

La Briacine



Découvrez notre carte de boissons locales de caractère, à retrouver en vente dans la pâtisserie.
Venez commander et choisir votre gourmandise au comptoir.

Le petit déjeuner

Jus de fruits
Croissant ou pain au chocolat
Pain bio confiture de la Création
& beurre Bordier

+ Espresso ou allongé 11€
+ Thé ou chocolat 13€

Le Brunch Briacine

Le dimanche matin sur réservation

Boisson chaude & froide au choix
1 viennoiserie
Fromage blanc, fruits frais & confiture
Planche salée mixte, fromage, charcuterie
Pain BIO au levain

25€

Coupe glacée Briacine

Meringue, chantilly, caramel au beurre salé

2 boules 8€ 3 boules 9,50€

Les planches salées

Rillettes de la mer artisanales
+ pain bio 8€
+ chips de sarrasin 10€

Les boissons fraîches

Citronnade maison 3,50€
Thé glacé du moment 4,50€
Limonade artisanale 4,50€ 33cL Diabolo 4,80€
Ginger Beer 33cL 4,80€ **Medithevin (Beaussais-sur-mer)**
Kombucha 33cL 4,80€
Pétillant de Sureau 33cL 4,80€
Jus de fruits BIO 25cL 4,80€ **Recolt (Rennes)**
Ananas, ACE, Pomme Rhubarbe, Pomme Abricot, Orange
Jus de pommes BIO 33cL 4,50€ **Ferme des Landes (St Cast)**
Jus de pétillant pommes - citron - hibiscus BIO 33cL 4,80€
Cidre sec ou brut BIO 33cL 5,50€ 75cL 12€
Soda (Coca, Coca zéro, Orangina) 33cL 3,50€
Sirop à l'eau (citron, grenadine, menthe, pêche) 3€
Eau minérale Evian 50cL 2,80€
Eau pétillante Badoit 50cL 3,20€

Les chocolats

Chocolat Chaud 4,50€
Chocolat Viennois 5,50€
Chocolat Joyeux (biscuits & chocolats) 8€

Les cafés bio

Celtik Café (Saint Briac) - Breizh Blend

Espresso 2€ Décaféiné Espresso 2,20€
Café allongé 2,20€ Décaféiné allongé 2,40€
Double Espresso 3,50€ Décaféiné grand crème 4,20€
Café noisette 2,50€
Cappuccino 4,20€
Café Latte Macchiato 4,50€ + vanille ou caramel 5€
Café Viennois 5€
Café Joyeux (biscuits & chocolats) 7€
Supplément lait +0,40€ lait d'avoine +0,60€

Les bières bio

Brasserie Nautica (Plouasne - 22)

Blonde Pression, Sloop (4,8°) 25cL 4€ 50cL 7,8€
Blanche Lougre (4,5°) 33cL 5€
Session IPA Hop'timiste (3,5°) 33cL 5,50€

Les thés & infusions

Lindfield (à Dinard depuis 1996) 4,50€

Gwenn ha Du

Thé noir de Chine et d'Inde, sarrasin torréfié,
pomme caramel, fleurs de bruyère et une pointe d'algues

English Breakfast

Thé noir corsé, mélange traditionnel d'Assam et Ceylan

Assam-Boisahabi B.O.P. etc

Thé noir pour un petit déjeuner à l'anglaise

Earl Grey Imperial

Thé du Yunnan aromatisé à la bergamote de Calabre

Russian Orange Grove

Thé noir agrémenté de zestes d'orange

Lapsang Souchong

Thé noir de Chine fumé, arôme puissant

Sencha Kagoshima

Thé vert du Japon avec ses feuilles plates vert foncé

Jasmin

Thé vert au jasmin

Chun Mee à la menthe

Thé vert de Chine à la menthe Nanah

Rooibos Summer Pudding

Rooibos aromatisé aux fruits rouges sans théine

Infusion Detox

Gingembre, cannelle, clou de girofle, romarin, sauge

Infusion Sweet Salma

Verveine, hibiscus, camomille, rose, papaye, cardamome, mûrier

Thé Joyeux

Thé au choix (biscuits & chocolats) 8€

Supplément lait ou citron +0,40€ lait d'avoine +0,60€

Les vins bio

Cave Briac & Bacchus

Blanc Pegase Sauvignon (12°) BIO 10cL 4€ 75cL 18€
Blanc Chardonnay (12,5°) BIO 75cL 20€
Rosé IGP Terdezom (11,5°) BIO 10cL 4,50€ 75cL 19€
Rouge Le Fruit Défendu (13°) BIO 75cL 18€

Sur place, un supplément est appliqué sur les pâtisseries (+1€) et les viennoiseries (+0,50€)

Ouvert du mardi au dimanche 7/7 - pendant les vacances scolaires

Retrouvez nos créations sur labriacine.fr

