

CAVE À VINS

LES VINS BLANCS

	15cl	75cl
Vin moelleux IGP Gros Manseng.....	5,50€	26,00€
Montravel sur Lie Château le Raz AOP 2023	5,50€	26,00€
Reuilly		39,00€
Chardonnay Éclat.....	5,50€	26,00€
UBY Côtes de Gascogne.....	5,50€	26,00€
Quincy		39,00€

LES VINS ROSÉS

Corse San Pieru.....	5,50€	26,00€
----------------------	-------	--------

LES VINS ROUGES

Bordeaux	Graves AOP	5,50€	26,00€
Pauillac	Château Tour Pibran.....		75,00€
Languedoc	Minervois Domaine des Maëls AOC		39,00€
Val de Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Les Vingt Lieux-Dits.....	5,50€	26,00€
	Sancerre Domaine Roger Champault		39,00€
Loire	Touraine Chenonceaux Domaine de la Renaudie		39,00€
Bourgogne	VDF Cœur de Pinot.....		29,00€
	Pinot noir Domaine Olivier Boussard Cuvée Vieilles Vignes		45,00€
Languedoc-Roussillon	VDF Les Cabanes	6,00€	29,00€
Sud-Ouest	Montravel Château le Raz Cuvée les Filles		49,00€
Rhône	Côtes du Rhône Domaine Vincent Moreau.....	6,00€	29,00€
	AOC Crozes Hermitage BIO.....		49,00€
Saint-Émilion	Clos des Religieuses Puisseguin.....		39,00€
	Grand Cru AOC Deux Femmes.....		79,00€
Espagne	Rioja Arjona	5,50€	26,00€

CHAMPAGNES

Larnaudie-Hirault Brut Tradition 75cl.....	79,00€
Les Trois Puits, Chardonnay, Pinot & Meunier (exposant aux Tablées du Rheu)	
Pinot Noir 100% 75cl	79,00€
Thiénot 75cl.....	79,00€
Magnum 150cl	145,00€

SOFTS/EAUX

Coca-cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cherry 33cl	3,70€
Schweppes Tonic ou Agrum', Perrier 33cl.....	3,70€
Orangina, Sprite, Fuze Tea Pêche 25cl	3,70€
Jus de fruits 25cl orange, ananas, tomate, abricot, pomme	3,70€
Diabolo 25cl	3,70€
Sirop à l'eau 33cl.....	2,50€
Perrier Fines Bulles, Vittel Plate	50cl : 4,80€ / 1L : 6,50€
Supp tranche ou sirop.....	0,30€

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Crème	1,90€
Grand Café.....	3,60€
Grand Crème.....	3,80€
Cappuccino, Viennois.....	4,50€
Thé ou Infusion	3,50€
Thé lait	3,80€

DIGESTIFS 5cl

Menthe pastille.....	6,00€
Get 27	6,00€
Baileys	6,00€
Rhum vieux	10,00€
Cognac	10,00€
Armagnac	10,00€
Calva	10,00€

obnéon 02 97 73 84 22 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros



ZAC DES CORMIERS - 4 RUE GROS GUILLAUME - 35560 LE RHEU - 02 99 68 43 85 - www.cde-beerzone.fr

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl.....	5,50€
Kir pétillant 15cl.....	6,00€
Martini blanc ou rouge 5cl	4,50€
Porto blanc ou rouge 5cl.....	4,50€
Suze 5cl.....	4,50€
Ricard 3cl	3,90€
Bière à la pression 33cl	5,50€
Bière à la pression 50cl.....	7,00€

WHISKIES

William Lawson's 5cl.....	7,00€
Whisky supérieur 5cl	10,00€



GRIGNOTAGES

- seul ou à partager - à partir de 18h -

Planche Mixte Charcuterie-Fromages	16,00€
servie avec pain, beurre, cornichons	
Saucisson	5,50€
Bol de frites servi avec une sauce au choix	5,50€
Assiette finger food.....	14,00€
servie avec une sauce béarnaise et burger	
Camembert rôti aux essences de miel et thym	9,50€
servi avec toasts grillés	

COCKTAILS MAISON

Mojito Rhum blanc, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse	8,50€
Mojito ou Cocktail sans alcool.....	6,50€
Spritz maison façon CDE Vin blanc pétillant, eau gazeuse, Apérol.....	7,00€
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	7,00€
Ti Punch Rhum blanc, citron vert, sucre de canne.....	7,00€
Lillet rosé tonic Lillet rosé, Schweppes tonic, citron vert	7,00€
Moscow Mule Vodka, ginger beer, citron vert.....	7,50€
Jamaican Mule Rhum, ginger beer, citron vert	7,50€



PLAISIRS SALES

Assiette de fromages 7,50€
salade verte, beurre et pain

Camembert rôti
aux essences de miel et thym.... 9,50€
Servi avec toasts grillés

FORMULES

MENU DU MIDI

du Lundi au Vendredi - Hors jours fériés
Voir ardoise

PLAT DU JOUR 10,90€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 14,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18,90€

aucun changement possible dans cette formule

MENU CDE

Tous les midis - Jeudi & Vendredi soir
Voir ardoise

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 25,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90€

SUGGESTION D'ENTRÉE 9,00€

SUGGESTION DE PLAT 19,00€

MENU PITCHOUNE - 10€

enfant -10ans

Nuggets frites ou Steak haché frites
ou Pizza Bambino

2 boules de glace au choix
ou Mousse au chocolat

1 sirop à l'eau ou 1 Sprite

LES SALADES REPAS

César 14,90€
salade verte, filet de poulet pané, croûtons, salade verte,
tomates, grana padano, œuf mollet, sauce césar

Chèvre chaud 14,90€
salade, tomates, jambon sec, toasts de chèvre, lardons,
radis noir, pickles d'oignons rouges

Landaise 15,90€
salade verte, gésiers de volaille, lardons, pommes de terre
façon sarladaise, tranches de magret de canard fumé,
oignons rouges, œuf mollet

LES BURGERS

SERVIS AVEC SALADE ET FRITES MAISON

Le BURGER du moment 15,90€

Le Bacon 14,90€
steak VBF façon bouchère 125g, poitrine fumée,
cheddar, tomates, oignons rouges, sauce burger, salade verte

Le Jurassien 14,90€
steak VBF façon bouchère 125g, morbier, jambon sec,
oignons rouges, galette de pommes de terre,
cornichons, sauce poivre

Le Mexicain 14,90€
poulet corn flakes, chorizo, cheddar, guacamole,
poivrons, oignons rouges

Le BZ 14,90€
effiloché de porc mariné, sauce barbecue, cheddar épicé,
tomates, oignons rouges, cornichon

Le Végétarien 14,90€
burger au choix dans la liste avec steak végétarien 125g



XXL : 18,90€
au choix dans la liste
avec double steak
haché VBF 125g et
double fromage

LES PLATS DU CHEF

Pièce du boucher VBF (race à viande)
env. 250g, frites maison, salade verte et sauce chimichurri 18,90€

Risotto végétarien aux légumes d'hiver,
pesto rosso et copeaux de parmesan 15,90€

Wok de légumes, filet de poulet, façon Thaï 15,90€

Pavé d'andouille au lard (Gridouille d'Argoat) env. 200g,
crème moutarde à l'ancienne, frites maison et salade verte 17,90€

Poisson frais du marché
Servi avec un risotto aux légumes et son beurre blanc 17,90€

Sauces maison béarnaise, poivre, gorgonzola, moutarde à l'ancienne

Garnitures du moment

Supp. garniture +3€ - Supp. sauce +1€ - Supp. salade verte +2€

LES PIZZAS

pâte maison élaborée tous les jours par notre pizzaiolo

Pizza jour 14,50€

Reine 13,90€
base tomate, jambon, mozzarella râpée, champignons, origan

Royale 14,50€
base tomate, jambon, mozzarella râpée, champignons, crème fraîche, oeuf, origan

Indienne 14,50€
base crème, mozzarella râpée, filet de poulet au curry, courgettes, poivrons confits, oignons rouges, origan

Italienne 14,90€
base tomate, mozzarella râpée, jambon de Parme, roquette au pesto, grana padano, olives,
tapenade d'olives, origan

Formaggio 15,90€
base crème, mozzarella râpée, fromage à raclette, chèvre, fourme d'Ambert, pesto, roquette, origan

Savoyarde 14,50€
base crème, mozzarella râpée, pommes de terre, oignons rouges, lardons, fromage à raclette, origan

Végétarienne 14,50€
base tomate, mozzarella râpée, fondue de poireaux, oignons rouges, tomates fraîches,
champignons, herbes fraîches, origan

Norvégienne 15,90€
base crème, mozzarella râpée, saumon, fondue de poireaux, herbes fraîches, citron, roquette, origan

Orientale 14,50€
base tomate, mozzarella râpée, poivrons confits, oignons rouges, chorizo, merguez, œuf, origan

Calzone 14,90€
base tomate, mozzarella râpée, champignons, jambon, crème fraîche, oeuf, origan

Breizh 14,90€
base crème à la moutarde, gridouille de l'Argoat, pommes de terre, mozzarella râpée,
fromage à raclette, oignons rouges, origan

Kebab 14,50€
base tomate, mozzarella râpée, viande de kebab, tomates fraîches, poivrons confits, oignons rouges,
sauce blanche

Forestière 14,90€
base crème, mozzarella râpée, lardons, champignons, pommes de terre, oignons rouges,
fourme d'Ambert, origan

Newyorkaise 14,90€
base tomate, mozzarella râpée, viande hachée, pepperoni, cheddar, tomates fraîches,
oignons rouges, sauce barbecue

Supplément 1,50€ / Jambon de Parme, Andouille et Saumon 3,00€

DOUCEURS SUCRÉES

Dessert du jour 6,50€

Crème brûlée à la vanille 6,50€

Mousse au chocolat 6,50€

Mi-cuit au chocolat 7,50€
coulis de caramel beurre salé et glace vanille

Tarte citron meringuée 7,00€

Crumble aux pommes poires caramélisées 7,00€

Cheesecake spéculoos et fruits exotiques 7,50€

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND
8,50€

COUPES GLACÉES

Parfums de glaces

citron vert,
vanille,
caramel beurre salé,
fraise,
poire, cassis,
chocolat,
framboise,
menthe-chocolat

Coupe 2 boules : 4,00€ / 3 boules : 5,50€
supp Chantilly 1,50€

Coupe CBS 7,50€
glace caramel, vanille, caramel beurre
salé, sablé breton, chantilly

Coupe Liégeoise 7,50€
glace vanille, chocolat ou café
ou fruits rouges, coulis, chantilly,
amandes grillées

Coupe Colonel 8,50€
3 boules citron vert, 4cl de vodka