

Les bières pression



(5*) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

	25CL	33CL	50CL
Affigem Blonde (6.7*) Bière blonde d'abbaye d'Affigem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.	3.80 €	4.90 €	7.10 €
Affigem Ambrée (6.7*) Bière double d'abbaye, à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et biscuit caramélisé grâce à l'alliance de ses maïs.	3.90 €	5.20 €	7.50 €
Galopin 15cl	2.20 €		
Galopin moment 15cl	2.70 €		
Panaché 25cl	3.40 €		
Monaco / Twist 25cl	3.50 €		
	BIÈRE DU MOMENT	25CL	3.90 €
		50CL	7.50 €
		(consulter l'ardoise)	

Les bières bouteille

Desperados - France (33CL) (5.9*) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune soyeuse, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.	5.20 €
Gallia West Coast IPA - France (33CL) (8*) IPA exotique et herbacée qui vole Paris à la côte ouest ! Notre West IPA utilise 5 houblons américains dont principalement le Simcoe qui lui confère des notes d'agrumes et des arômes plus herbacés que son homologue de la côte est des États-Unis.	5.50 €
Gallia Blanche Weiss & Versa - France (33CL) (3.8*) Un vent rose soufflé sur notre Weiss ! On a ajouté du houblon Bramling Cross à la recette originale, ce qui lui apporte des notes de fruits frais et une belle bouquetière. Une bière légère aux saveurs de blé malté.	5.50 €
Heineken 0.0% - Hollande (33CL) Une recette 0.0% d'alcool brassée avec la lecture «A» unique, spécifique à Heineken, et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps maigre.	3.50 €

Alcool avec accompagnement

Baby (2CL) + soda	5.50 €	Classique (4CL)	7.50 €
-------------------	--------	-----------------	--------

Les whiskies

Jameson - Irlande (4CL) / Jack Daniel's Bourbon - USA (4CL)	6.50 €
Aberlour 12 ans - Ecosse (4CL)	7.50 €
Talisker - Ecosse (4 CL)	7.80 €
Connemara - Irlande (4CL)	7.80 €
Nikka Coffey Grain (Single grain, boisé, fruité, goumand) - Japon (4CL)	8.00 €

Les digestifs

Diplomatico - Venezuela (4CL)	7.00 €
Don Papa - Philippines (4CL)	7.00 €
Rhum arrangés (4CL)	6.00 €
Cognac / Armagnac / Calvados (4CL)	6.50 €
Get 27 / Get 31 / Bailey's / Manzana (4CL)	6.50 €
Eau de Vie de Poire (4CL)	6.50 €

Nos vins

VINS BLANCS	LE VERRE 12,5CL	50CL	LA BOUTEILLE 75CL
IGP Pays d'Oc Les Javelles Chardonnay	3.30 €	11.00 €	19.00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières	3.30 €	11.00 €	19.00 €
AOP Graves (Bio) Château de Monbazan	4.70 €	18.50 €	29.00 €
IGP Côtes de Gascogne (moelleux) XVIII St Luc	4.00 €		23.00 €
AOP Sauvignon Sur Lie Pascal Jolivet	4.70 €	17.50 €	28.00 €
AOP Mâcon Villages	4.60 €	17.50 €	28.00 €

VINS ROSÉS	LE VERRE 12,5CL	50CL	LA BOUTEILLE 75CL
IGP Ile de Beauté Costa Serena	3.20 €	11.00 €	18.00 €
IGP Romanin Apilles Baux de Provence	4.50 €	18.50 €	26.50 €

VINS ROUGES	LE VERRE 12,5CL	50CL	LA BOUTEILLE 75CL
IGP Pays d'Oc Les Javelles Merlot	3.30 €	11.00 €	19.00 €
AOP St Nicolas de Bourgeuil « Audebert »	4.40 €	16.00 €	25.50 €
AOP Pic Saint Loup Les Déeses Muettes Cuvée Exception	4.50 €	17.00 €	26.00 €
AOP Graves (Bio) « Château de Monbazan » 2016	5.00 €	20.00 €	29.00 €
AOP Brouilly Beaujolais	4.50 €	17.00 €	26.00 €
Vin du moment			

BULLES	LA COUPE 12CL	LA BOUTEILLE 75CL
Mousseux « Comte de Ribeaucourt »	3.60 €	19.00 €
AOP Champagne Louis Constant		45.00 €

LES VINS EN CARAFE	8CL	12.5CL	25.5CL	50CL
AOP St Mont (Sud-Ouest) Cantegrils Rosé	2.00 €	2.90 €	5.60 €	11.00 €
AOP St Mont (Sud-Ouest) Cantegrils Rouge	2.00 €	2.90 €	5.60 €	11.00 €
AOP St Mont (Sud-Ouest) Cantegrils Blanc	2.00 €	2.90 €	5.60 €	11.00 €

Les cocktails maison

Punch Planteur	7.00 €
Ti-Punch (Rhum, Citron vert, Sucre de Canne)	7.50 €
Spritz (Apérol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle orange)	8.00 €
Mojito (Rhum, sucre, citron vert, menthe fraîche, Perrier)	8.30 €
Mojito Fraise	8.80 €

Les cocktails sans alcool

Virgin Mojito (Sirop de Mojito, citron vert, Menthe Fraîche, sucre, Perrier)	6.80 €
Paradise Dream (Jus d'orange, ananas, Multifruits, purée de fraise)	6.80 €

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez demander le document révisé.
PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

le Terminus *Larmor Plage*

Horaires d'ouverture

Période Automne - Hiver

Ouvert de 8h15 à 18h30

Fermé le samedi et le lundi après-midi

Été (Juillet - Aout)

Ouvert tous les jours

de 08h15 à 20h00

Le petit déjeuner

CHOIX 1:	1 Boisson Chaude + 1 Viennoiserie + 1 Jus d'orange	7.00 €
CHOIX 2:	1 Boisson Chaude + 1 Viennoiserie + 1 Tartine + 1 Jus d'orange	8.50 €

Croissant	1.40 €
Pain au chocolat	1.50 €
Cookies	2.70 €
Brownie	2.90 €
Cake aux pommes	2.70 €

Nos formules du midi

Du lundi au samedi

Plat du Jour	13.50 €
Entrée + plat du jour / ou plat du jour + dessert	16.90 €
Formule complète	19.00 €
Pièce du boucher (170g min)	18.00 €
Plat à thème tous les jeudis midi	14.90 €
Plat à thème + (Entrée ou Dessert)	18.00 €

Plats à emporter

Plat du Jour	9.90 €
Entrée + plat / ou plat + dessert	13.90 €
Plat à thème	12.30 €

Vente à emporter possible de 11h00 à 14h30

réservations au 02 97 65 51 61 ou facebook et insta
contact@leterminus-larmor.fr
www.leterminus-larmor.fr



«Pour l'apéro & grignotages à partager»

Petit pot de Rillettes

« Groix & Nature » et ses toasts

Maquereau au Poivre de Sichuan	6.00 €
St Jacques à la Bretonne	7.00 €

Planche Apéro Charcuterie et fromage

La Petite	8.00 €
La Grande	13.00 €

Saucissons sur planche

(Nature, Noix, Herbes, Roquefort) Choix en fonction des arrivages

4.50 €

Notre Carte

Nos viandes et nos tartares du Terminus

Plat du jour (voir ardoise du jour)	13.50 €
Plat à thème	14.90 €
Pièce du Boucher (170gr)	18.00 €
La Formule (220gr)	21.00 €
Suggestions du Chef (voir ardoise du jour)	
Le Burger du Chef	17.00 €
<i>(Steak haché 160gr, Cheddar, Pain rôtie fumé, Oignons frits, Tomates, Salade)</i>	
Nos sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort	
Supplément sauce / 2,00 €	Supplément légumes / 1.80 €
Tartare du Terminus 180g (Viande française) Préparé Cru	17.00 €
Tartare poêlé	17.50 €
Tartare aux deux saumons (Fumé et mariné aux légumes confits)	17.50 €

Menu enfant

STEAK HACHÉ PRÉPARÉ À LA DEMANDE + FRITES FRAÎCHES OU POISSON DU JOUR + DESSERT 9.00 €

Nos desserts

Assiette de Fromages et salade	6.50 €
Dessert du jour (voir ardoise du jour)	5.00 €
Café Gourmand	7.80 €
Thé Gourmand	8.30 €
Chocolat Gourmand	8.30 €
Irish Gourmand	12.50 €

Nos coupes glacées

Café, Chocolat ou Caramel Liégeois (2 boules de glace café ou chocolat ou caramel, 1 boule vanille, Nappage café ou chocolat ou caramel, Crème fouettée)	8.50 €
Coupe Poire Belle Hélène (3 boules vanille, ½ poire au sirop, Nappage chocolat, Crème fouettée)	8.50 €
Coupe Notre Dame (2 boules Palet Breton, 1 boule vanille, Nappage caramel beurre salé, Crème fouettée)	8.50 €
Coupe Fruits Melba (2 boules vanille, 1 sorbet framboise, Fruits frais, Coules fruits rouge, Crème fouettée)	9.00 €
Coupe Colonel (3 boules citron, 4cl de Vodka)	8.00 €
Coupe Williamine (3 boules Poire, 4cl alcool de Poire)	9.00 €
Supplément crème fouettée ou nappage	1.00 €

Les Parfums Glaces Artisanales au choix :

1 boule	2.80 €
2 boules	5.30 €
3 boules	6.50 €

Crèmes glacées : Vanille Délicates, Chocolat craquant, Caramel sel Guérande, Café Moka, Rhum Raisin, Pistache, Palet Breton, Nougat Montélimar

Sorbet : Citron jaune, Fraise Senga Sengana, Framboise, Mangue, Poire, Pêche de vigne

MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales
depuis 1916



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'association
des savoir-faire
français

Les boissons chaudes

Expresso / Ristretto	1.70 €
Café Allongé	1.80 €
Double Expresso	3.00 €
Décaféiné	1.90 €
Décaféiné Allongé	2.00 €
Noisette	1.80 €
Café Crème	1.90 €
Grand Crème	3.30 €
Déca Crème	2.00 €
Grand Déca Crème	3.40 €
Chocolat Chaud	3.00 €
Petit Chocolat Chaud	2.00 €
Thé Damman, Infusions (Dayjooling, Earl Grey, Fruits Rouges, Thé Vert Jasmin, Thé Vert Menthe)	3.20 €
Lait chaud	2.80€
Cappuccino	3.60 €
Cappuccino Breton	4.50 €
Café Viennois	4.50 €
Chocolat Viennois	4.50 €
Mokaccino (Café, Chocolat chaud, Crème fouettée)	5.30 €
Mokaccino Breton (Café, Chocolat chaud, Caramel/beurre salé, Briures Palet Breton, Crème fouettée)	5.80 €
Irish Coffee (Whisky, Café, Sucre de canne, Crème fouettée)	7.80 €

Les boissons fraîches

Jus de Fruits Pago (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, ACE, Fraise, Pamplemousse) (25cl)	3.50 €
Fruits pressés (Orange, Citron)	4.20 €
Coca Cola (33cl) / Coca Cola Zéro (33cl)	3.50 €
Fanta Orange (25cl) / Orangina (25cl) / Oasis (25cl)	3.50 €
Schweppes Tonic (25cl) / Schweppes Agrumes (25cl) / Fuze Tea (25cl)	3.50 €
Ricqles (25cl) / Cacolac (25cl)	3.50 €
Badol Rouge (33cl)	3.40 €
Evian (33cl)	3.20 €
Limonade (25cl)	3.00 €
La petite Limonade (15 cl)	2.20 €
Diabolo (25cl)	3.30 €
Le petit Diabolo (15cl)	2.50 €
Sirop à l'eau (25cl)	2.70 €
Supplément sirop ou tranche	+0.60 €
<i>(Menthe, Menthe glaciale, Fraise, Grenadine, Pêche, Cassis, Citron, Citron, Framboise, Pamplemousse, Cerise, Banane-kiwi, Caramel, Myrtille)</i>	

Les eaux

	50CL	100CL
Evian	4.50 €	5.50 €
Badol	4.80 €	5.80 €

Les apéritifs

Ricard (2cl)	3.00 €	Kir au vin blanc (14cl)	3.30 €
Pastis 51 (2cl)	3.00 €	Kir Breton (14cl)	3.60 €
Porto Rouge ou Blanc (5cl)	4.10 €	Pétillant Nature (14cl)	3.50 €
Campari (5cl)	4.30 €	Kir Pétillant (14cl)	3.90 €
Marini Rouge ou Blanc (5cl)	4.30 €	Rosé Pamplemousse (15cl)	4.30 €
Suze (5cl)	4.30€	Américano Maison (8cl)	7.00 €