

MENU



**L'équipe du Court Circuit
vous souhaite la bienvenue,
et met tout en oeuvre pour vous accueillir
dans les meilleures conditions !**

Suivez notre actualité sur les réseaux





ON Y MANGE

GRIGNOTONS... MAISON !

Les samossas * (6 par planche)	8.90€
<i>Au choix : boeuf pimenté ou poulet curry.</i>	
Poulet pané frit * (env. 230g par planche)	7.90€
<i>* Sauce au choix : crème, échalote, citron & ciboulette / ketchup / mayo / crème pimentée</i>	
Bolinette de tome de vache	5.90€
Bûchette de chèvre cendrée panée (6 pièces)	7.90€
Planche de charcuterie	11.90€
Olivade & ses toasts de pain grillés	7.90€
Tartine ou pizza à partager (Faites votre choix, c'est plus bas !)	

NOS BURGERS

Steak haché de viande bovine de 120g / Servi avec frites & salade verte

L'essentiel sauce maison, oignons confits, steak haché	10.40€
L'essentiel fromage sauce maison, oignons confits, steak haché, tome (au choix : au lait de vache ou au lait de chèvre)	10.90€
Le Court Circuit sauce maison, oignons confits, steak haché, bacon, tome au lait de vache	11.90€
Le Vieux Bouc sauce maison, oignons confits, steak haché, bacon, tome au lait de chèvre	12.50€
Le Piquant crème pimentée, oignons confits, steak haché, tome au poivre, chorizo	13.20€
Le Potager du CC composition au fil des saisons !	14.20€
Le Campagnard sauce maison, oignons confits, steak haché, camembert, andouille	13.20€
Le Galinette sauce maison, oignons confits, filet de poulet grillé, tome au lait de vache	12.90€
Le Plumé sauce maison, oignons confits, filet de poulet grillé, chorizo, tome au lait de vache	13.70€
Le Savoyard sauce maison, oignons confits, steak haché, fromage à raclette, jambon de pays	13.90€
Le Paysan crème moutarde à l'ancienne, steak haché, pomme caramélisée, andouille	12.90€

Pour les Burgers & Tartines, le supplément ingrédient : 1.50 € / le supplément steak : 2.90 €

NOS TARTINES

Servi avec salade verte

La Potagère base crème, oignons confits, carotte, fondue de poireaux, curry, tome au lait de vache	10.90€
La Piquante base crème piquante, oignons confits, poulet émincé, chorizo, tome au poivre	12.20€
La Normande base crème, oignons confits, poulet émincé, lardon, camembert, miel	12.50€
La Chevette base crème, oignons confits, fondue de poireaux, poulet émincé, bûchette de chèvre	12.90€
La Campagnarde base crème moutarde, oignons confits, pommes rôties flambées au calva, andouille, camembert	12.20€
La Soleil base tomate, oignons confits, poulet émincé aux herbes de provence, tome au lait de vache	10.90€
La Biquette base tomate, oignons confits, émincé de poulet aux herbes de provence, tome au lait de chèvre	11.70€
La CC base crème, oignons confits, pommes de terre sautées ciboulette & ail, bacon, tome au lait de vache	11.90€
La Voisine base crème moutarde à l'ancienne, oignons confits, poulet émincé, andouille, camembert	12.90€
La Poissonaille base crème citron & ciboulette, pommes de terre persillées, truite fumée, persillade	13.20€
La Barbaque base tomate, oignons confits, émincé de dinde au curry, boeuf haché, tome de raclette, sauce barbecue	13.50€
La Savoyarde base crème, oignons confits, pommes de terre sautées persillées, jambon cru, tome de raclette	13.50€



NOS PIZZAS

BASE TOMATE

La Marga	base tomate, mozzarella, olives noires, origan	10.20€
La Baz	base tomate, mozzarella, jambon blanc, origan	10.90€
La Bazplus	base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons persillés, origan	11.50€
La Charcutière	base tomate, mozzarella, oignons, jambon blanc, merguez, chorizo, origan	14.40€
La Bolo	base tomate, mozzarella, oignons, bœuf haché, jaune d'œuf, parmesan	14.20€
La Barbaque	base tomate, mozzarella, oignons, lardons, bœuf haché, poulet émincé, tome de vache	14.90€
La Frometonne	base tomate, mozzarella, tome au lait de vache, camembert, bûchette de chèvre	13.50€

BASE CRÈME

La Caprine	base crème, mozzarella, oignons, bœuf haché, bûchette de chèvre, origan	13.70€
La Champêtre	base crème, mozzarella, oignons, poulet émincé, champignons persillés, tome de vache	12.90€
La Normande	base crème, mozzarella, oignons, lardons, poulet émincé, camembert, miel	13.90€
La Vilaine	base crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre sautées persillées, reblochon	12.90€
La Rustre	base crème, mozzarella, oignons, pommes de terre, poulet émincé, andouille, tome au lait de vache	13.90€
L'Épicée	base crème pimentée, mozzarella, oignons, poulet émincé, chorizo, merguez, tome de vache, curry	13.90€
La Végé	base crème, mozzarella, échalotes, pommes de terre sautées & champignons persillés, bûchette de chèvre, miel	12.90€
La Poissonaille	base crème citron & ciboulette, mozzarella, pommes de terre persillées ou fondue de poireaux, échalotes, truite fumée	14.40€
La Campagnarde	base crème moutardée, mozzarella, pomme caramélisée, andouille, camembert	13.90€
La Fumée	base crème, mozzarella, oignons, pommes de terre sautées persillées, saucisse fumée, lardons, tome de raclette	13.90€
La Savoyarde	base crème, mozzarella, oignons, pommes de terre sautées persillées, jambon cru, tome de raclette	14.90€

Ingrédient supplémentaire : de 1.50 € à 2 €

NOS PIÈCES DE BŒUF

Servies avec frites & salade verte

La bavette*	(environ 200g)	13.90€
Le faux-filet*	(environ 220g)	16.50€
L'entrecôte*	(environ 300g)	19.90€

* Sauce au choix : sauce vin rouge/échalote, sauce fromagère ou sauce poivre



NOS FORMULES

NOS FORMULES DU MIDI A L'ARDOISE*

Du mardi au vendredi (Hors vacances d'été)

Le plat du jour	10.50€
Entrée/plat du jour <i>ou</i> Plat du jour/dessert	12.90€
La formule complète (l'entrée/plat du jour/dessert)	14.90€

* Boisson non comprise

POUR LES BOUTS D'CHOU

(Jusqu'à 12 ans!)

Filet de poulet ou steak haché <i>(accompagné de frites / salade verte)</i>	7.90€
--	-------

Formule bout d'chou Filet de poulet ou steak haché & en dessert (au choix) : fromage blanc fermier (sucre, miel ou confiture) ou 1 boule de glace artisanale au choix	9.90€
---	-------

NOS SALADES

Salade de la terre salade verte, oignon rouge, graines de courge, poulet émincé, chorizo, vinaigrette, parmesan	10.50€
Salade de la mer salade verte, échalote, truite fumée, toasts persillés, vinaigrette, ciboulette	12.40€

AVANT LA DOUCEUR...

Assiette de fromages tome au lait de vache & de chèvre, camembert, bûchette de chèvre, toasts de pain grillés	6.90€
---	-------



NOS DESSERTS

NOS DESSERTS DE LA MAISON

Fondant au chocolat *	5.90€	Profiteroles** Trio de choux, glace vanille, amandes effilées, coulis de chocolat maison & chantilly maison	7.20€
Mousse au chocolat *	4.90€	Profiteroles gourmandes** Même principe ! Mais avec une boule de glace vanille, de chocolat & de caramel & coulis de caramel	7.50€
Moelleux aux pommes *	5.50€	Crème brûlée à la vanille	5.90€
Tarte tatin Millefeuille de pommes & feuilletage caramélisés, accompagnée de chantilly maison	6.50€		

*Accompagné, si vous le souhaitez, d'un coulis de caramel beurre salé maison !

NOS CREPES (Que l'on vous propose le soir & le week-end)

Nature	2.70€
Sucre ou beurre	2.90€
Beurre-sucre	3.50€
Chocolat maison	4.20€
Caramel beurre salé maison	4.20€
Confiture	3.90€
Miel	3.90€
La Gourmande (chocolat & caramel beurre salé maison)	4.50€

Les confitures : fraise, abricot, pomme-coing, cassis-pomme, la Sorcière (potimarron, vanille, agrumes, gingembre)

FROMAGE BLANC FERMIER (Accompagnement possible : sucre, miel ou confiture)	3.90€
--	-------

NOS GLACES

1 boule	2.60€
2 boules	4.90€
Boule supplémentaire	2.40€
Parfums : Chocolat aux éclats de chocolat, Vanille, Fraise, Caramel beurre salé, Café, Menthe aux copeaux chocolat, Mangue, Passion, Cassis, Citron vert, Pomme verte.	

NOS COUPES DE GLACE **

La Tropicale boule de glace mangue, citron vert, passion, rhum, amandes effilées, chantilly maison	7.50€
La Bretonne 2 boules de caramel beurre salé, boule chocolat aux éclats de chocolat, palet breton, chantilly maison, coulis de caramel beurre salé maison	7.20€
Le Colonel 2 boules de citron vert, vodka, chantilly maison	7.50€
La Douceur Boule de glace fraise, menthe aux copeaux de chocolat, vanille, chantilly maison, amandes effilées	6.90€
Le P'tit Breton 2 boules de pomme verte, calva, chantilly maison	7.50€

** Pas de modification possible de parfum de glace, merci de votre compréhension!

SUGGESTION POUR LES GOURMANDS !

Agrémentez le dessert ou la crêpe de votre choix d'une boule de glace	2.40€
Supplément chantilly	1.50€



SANS ALCOOL

Sirop à l'eau (25 cl)	2.70€
Diabolo (25 cl)	3.00€

Sirops : cassis, grenadine, menthe, citron, pétale de rose, fleur de sureau, kiwi, pêche, pamplemousse rose, violette

Verre de limonade (25 cl)	2.70€
Plancoët intense (33 cl)	3.40€
Avec sirop	3.60€
Tranche	3.70€

NOS JUS

Au verre (25 cl)

Philtre d'amour	3.60€
Jus de pomme	3.00€
Jus de pom'poire	3.40€

A la bouteille (25cl)

Jus bio au choix	4.20€
<i>Orange, pamplemousse rose, ananas, orange-carotte-citron, raisin, cocktail de fruits, tomate.</i>	
Smoothie bios Vitamont 25 cl	5.00€
<i>Mangue-Coco, mangue-orange, framboise-litchi, banane-fraise.</i>	

NOS SODAS

Breizh Cola/ Breizh Cola 0 (33 cl)	4.10€
Breizh Thé (33 cl)	4.10€
Breizh Agrumes (33cl)	4.10€

NOS EAUX PLANCOËT

Eau plate 50 cl	2.50€
Eau plate 1l	4.00€
Eau gazeuse 50cl	3.00€
Eau gazeuse 1l	5.00€

DU CHAUD

Café	1.50€
Noisette	1.70€
Petit crème	1.80€
Grand café	2.40€
Grand crème	2.70€
Café viennois *	3.10€
Cappuccino	3.00€
Chocolat au lait	2.50€
Chocolat viennois *	3.20€

* Chantilly Maison

Thé	3.00€
<i>Darjeeling, thé vert menthe Casbah, thé noir thchaï indien aux 4 épices, thé noir au citron, thé vert nature «Chun mee», thé vert au jasmin.</i>	

Tisane	3.00€
<i>Rooibos agrumes, Rêves d'un soir (verveine-tilleul), tisane du bien-être (verveine-ortie), Rooibos tropical (orange, abricot, gingembre).</i>	