

Le Comptoir

Entre Bretagne et Italie, des produits d'ici, cuisinés comme là-bas, dans un esprit de voyage et de rencontres en bord de mer. Notre café & restaurant s'efforce de se fournir auprès de producteurs locaux, de réduire ses déchets et de maîtriser sa consommation d'énergie. Tout naturellement !

Between Brittany and Italy, local produce cooked just as it is there, in a spirit of travel and encounters by the sea. Our café & restaurant makes every effort to buy from local producers, reduce waste and control energy consumption. Naturally!

EAUX LOCALES

Local waters

Plancoët Pétillance intense - 33 cl.	3,50 €
Plancoët plate - 50 cl.	2,60 €
Plancoët plate - 100 cl.	4 €
Plancoët fines bulles - 50 cl.	2,90 €
Plancoët fines bulles - 100 cl.	5 €

SIROPS

Syrups

Fraise, banane, grenadine, cassis, citron, orgeat, pêche, kiwi, cerise, menthe, citron vert acide ou rondelle
Strawberry, banana, grenadine, blackcurrant, lemon, orgeat, peach, kiwi, cherry, mint, sour lime or slice.

Sirap à l'eau - 25 cl.	2,50 €
Limonade - 25 cl.	2,80 €
Diabolo - 25 cl.	3 €

JUS DE FRUITS

Juice

ACE (orange, carotte citron) - 20 cl.	3,50 €
(orange, carrot, lemon)	
Pamplemousse jaune - 20 cl.	3,50 €
Yellow grapefruit	
Ananas - 20 cl.	3,50 €
Pineapple	
Orange avec pulpe - 20 cl.	3,50 €
Orange with pulp	
Pomme Kerné - 25 cl.	3,50 €
Apple	

SODAS & CO

Breizh Cola - 33 cl.	3,50 €
Coca-Cola - 33 cl.	3,50 €
Coca-Cola sans sucres - 33 cl.	3,50 €
Orangina jaune - 25 cl.	3,50 €
Schweppes Agrumes - 25 cl.	3,50 €
Breizh tea pêche - 25 cl.	3,50 €

CAFÉ BRETON BIO TORRÉFIÉ À BROCÉLIANDE

Espresso	1,70 €
Ristretto	1,70 €
Café allongé Long coffee	1,70 €
Café crème Coffee with milk	1,90 €
Grand café Large coffee	3,20 €
Grand crème Large coffee with milk	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Café viennois avec chantilly	3,50 €
Viennese coffee with whipped cream	
Irish coffee	7,80 €

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Chocolat chaud	3 €
Hot chocolate	
Chocolat viennois avec chantilly	3,50 €
Viennese chocolate with whipped cream	
Thé vert à la menthe	2,50 €
Mint green tea	
Thé noir Earl Grey	2,50 €
Earl Gray black tea	
Thé noir au citron	2,50 €
Black tea with lemon	

Glaces artisanales du Finistère

Ice cream from Finistère

Crèmes glacées au lait de ferme bio & sorbets plein fruit

LES COUPES (3 boules)

DOUCEUR A LA FRAISE
Fraise, vanille Bourbon, coulis de fruits rouges, chantilly 9 €
Strawberry, vanilla, red fruit sauce, whipped cream

PLAISIR ACIDULE
Citron d'Italie, orange sanguine, Litchi Framboise, coulis de fruits rouges, chantilly 9 €
Italian lemon, blood orange, Litchi Raspberry, red fruit sauce, whipped cream

CAFÉ LIEGEOIS
Café, vanille Bourbon, sauce café, chantilly 9 €
Coffee, vanilla, coffee sauce, whipped cream

BANANA SPLIT
Chocolat, vanille Bourbon, Fraise, sauce chocolat, banane fruit, chantilly 9 €
Chocolate, vanilla, Strawberry, chocolate sauce, banana fruit, whipped cream

LICHOU CARAMEL
Caramel au beurre salé, vanille Bourbon, sauce caramel, chantilly 9 €
Salted butter caramel, vanilla, caramel sauce, whipped cream

AMOUR PASSION
Fraise, mangue, passion, coulis de fruits rouges, chantilly 9 €
Strawberry, mango, passion fruit, red fruit sauce, whipped cream

LES SORBETS AVEC ALCOOL

Water ice with alcohol (2 boules)

COLONEL ITALIEN
Citron d'Italie, vodka (4 cl.) 9 €
Italian lemon, vodka (4 cl.)

MENTHE PASSIONNEMENT
Menthe et ses pépites de chocolat, Get 27 (4 cl.) 9 €
Mint and chocolate chips, Get 27 (4 cl.)

ESCAPE ANTILLAISE
Rhum-raisins, rhum (4 cl.) 9 €
Rum-raisin, rum (4 cl.)

SAVEUR D'ASIE
Litchi, framboise et pétale de rose, Soho (4 cl.) 9 €
Litchi, raspberry and petal rose, Soho (4 cl.)

AGRUMES ENVOUTANTS

Orange sanguine, Mandarine impériale (4 cl.) 9 €
Blood orange, Imperial mandarin (4 cl.)

GLACES À LA BOULE

(coupe ou cornet) (cup or cone)

Vanille bourbon, cacao, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, pistache, rhum-raisins, citron d'Italie, fraise, framboise, mangue, passion, litchi framboise pétale de rose, orange sanguine

Bourbon vanilla, cocoa, coffee, salted butter caramel, mint-chocolate, pistachio, rum-raisin, Italian lemon, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lychee raspberry petal pink, blood orange

1 boule 1 scoop	2,90 €
2 boules 2 scoop	5,20 €
3 boules 3 scoop	6,90 €
Supplément chantilly	1,80 €
Additional whipped cream	

DESSERTS

Gaufre maison au sucre	5 €
Waffle with sugar	
Gaufre maison, sauce chocolat	6,50 €
Waffle, chocolate sauce	
Gaufre maison, banane et chocolat	7,50 €
Waffle, banana and chocolate	
Gaufre maison, chocolat et sa boule de glace	7,50 €
Waffle, chocolate and scoop of ice cream	

DIGESTIFS

Get 27 - 5 cl.	5 €
Get 31 - 5 cl.	5 €
Cointreau - 5 cl.	5 €
Grand Marnier - 5 cl.	5 €
Manzana (pomme) - 5 cl.	5 €
Madarine impériale - 5 cl.	5 €
Soho (litchi) - 5 cl.	5 €
Baileys Irish cream - 5 cl.	5 €
Calvados VSOP - 4 cl.	5 €
Irish coffee	7,80 €

LA CARTE



VENTE À EMPORTER !

Comment commander ?

A la réception du camping ou par téléphone entre 9 heures et 20 heures :
+33 (0)2 98 92 53 52

TAKEAWAY !

How to order ?

At the campsite reception or by telephone between 9 a.m. and 8 p.m.
+33 (0)2 98 92 53 52



CAMPING DE LA PLAGE DE TRÉGUER
www.camping-treguer-plage.com

BIÈRES BRETONNES À LA PRESSION

Breton draft beer

	25cl.	50cl.
Dremmwel blonde <i>Blond beer</i>	3,20 €	6 €
Sant Erwann blonde* <i>Blond beer</i>	4,40 €	8 €
Terenez blanche* <i>White beer</i>	4,40 €	6 €
Monaco, Panaché, Pression avec sirop	3,40 €	6,20 €
Picon Bière	3,90 €	7,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Bottled beer

Desperados - 33 cl.	4,80 €
Brestoizh IPA bio - 33 cl.	5,90 €
Dremmwel 0.0° bio sans alcool / without alcohol - 25 cl.	4,20 €
Lindemans Kriek cerise / cherry - 25 cl.	4,50 €

*en haute saison (in high season)

APÉRITIFS

Kir royal au pétillant de Loire

with sparkling white wine
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise - 8 cl. 4,50 €
Blackcurrant cream, blackberry, peach or raspberry

Kir au Sauvignon

with white wine
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise - 8 cl. 2,50 €
Blackcurrant cream, blackberry, peach or raspberry

Martini, rosso ou bianco - 5 cl. 3,50 €

Porto, rouge ou blanc - 5 cl. 3,50 €

Suze - 5 cl. 3,50 €

Pastis 51 - 2 cl. 2,60 €

Ricard - 2 cl. 2,60 €

Picon Bière - 25 cl. 3,90 €

Vodka Absolute blue - 4 cl. 4,90 €

Tequila San José - 4 cl. 4,90 €

Gin Bombay Sapphire blue - 4 cl. 4,90 €

Rhum 3 rivières - 4 cl. 4,90 €

Vieux Rhum - 4 cl. 6 €

Baby Whisky

Clan Campbell - 2 cl. 2,50 €

Whisky Clan Campbell - 4 cl. 4,50 €

Baby Whisky

Aberlour 10 ans - 2 cl. 3,90 €

Whisky Aberlour 10 ans - 4 cl. 7 €

Baby Whisky

Jack Daniels - 2 cl. 3,70 €

Whiskey Jack Daniels - 4 cl. 6,80 €

Supplément coca,

sirop, rondelle ou jus de fruit 1 €

APÉRITIF & ALCOOLS BRETONS

Kir au cidre artisanal
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise - 12 cl. 3,20 €
Blackcurrant cream, blackberry, peach or raspberry

Saint-Malo Spritz 7,50 €

Lambic - 4 cl. 5 €

Chouchen - 4 cl. 3,50 €

ALCOOL ITALIEN

Limoncello - 5 cl. 3,50 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

9,50€

With alcohol

Le Mai tai

Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Triple sec, Rhum blanc
Grenadine, Lime juice, Orange juice, Pineapple juice, Triple sec, White rum

L'amo-te

Curaçao Bleu, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion, Triple sec
Blue Curaçao, Lime juice, Passion fruit juice, Triple sec
Pina Colada
Jus d'ananas, Rhum blanc, Purée de coco
Pineapple juice, White rum, Coconut mash

Sex on the beach

Sirap de sucre de canne, Rhum blanc, Eau gazeuse, Feuille de menthe, Quarters de citrons verts
Cranberry juice, Orange juice, Pineapple juice, Vodka

COCKTAILS SANS ALCOOL

7,80€

Without alcohol

Virgin Pina Colada

Jus d'orange, Jus d'ananas, Purée de coco
Orange juice, Pineapple juice, Coconut mash

Cendrillon

Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas
Grenadine, Lime juice, Orange juice, Pineapple juice

Mon Amour

Sirap de sucre de canne, Jus de cranberry, Jus de pamplemousse, Jus d'ananas
Cane sugar syrup, Cranberry juice, Grapefruit juice, Pineapple juice

Planteur

Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Rhum blanc
Grenadine, Lime juice, Orange juice, Pineapple juice, White rum

Blue Mountain

Liqueur de café, Jus de citron vert, Jus d'orange, Vodka, Rhum blanc
Coffee liqueur, Lime juice, Orange juice, Vodka, White rum

Potion Passion

Sirap de sucre de canne, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion, Rhum blanc
Cane sugar syrup, Lime juice, Passion fruit juice, White rum

El Présidente

Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Rhum blanc
Grenadine, Lime juice, Pineapple juice, White rum

Mojito

Sirap de sucre de canne, Rhum blanc, Eau gazeuse, Feuille de menthe, Quarters de citrons verts
Cane sugar syrup, White rum, Sparkling water, Mint leaf, Lime wedges

Red Light

Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de fraise
Grenadine, Lime juice, Orange juice, Pineapple juice, Strawberry juice

Chantaco

Jus de pamplemousse, Grenadine, Jus de citron vert, Jus d'orange
Grapefruit juice, Grenadine, Lime juice, Orange juice

Bora Bora

Grenadine, Jus de citron vert, Jus de fruits de la passion, Jus d'ananas

Grenadine, Lime juice, Passion fruit juice, Pineapple juice

Pussy Cat - 13 cl.

Jus de pamplemousse, Grenadine, Jus d'orange, Jus d'ananas
Grapefruit juice, Grenadine, Orange juice, Pineapple juice

La Cucina

C'est la petite cuisine de Fanch de Bretagne, producteur de blé noir, qui lors d'un périple jusqu'en Italie, a rencontré Giovanni di Napoli, chef pizzaiolo depuis plusieurs générations. Quelques mois plus tard, il retrouve ses terres bretonnes et partage à ses amis ses découvertes culinaires... à la sauce bretonne !

This is the speciality of Fanch from Brittany, a buckwheat producer, who during a trip to Italy, met Giovanni di Napoli, a pizza chef for several generations. A few months later, he returned to his Breton lands and shared his culinary discoveries with his friends... with Breton style!

PIZZAS BRETONNES

AVEC UNE TOUCHE DE BLÉ NOIR

Breton pizzas with buckwheat

KER YS 11,50 €

Sauce tomate, mozzarella, basil
Tomato sauce, mozzarella, basil

TY-ANQUER 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan, olives
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, oregano, olives

ENEZ SALGREN 14 €

(pizza fermée en chausson)
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf, origan
(closed pizza) Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, egg, oregano

ROI ARTHUR 14 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, lardons, crème, origan
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, bacon, cream, oregano

ROI GRADLON 14,50 €

Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, saucisse bretonne, origan
Cream, mozzarella, potatoes, bacon, Breton sausage, oregano

JARDIN DU MENEZ-HOM 14,50 €

(végétarienne)
Sauce tomate, mozzarella, champignons, cœurs d'artichauts, tomates confites, poivrons, olives, persillade
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichoke hearts, candied tomatoes, peppers, olives, parsley

TRISTAN 16,50 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, origan, roquette
Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, oregano, salad

ROI MARC'H 18,50 €

Sauce tomate, mozzarella, noix de Saint-Jacques, crevettes, roquette, persillade
Tomato sauce, mozzarella, scallops, Saint-Jacques, shrimp, salad, parsley

Menu des moussaillons

9,50 €

Pour enfants / Children

Nuggets et frites *Nuggets and fries*

1 verre de coca ou de jus d'orange

1 glass of coke or orange juice

Glace 1 boule *Ice cream 1 scoop*

SAVEURS DU SUD 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, olives, oignons rouges, origan
Tomato sauce, mozzarella, merguez, chorizo, peppers, olives, red onions, oregano

SAINT-GUENOLE 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, poulet, chèvre, miel, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, chicken, goat cheese, honey, olives, oregano

SAINT-CORENTIN 14,50 €

(4 fromages)
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon, bleu, origan
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Reblochon, blue cheese, oregano

NOMINOË 15 €

Sauce tomate, mozzarella, lard, œuf, olives, oignons rouges, origan, crème
Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, olives, red onions, oregano, cream

MOULES ET FRITES (selon arrivage)

Mussels and fries (depending on availability)

Moules marinières 13,90 €

Moules à la crème 14,50 €

Mussels with cream

Moules au Curry 14,50 €

Mussels with curry cream

Assiette de frites 3 €

French fries

Nuggets et frites 8,90 €

Nuggets and fries

CIDRE BRETON

Cider

Le Kerné brut - 25 cl. 5,50 €

Le Kerné brut - 75 cl. 16 €

Le Kerné brut, le verre - 12 cl. 2,90 €

Les vins

Wines

LES BLANCS White wines

	Le verre 12 cl.	Pichet 25 cl.	Pichet 50 cl.	La bouteille 75 cl.
Muscadet s/ Lie Lozangère AOP				20 €
Sauvignon Vigne antique IGP d'Oc	3,50 €	7 €	13 €	19 €
Chardonnay Vigne antique IGP d'Oc	3,50 €*	7 €*	13 €*	19 €
Quincy Domaine des Bruniers AOP	5,70 €*	9,50 €*	19 €*	29 €

LES ROSÉS Rosé wines

Moustache pour tous IGP				
Côtes de Gascogne	3,50 €	7 €	13 €	19 €
Retour de plage IGP				
Méditerranée – Saint-Tropez				21 €
San Pieru IGP Ile de beauté	4,50 €*	8,50 €*	14,50 €*	21 €

LES ROUGES Red wines

Merlot Vigne antique IGP d'Oc	3,50 €	7 €	13 €	19 €
Chinon Les Crayères AOP				25 €
Minervois Les trois pointes AOP Bio	4,80 €*	9,50 €*	18 €*	25 €

*en haute saison (in high season)

NOS PRODUCTEURS LOCAUX!

Our local producers

Brasserie de Bretagne (Concarneau)
Brasserie du bout du Monde (Le Faou)
Brasserie des Abers (Ploudalmézeau)
Torréfaction de Brocéliande (Plœrmel)
Armateurs de rhum (Saint-Malo)
Phare Ouest (Le Roc-Saint-André)
Eaux minérales Plancoët (Plancoët)
Cidres Kerné (Pouldreuzic)
Imprimerie du commerce (Quimper)
Faiencerie Henriot (Quimper)
Jampi Glacier (Bohars)
Le Meunier de Saint-They (Poullan-sur-mer)
Galette de Sainte-Anne la Palud - Biscuiterie Jain (Plonévez-Porzay)



Circuits courts et valorisation des savoir-faire bretons

* prix TTC service compris

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

APÉRITIVO

Bons produits d'ici à partager et à déguster autour d'un verre !

Good local products to share over a drink

Planche de dégustation
Chips de sarrasin, salicornes, rillettes de thon aux fines herbes
12€