IGP Méditerranée, Les Grains	3.90	14.80	21.90
Château Les Mémoires de Maurac AOP Haut Medoc	-	-	35.00
Nero d'Avola Sicilia Italien	5.00	19.70	29.40
Cuvée Envie de Liberté AOP Luberon, Domaine Marrenon	5.00	19.70	29.40
Irancy Bourgogne, AOP Bio, Domaine David Renaud	-	-	45.00

VINS BLANCS

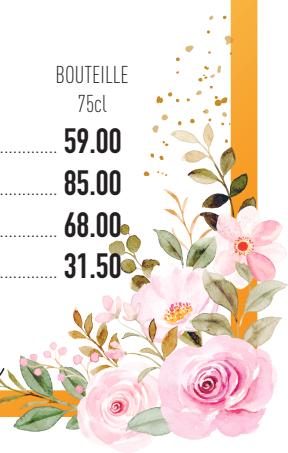
	€	€	€
	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
Uby N°3 IGP Côtes de Gascogne	4.00	15.20	22.50
Grains Nobles AOP Quincy Domaine Tatin	6.50	25.80	38.50
Domaine Lavau AOP Côtes du Rhône	5.20	20.50	29.80
Chardonnay IGP Cuvée Les Grains Domaine Marrenon	4.10	15.60	23.10
Reuilly AOP Les Millets, J. Mellot	6.00	23.20	34.50
Uby N°4 IGP Côtes de Gascogne « Moelleux »	5.20	20.50	30.60
La Méridiennes AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70

VINS ROSÉS

	€	€	€
	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
Gris-Gris Porte Bonheur AOP Côtes du Roussillon	4.50	17.20	25.50
Uby N°6 IGP Côtes de Gascogne	4.30	16.40	24.30
M Minuty AOC Côtes de Provence	6.50	25.80	38.50
La Méridienne AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70
Île de Beauté Domaine de Samuletto, IGP Corse	4.20	16.30	24.70

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	€	€	€
	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
Maison Cattier Cuvée Icone	9.90		59.00
Maison Cattier Cuvée Blanc de Blanc 1er Cru	-		85.00
Maison Drappier Cuvée Carte d'Or	-		68.00
Kyprocco Vin blanc pétillant	5.50		31.50



Vins & champagnes



EAUX & BOISSONS FRAÎCHES

	€
Vittel (50cl)	3.00
Vittel (100cl)	4.00
Eau de Perrier Fines Bulles (50cl)	3.00
Eau de Perrier Fines Bulles (100cl)	4.00
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Oasis (33cl)	3.70
Orangina, Fuze Tea Pêche (25cl)	3.70
Perrier (33cl)	3.70
Minute Maid Pomme, Orange, Tomate, Multifruit, ou Ananas (25cl)	3.50
Sirup à l'eau (30cl) Vittel + Sirup au choix	2.00
Diabolo (30cl) Vittel + Sirup au choix	2.50

THÉS MARIAGE FRÈRES

	€
Casablanca thé vert menthe nanah & thé noir bergamote	3.70
Darjeeling Himalaya Inde - thé noir	3.70
Earl Grey Impérial thé noir bergamote	3.70
Jasmin Mandarin thé vert fleuri	3.70
Marco Polo thé noir fruité & fleuri	3.70
Thé à l'Opéra thé vert vanillé aux fruits rouges	3.70
Thé sur le Nil thé vert fruité & citronné	3.70
Rouge Métis thé rouge vanillé, naturellement sans théine	3.70
Dream Tea infusion camomille, verveine, tilleul sans théine	3.70

RECETTES GOURMANDES

	€
Cappuccino	2.70
Latte macchiato café, lait chaud, mousse de lait	3.20
Latte au sirop café, lait chaud, mousse de lait, sirop au choix*	3.80
*sirop au choix (cookie, spéculos, noisette, vanille, caramel)	
Chocolat chaud	4.00
Supplément chantilly	0.50

CAFÉS

	€
Expresso	1.80
Double expresso	3.40
Café allongé	1.80
Décaféiné	1.80



Boissons fraîches, thés & cafés



SPIRITUEUX

RHUMS

	€	4cl
Trois Rivières Martinique (50°)	6.50	
Cachaça Aguacana Brésil (37,5°)	6.50	
Havana 3 ans Cuba (40°)	6.50	
Sailor Jerry Caraïbes (40°)	7.00	
Kraken Black Trinité & Tobago (40°)	7.50	
Diplomatico Reserva Venezuela (40°)	9.00	
Zacapa Solera 23 Guatemala (40°)	14.00	
Rhums arrangés du moment	6.50	
Santa Teresa 1796 Venezuela (40°)	12.00	
Chalong Bay Double Barrel Thaïlande (47°)	9.00	
Coup de ❤ du barman (à vos questions !)	10.00	

WHISKIES

	€	4cl
J&B Scotch - Blend (40°)	6.00	
Togouchi Prem Japon - Blend (40°)	9.00	
Mars Kasei Japon, Honshu/Nagano - Blend (40°)	7.50	
Monkey Shoulder Scotch - Blend (40°)	8.00	
Writers Tears Irish - Blend (40°)	10.00	
Lagavulin 16 ans Scotch - Single Malt (43°)	14.00	
Jack Daniels n°7 Tennessee (40°)	7.00	
Ailsa Bay Lowlands - Single Malt (48.9°)	14.00	
Amrut Fusion Inde, Single Malt (50°)	10.00	
Coup de ❤ du barman (à vos questions !)	9.00	

GINs

	€	4cl
Gordon's Dry Ecosse - Baies de genièvre, coriandre, zestes d'agrumes (43,7°)	6.50	
Hendrick's Ecosse - Rose & concombre (41°)	8.50	
Roku Japon - Sakura, thé vert, poivre sansho, écorce de yuzu (43°)	8.00	
Bombay Citron Pressé Infusé citrons de méditerranée (37,5°)	8.00	
Hendrick's Flora Adora Bouquet aromatique floral et herbacé (43,4°)	9.00	
Bombay Bramble Infusé mûre et framboise (37,5°)	8.00	

VODKAS

	€	4cl
Smirnoff Russie (37,5°)	6.50	
Grey Goose France (40°)	9.00	

TEQUILAS

	€	4cl
Jose Cuervo Reposado Mexique (38°)	6.00	

DIGESTIFS & APÉRITIFS

Get 31 & 27 (5cl)	7.00
Ricard (2cl)	3.00
Martini Bianco ou Rosso (5cl) - Suze (5cl) - Campari (5cl)	3.80
Lillet Blanc ou Rosé (5cl)	4.00
Porto (5cl)	3.80
Baileys (5cl)	7.80
Kir vin blanc (12cl)	3.80
Supplément soda	1.50



Spiritueux



- AFTERWORK -

WHITEFIELDS CAFÉ

BIÈRES

		€	€	€	€
		25cl	33cl	50cl	150cl
WhiteFields	Pilsner Blonde (4.2°)	3.20	4.10	6.00	18.00
Duchesse Anne Triple	Tripel (6.9°)	4.00	5.20	7.50	22.50
Skumenn Hoppy Wheat	Blanche (4.5°)	4.40	5.70	8.50	25.50
IPA Bretonne	(6.2°)	4.20	5.40	7.90	23.70
Mort Subite Kriek	Cerise (4°)	4.40	5.70	8.50	25.50
Bière du moment		4.30	5.60	8.20	24.60

COCKTAILS & VIRGINS

		€
Lil' Rosé Tonic (16cl)	Lillet Rosé, sirop de pamplemousse, Schweppes tonic	6.70
Lil' Berry (16cl)	Lillet Rosé, purée de fraise, sirop de basilic, limonade	6.70
Lil' Summer (16cl)	Lillet Blanc, Schweppes pomelo, citron vert	6.70
Lil' Basil (16cl)	Lillet Blanc, purée de passion, sirop de basilic, perrier	6.70
Aperol Spritz (14cl)	Aperol, prosecco, perrier	7.90
Italicus Spritz (15cl)	Italicus, prosecco	9.00
Sureau Spritz (16cl)	Liqueur de fleur de sureau, prosecco, limonade	8.50
Ti Punch / Caïpirinha (7cl)	Rhum Trois Rivière / Cachaça, citrons, sucre	8.00
Mule (15cl)	Smirnoff, jus de citron, ginger beer (existe aussi en version Rhum, Gin, Whisky, Tequila)	8.50

Gin Tonic – Choisis ton Gin (4cl) + ton Tonic (20cl)

Gordon's Dry	6.50	Pomelo ou Lavande	Schweppes	2.50
Bombay Bramble ou Citron Pressé ou Roku	8.00	Hibiscus ou Ginger Ale	Schweppes	2.50
Hendrick's 8.50 ou Hendrick's Flora Adora 9.00		Indian Tonic	Schweppes	1.50

Mojito* (16cl) Havana 3 ans, citrons, menthe, sucre, perrier (supplément purée passion, fraise ou framboise - 0.20€) 8.50

CaïpExotique* (15cl) Cachaça, citrons, menthe, sucre, maracuja, sirop d'épices 8.70

*Existe aussi en Virgin (sans alcool) - 6.50€

Cherry Cherry (17cl)	citrons vert, sirop d'orgeat, sirop de cerise, limonade	6.20
Ceder's Tonic (15cl)	gin sans alcool 0.0°, tonic, concombre	6.50

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Oasis	(33cl)	3.70
Orangina, Fuze Tea Pêche	(25cl)	3.70
Perrier	(33cl)	3.70
Minute Maid Pomme, Orange, Tomate, Multifruit, ou Ananas	(25cl)	3.50
Sirop à l'eau	(30cl) Vittel + Sirop au choix	2.00
Diabolo	(30cl) Vittel + Sirop au choix	2.50





- AFTERWORK -

WHITEFIELDS CAFÉ

PLANCHES

	€
Saucisson nature, poivre, fromage ou noisettes	5.90
Tartinades by Bretagne Apéritif Club (thon ou tomate & chèvre)	5.90
Planche de charcuteries saucisson sec, chorizo Bellota, jambon Serrano	10.50
Planche fromagère tomme Le Pavail, comté 12 mois, tomme de chèvre	9.00
Planche mixte saucisson sec, chorizo Bellota, jambon Serrano, tomme Le Pavail, comté 12 mois, tomme de chèvre	14.50

CHAMPAGNE & PÉTILLANTS

	12cl	75cl
Maison Cattier Cuvée Icône	9.90	59.00
Maison Cattier Cuvée Blanc de Blanc 1er Cru	-	85.00
Maison Drappier Cuvée Carte d'Or	-	68.00
Kyprocco Vin blanc pétillant	5.50	31.50

VINS ROUGES

	12cl	50cl	75cl
Cuvée La Croix des Bois Domaine Gouron, AOP Chinon	4.30	16.40	24.30
La Méridienne AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70
Cuvée Ste Croix AOP Côtes de Blaye, Bordeaux Label HVE	4.00	15.20	22.50
Le Loup dans la Bergerie Domaine de l'Hortus, IGP St Guilhem Le Désert en Pic St Loup	4.80	18.40	27.30
Syrah IGP Méditerranée, Les Grains	3.90	14.80	21.90
Château Les Mémoires de Maurac AOP Haut Medoc	-	-	35.00
Nero d'Avola Sicilia Italien	5.00	19.70	29.40
Cuvée Envie de Liberté AOP Luberon, Domaine Marrenon	5.00	19.70	29.40
Irancy Bourgogne, AOP Bio, Domaine David Renaud	-	-	45.00

VINS BLANCS

	12cl	50cl	75cl
Uby N°3 IGP Côtes de Gascogne	4.00	15.20	22.50
Grains Nobles AOP Quincy Domaine Tatin	6.50	25.80	38.50
Domaine Lavau AOP Côtes du Rhône	5.20	20.50	29.80
Chardonnay IGP Cuvée Les Grains Domaine Marrenon	4.10	15.60	23.10
Reuilly AOP Les Millets, J. Mellot	6.00	23.20	34.50
Uby N°4 IGP Côtes de Gascogne « Moelleux »	5.20	20.50	30.60
La Méridiennes AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70

VINS ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
Gris-Gris Porte Bonheur AOP Côtes du Roussillon	4.50	17.20	25.50
Uby N°6 IGP Côtes de Gascogne	4.30	16.40	24.30
M Minuty AOC Côtes de Provence	6.50	25.80	38.50
La Méridienne AOP Vaucluse	3.70	14.00	20.70
Île de Beauté Domaine de Samuletto, IGP Corse	4.20	16.30	24.70