

Ti on aime
les bonnes tables
autant que les grands départs !

Cap sur
de nouvelles légendes !



Route du Rhum 2026

Avis de grand vent de liberté

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Charles Papillon 25 cl	6
Orange ou pêche de vigne ou fraise	
Jus de pommes 33 cl	6
de la cidrerie	

SODAS

Coca cola 33 cl	6
Coca sans sucres 33 cl	6
Orangina 25 cl	6
Fuztea 25 cl	6
Oasis tropical 25 cl	6
Limonade 33 cl	5
Diabolo 33 cl	6
Sirof Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	

EAUX

	50 cl	1 litre
Plancoët eau plate	5	7
Plancoët fines bulles	5	7

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	6
Kir vin blanc 15 cl	6
Porto rouge 5 cl	6
Ricard 2 cl	5
Martini blanc ou rouge 5 cl	6
Martini Gin 6 cl	8
Gin Hendrick's Tonic 15 cl	12
Whisky Breton 4 cl	10
Whisky Oban 4 cl	13

BIÈRES BRETONNES



Morgane BIO 5,5 % vol	33 cl	8
Duchesse Anne, triple	33 cl	8

CIDRE ARTISANAL

Cidre Cuvée Augustine, bolée	7
brut ou doux	
Cidre Cuvée Augustine, 75 cl	18
brut ou doux	

Barista d'Augustine

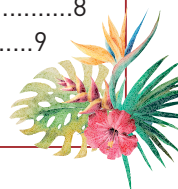
Espresso	3	Chocolat chaud	5
Decaffeinato	4	Poulain grand arôme	
Latte (petit crème)	4	Chocolat viennois	6
Espresso lungo	4	Café viennois	6
Grand café		Thé	5
Decaffeinato lungo	5	Ceylan, Earl Grey, thé vert à la menthe, fruits rouge	
Latte grande	5	Infusion	5.0
Grand crème		Verveine, camomille, tilleul, verveine-menthe, tisane du berger	
Cappuccino	6		
Latte macchiato	6		

Bon vent à tous les marins



RHUMERIE BOLOGNE

Rhum arrangé 4 cl	8
Ti Punch 4 cl	9
Rhum Vieux 4 cl	10
Ti Vieux 4 cl	11



MOJITOS

Mojito Original ou Breton	13
Mojito fraise ou passion	14
Mojito sans alcool	12

LA CAVE

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Gascogne IGP, Alain Brumont, Gros Manseng Sauvignon	8	26	35
Petit chablis AOP, Domaine William Fèvre	10	30	45

VINS ROSÉS

Cabernet d'anjou AOP, Domaine de Terrebrune	8	26	35
Côtes de Provence AOP, M de Minuty	8	28	40

VINS ROUGES

Vin du patron IGP, Alain Brumont, Côtes de Gascogne, Tannat-Merlot	8	26	35
Côtes de Blaye AOP, Côtes de Bordeaux, Sébastien Cazaux	9	28	40

DIGESTIFS

Get 27, Vodka 4 cl	10
Calvados 4 cl	10
Cognac, Gin 4 cl	12
Irish coffee	12





NOS FORMULES

Route du Rhum 2026

Avis de grand vent de liberté



CLASS 40

30€

Entrée ou Dessert + Plat

Starter or Dessert + Dish

— ENTRÉES —

Salade de chèvre chaud
ou Charcuteries du jour
ou Tomates, mozza & pesto maison

IMOCA

40€

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Dish + Dessert

— PLATS —

Brandade de morue maison
ou Burger Chicken Krispy
ou Rougail saucisse de tonton Sam
ou Galette Black Angus

ULTIM

45€

Entrée + Plat + Dessert
+ 1 verre de vin + 1 rhum arrangé

— DESSERT —

Mousse au chocolat Valrhona
ou Crêpe caramel au beurre salé maison
ou Crêpe chocolat Valrhona
ou Glace 2 boules

LA CARTE

LES ENTRÉES

Charcuteries du jour :	12
Assortiment de charcuteries	
Salade de chèvre chaud :	12
Chèvre, Pancetta grillée, salade, noix, tomates, miel	
Salade fermière :	14
Andouille de Vire grillée, Pancetta grillée, oignons, pommes de terre, œuf, tomate, salade, crème de moutarde à l'ancienne	
Tomates, mozza & pesto maison	16
Saumon fumé BIO :	18
Saumon fumé BIO, crème fermière & ciboulette, toasts	

LES PLATS D'OUGUSTINE

Rougail saucisse de tonton Sam, riz	22
Brandade de morue maison, ...	23
salade verte	
Burger Chicken Krispy	24
Pain au sarrasin, poulet crispy, tomate, oignons rouge, cheddar, salade	
Burger du chef XXL	25
Pain au sarrasin, viande hachée Black Angus, Pancetta grillée, cheddar, oignons, salade	
Faux-filet breton mûré grillé	33
frites, salade et sauce Roquefort	

LES GALETES DE BLÉ NOIR

Végétarienne :	13
tomates, champignons, oignons, glace citron-basilic, salade verte	
Complète :	13
Jambon aux herbes, œuf, fromage	
Complète cochon :	15
Pancetta, œuf, fromage	
Complète bretonne :	17
Saucisse fermière* grillée, œuf, fromage	
Papy René : Œuf, fromage, jambon aux herbes, ...	18
champignons, oignons, crème	
Ougustine : Rougail saucisse Breizh style	20
Savoyarde : Fromage à raclette fondu, ...	23
jambon italien, Pancetta grillée, pommes de terre, crème fermière	
Celtique : Saumon fumé BIO, ...	24
citron, crème fermière et ciboulette	
Black Angus :	25
Viande hachée Black Angus*, œuf miroir, tomates, cheddar affiné, oignons confits	

LES DESSERTS

Mousse au chocolat Valrhona	13
Kouign Amann, ...	14
glace vanille, caramel, crème chantilly	
Café Gourmand	14
Far breton, glace vanille, BB crêpe	
Rhum Gourmand	16
Pour rester dans l'ambiance...	

GLACES ARTISANALES



Dame blanche :	14
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	
Chocolat ou Café liégeois :	14
Glace chocolat ou café et vanille, sauce chocolat ou café, crème chantilly	
Route du Rhum :	16
Glace rhum-raisins et vanille, rhum, crème chantilly	

Glace 1 boule 5	Glace 2 boules 8
Glace 3 boules	12
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisin - Sorbet citron vert, sorbet cassis	

CRÊPES DE FROMENT

Beurre, sucre	7
Chocolat Valrhona	10
Caramel au beurre salé maison	10
Flambée	13
Grand Marnier ou Rhum ou Calvados	
Bigouden :	15
Chocolat, caramel maison, éclats de noisettes torréfiées	
Tante Cathy	16
Banane, caramel, chocolat, crème chantilly	
Créole :	16
Banane, chocolat Valrhona flambée au rhum Bologne	

MENU ENFANT

(- 12 ans)

15€



Galette complète
(œuf, jambon, fromage)

ou

steak haché frites
(VBF environ 125 gr)

ou

jambon frites

+

Crêpe sucre

ou

1 boule de glace

