

# BOISSONS FRAÎCHES

## BOISSONS MAISON

Préparées avec amour ❤️

<i>Citronnade maison 25 cl</i>	3.50€
<i>Thé glacé frappé maison 25 cl</i>	4.00€
<i>Jus de fruits frais du moment 25 cl</i>	5.00€
<i>Milkshake vanille, caramel beurre salé, Speculoos 25cl</i>	5.00€

*La délicieuse recette de citronnade nous vient de Café Frui'Thé (Saint-Malo)*

## ET AUSSI...

<b>Jus de fruits et légumes frais, fabriqués à Saint-Malo 33cl</b>	4.90€
- <i>Pamp'it up (orange, pomme, pomelo)</i>	
- <i>Bonne poire (carotte, pomme, poire)</i>	
- <i>Antidote (pomme, gingembre, menthe)</i>	
- <i>Petit sain (concombre, pomme, citron, menthe, persil)</i>	
<b>Infusions pétillantes Symples 33cl</b>	4.00€
- <i>Infusion pétillante basilic</i>	
- <i>Infusion pétillante menthe douce</i>	
- <i>Infusion pétillante feuille de cassis</i>	
<i>Ginger beer 33cl</i>	4.00€
<i>Orange curcuma fixz 33cl</i>	4.00€
<i>Pétillant de sureau 33cl</i>	4.00€
<i>Kombucha 33cl</i>	4.00€
<i>Jus de fruits (abricot, fraise, orange, ananas, pomme) 25cl</i>	4.00€
<i>Tonic 20cl</i>	3.50€
<i>Breizh cola, Breizh cola Zéro 33cl</i>	3.50€
<i>Limonade 25 cl</i>	3.50€
<i>Diabolo 25cl</i>	3.70€
<i>Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, pêche, kiwi, citron) 25cl</i>	2.00€
<i>Eau Plancoët Intense gazeuse 33cl</i>	3.00€
<i>Eau Plancoët plate ou gazeuse</i>	50cl 2.80€ - 1L 4.00€

# BOISSONS CHAUDES

## LES SPÉCIALITÉS

Des boissons lactées, pour changer du traditionnel café ou chocolat

<i>Chai latte (infusion de cannelle, gingembre)</i>	4.00€
<i>Golden latte (infusion de curcuma, cannelle, gingembre et poivre de kampo)</i>	4.00€
<i>Matcha latte (à base de poudre de thé vert matcha)</i>	5.00€

## LES CAFÉS

Notre café est un assemblage "Merci Monsieur" que notre torréfacteur rennais, Café Félix, nous a concocté ! ❤️

<i>Expresso, déca</i>	1.50€
<i>Double expresso</i>	2.80€
<i>Café crème</i>	3.50€
<i>Cappuccino</i>	3.50€
<i>Latte macchiato</i>	3.50€
<i>Latte glacé</i>	3.50€
<i>Café frappé caramel</i>	3.50€
<i>Café viennois</i>	3.70€
<i>Chocolat chaud</i>	3.50€
<i>Chocolat viennois</i>	3.70€



**Ajoutez un topping  
+0.50€**

*Speculoos, Kit Kat,  
Chamallows*



**Ajoutez un sirop  
+0.20€**

*Noisette, Cookie,  
Caramel au beurre  
salé, Pain d'épices,  
Vanille, Châtaigne*



**Lait d'avoine  
+0.50€**

# BOISSONS CHAUDES

## LES THÉS ET INFUSIONS

### Les Rooibos (sans théine)

3.50€

*Detox (nepita, fenouil, menthe)*

*Maquis (myrte, thym, romarin)*

*Rooibos aux épices (cardamome, gingembre, cannelle, anis, clou de girofle)*

*Rooibos datte vanille*

### Les thés verts

3.50€

*Nature*

*Menthe fraîche*

*Thym sureau*

*Gingembre pamplemousse*

*Thé vert du Japon (grains de riz grillés et soufflés)*

*Rose violette fleur d'oranger*

### Les thés noirs

3.50€

*Earl grey*

*Mangue bio*

*Cassis groseille bio*

*Pêche de vigne*

### Les infusions

3.50€

*Mangue citron*

*Cannelle cardamome*

*Citronnelle*

*Sarrasin*

*Lapacho à l'orange (citronnelle, écorces d'orange, citron)*

# BIÈRES, CIDRES ET VINS

## LES BIÈRES BRETONNES

**Demandez-nous les variétés !**

*Bière pression* 25cl 3.50€ - 33cl 4.80€ - 50cl 6.10€  
*Bière bouteille 33cl* 4.00€

## LES CIDRES BRETONS

*Cidre bouteille Tilo IPA 33cl* 4.00€  
*Cidre bouteille Tilo brut 33cl* 4.00€  
*Cidre bouteille Sorre brut 75cl* 13.50€

## LES VINS

**Au gré des découvertes...**

*Blanc, rouge ou rosé*  
*Verre 12,5cl* 4.90€  
*Bouteille 75cl* 24.50€

# BRUNCH

## BRUNCH DE LA SEMAINE

21€

À PARTIR DE 11H

*Pain, beurre et confiture*  
*Citronnade maison et boisson chaude au choix*  
*Avocado bagel (fromage frais, truite fumée, avocat)*  
*Oeuf mollet*  
*Fromage breton*  
*Dessert à la carte*

## BRUNCH DU DIMANCHE

18€ - 21€

À PARTIR DE 11H

*Croissant*  
*Pain, beurre et confiture*  
*Citronnade maison ou jus frais ou bière bretonne*  
*Boisson chaude au choix*

&

*Côté salé (assiette salée du moment) - 21€*

*Côté sucré (assiette sucrée du moment) - 18€*

*Menu publié sur Instagram et Facebook @mercimonsieurardinard chaque samedi*

# PAUSE DÉJEUNER

11H30 - 14H30 (SAUF LE DIMANCHE)

**FORMULE PLAT + DESSERT 15€**

**FORMULE ENFANT 9.50€**

! Pour manger comme les grands !

! Petite salade ou petit croque "Merci" Monsieur

! Fromage blanc ou cookie ou 1 boule de glace

## Avocado toast

12.50€

Pain toasté, fromage frais, truite fumée, avocat aux épices douces, oeuf mollet et mesclun

*Version veggie : sans truite fumée, avec de jolies fraises*

## Pulled pork roll

12.50€

Effiloché de porc mariné 24h à la sauce barbecue et épices douces servi dans un pain brioché avec salade coleslaw et oignons crispy

## Salade Veggie

12.50€

Melon, sarrasin, tomates cerises, grenade, avocat aux épices douces, oeuf mollet, radis, ciboulette

## Salade Marinière

12.50€

Artichauts marinés, sardines au basilic, féta marinée aux herbes du jardin, pickles d'oignons rouges, fèves

## Salade Estivale

12.50€

Tomates de saison, burratina, pistou noisettes, légumes grillés, basilic, toast grillé au Zaatar

## Croques "Merci" Monsieur - JUSQU'À 17H

12.50€

*Servis chauds dans un pain polaire avec pommes de terre rôties*

- N°1 : fromage frais, truite fumée, courgettes, cheddar

- N°2 : carottes confites, pistou noisettes, mozzarella

- N°3 : fromage frais, poulet, curry, lard au sirop d'érable, cheddar

# DESSERTS, GOÛTER

## POUR LES GOURMANDS

<i>Le véritable Carrot cake</i>	4€
<i>L'incontournable Cheesecake au caramel beurre salé</i>	4€
<i>La tarte choco façon Merci Monsieur</i> <i>Pâte à cookie, ganache chocolat et Gavottes de Dinan</i>	4€
<i>Baba au rhum de Saint-Malo, crème passion</i>	4€
<i>Fromage blanc au granola breton et fraise</i>	4€
<i>Tartelette abricot pistache</i>	4€
<i>Le fameux Cookie de "Merci Monsieur"</i>	1.50€



*Découvrez la liste des  
origines des viandes*



*Découvrez la liste  
des allergènes*