Le Dock'Er

RESTAURANT-BAR-PIZZERIA

La carte

LA PLANCHE À PARTAGER

LA MIXTE — **13,00 €**
St Nectaire - Coppa - Chèvre - Chorizo - Emmental – Saucisson

LA TERRINE DE LA MER AU SAUMON (de notre partenaire Vrai & Bon®) — **5,00 €**
Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.

LA TERRINE DE LAPIN AU ROMARIN (de notre partenaire Vrai & Bon®) — **5,00 €**
Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin.

LES SALADES GOURMANDES

ITALIENNE — **12,90 €**
Roquette, jambon cru, gorgonzola, copeaux de parmesan, tomate confite, crème d'artichaut, noix, pesto basilic et croûtons.

CHÈVRE CHAUD — **12,90 €**
Salade verte, chèvre chaud au miel et herbes de Provence sur toasts de pain grillés, tomates, tomates confites, noix et courgettes grillées.

GRAVLAX — **13,90 €**
Salade verte, saumon gravlax, crème d'artichaut, courgette grillée, tomates, tomates confites, citron, graines de courge grillées et croûtons.

LES BURGERS
Servis avec frites et salades

LE DOCK'ER — **12,50 €**
Pain Bun Maison, Bœuf Black Angus 180g, oignons rouges, cornichon, cheddar, tomate, salade, sauce burger maison.

LE BACON DOCK'ER — **13,50 €**
Pain Bun Maison, Bœuf Black Angus 180g, oignons rouges, cornichon, cheddar, tomate, salade, sauce burger maison, tranche de poitrine fumée.

LE CRISPY CHICKEN — **13,50 €**
Pain Bun Maison, Croustillant de poulet, oignons rouges, tomates confites, Saint-Nectaire fermier AOP, salade verte, sauce tartare.

LE MAX DOCK'ER — **16,00 €**
Pain Bun Maison, Double Bœuf Black Angus 180g, oignons rouges, cornichon, double cheddar, tomate, salade, sauce burger maison.

LES PIZZAS

VEGGIE — **13,50 €**
Crème d'artichaut, courgettes marinées et grillées, tomates confites, oignons rouges, poivrons, champignons frais, graines de courges grillées, pesto basilic maison.

REINE — **12,00 €**
Sauce tomate maison, jambon supérieur VPF, champignons frais, mozzarella Fior di latte.

3 FROMAGES — **13,50 €**
Crème fraîche, gorgonzola crémeux AOP, Saint Nectaire fermier AOP, mozzarella Fior di latte, persillade.

REGINA — **13,50 €**
Sauce tomate maison, jambon supérieur VPF, champignons frais, poitrine fumée VPF, crème fraîche mozzarella Fior di latte, œuf BIO.

BRETONNE — **14,00 €**
Crème fraîche, andouille de Guémené fumée au bois de hêtre VPF, pommes de terre, oignons rouges, olives, curé nantais, mozzarella Fior di latte.

SAVOYARDE — **14,00 €**
Crème fraîche, oignons rouges, pommes de terre, poitrine fumée VPF, reblochon fermier AOP, mozzarella Fior di latte.

COCOTTE — **14,50 €**
Crème légère au vin jaune, poulet fermier VF BIO mariné au curcuma, poivrons, champignons frais, oignons rouges, Saint Nectaire fermier AOP, mozzarella Fior di latte, œuf BIO.

MERGUEZ — **13,50 €**
Sauce tomate maison, merguez véritable charcutière VPF, chorizo doux pur porc , poivrons, oignons rouges mozzarella Fior di latte, œuf BIO.

CAMPIONE — **14,00 €**
Sauce tomate maison, tomates confites, bœuf VBF, gorgonzola crémeux AOP, tomates fraiches, oignons rouges, olives, mozzarella Fior di latte.

GRAVLAX — **15,00 €**
Crème fraîche, saumon gravlax au sel fumé, tomates fraîches, oignons rouges, roquette, mozzarella Fior di latte, persillade.

SEGUIN — **14,00 €**
Sauce tomate maison, chèvre, miel, oignons rouges, noix, pointe de crème BIO, persillade, mozzarella Fior di latte.

CALZONE — **+2,50 €**
Transformez la pizza de votre choix en Calzone (prix de la pizza + supplément)

LES SUPPLÉMENTS GOURMANDS PIZZA
Légumes marinés - câpres - tomates confites/fraîches - œuf BIO - crème fraîche — **+1,00 €**
Viande hachée - émincé de poulet - chorizo - jambon supérieur – merguez — **+2,00 €**
Saint-Nectaire - Gorgonzola - Reblochon - Curé Nantais — **+2,00 €**
Saumon gravlax - anchois marinés — **+3,00 €**

LE FISH & CHIPS
Filet de colin, sauce tartare, servi avec frites. — **12,90 €**

LA SOUPE DE POISSON
Croûtons, gruyère, rouille. — **11,00 €**

LE RISOTTO
Crémeux de pétoncles et persillades. — **15,00 €**

LES PÂTES

TAGLIATELLES CARBONARA — **13,50 €**
Jambon cru, parmesan, ail, crème fraîche, jaune d'œuf bio.

TAGLIATELLES AU PESTO — **13,50 €**
Pesto basilic, tomate confite, coppa, parmesan.

TAGLIATELLES GORGONZOLA — **13,50 €**
Crème de gorgonzola, jambon cru, tomate confite, parmesan.

TAGLIATELLES AU SAUMON — **14,50 €**
Crème fraîche, aneth, saumon, tomate confite, parmesan, jaune d'œuf bio.

LES MOULES MARINIÈRES
Selon saison, servies avec frites ou salade

MARINIÈRES — **12,50 €**
Beurre demi-sel, oignons, vin blanc, persil frais, ail.

À LA CRÈME — **13,00 €**
Beurre demi-sel, oignons, vin blanc, persil frais, crème fraîche, ail.

CURRY — **13,50 €**
Curry Madras, oignons, vin blanc, crème fraîche, ail.

GORGONZOLA — **13,50 €**
Gorgonzola, oignons, vin blanc, crème fraîche, persil frais, ail.

CHÈVRE — **13,50 €**
Chèvre, oignons, vin blanc, crème fraîche, persil frais, ail.

BRETONNES — **14,50 €**
Beurre demi-sel, oignons, cidre, crème fraîche, lard, persil frais, ail.

LES DESSERTS Faits maison

KOUIGN-AMANN — **6,90 €**
Et sa boule de glace au lait ribot.

MOELLEUX AU CHOCOLAT — **6,90 €**
Et sa boule de glace vanille.

ENTREMET TIRAMISU — **6,90 €**
Onctueux au chocolat.

ENTREMET PRALINÉ-CITRON — **6,90 €**

LES GLACES
Vanille, chocolat, caramel, fraise
1 boule **2,50 € /** 2 boules **4,50 € /** 3 boules **6,50 €**

LA DAME BLANCHE — **7,50 €**
Glace vanille, crème Chantilly, sauce chocolat.

LE CHOCOLAT LIEGOIS — **7,50 €**
Glace chocolat, crème Chantilly, sauce chocolat.

LA COUPE COLONEL — **8,00 €**
Glace citron, Vodka.

LE CAFÉ GOURMAND — **8,50 €**
Café accompagné de ses minis Kouign-amann, Entremet tiramisu et Entremet praliné-citron.

Le Dock'Er

RESTAURANT-BAR-PIZZERIA

LOCMARIAQUER

HORAIRES D'OUVERTURE

MERCREDI À DIMANCHE

12H00-14H30
18H30-21H30

Vente à emporter

02 97 58 23 69

Les menus

LE MENU MIDI
Servi du mercredi au vendredi midi
Sur place ou à emporter
13,50 €

LE PLAT
PIZZA au choix
Veggie, Reine, 3 fromages, Regina, Merguez.
ou
PÂTES CARBONARA
Jambon cru, parmesan, ail, crème fraîche, jaune d'œuf bio.
ou
SALADE au choix
Italienne ou Chèvre chaud.

LE DESSERT EN BOCAL
de notre partenaire Vrai & Bon®
CRÈME VANILLE
Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.
ou
MOELLEUX AU CHOCOLAT
Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté.

LE CAFÉ

LE MENU DU SOIR
Servi tous les soirs
Entrée + Plat + Dessert
21 €

L'ENTRÉE
SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Salade verte, chèvre chaud au miel et herbes de Provence sur toasts de pain grillés, tomates, tomates confites, noix et courgettes grillées.
ou
SALADE ITALIENNE
Roquette, jambon cru, gorgonzola, copeaux de parmesan, tomate confite, crème d'artichaut, noix, pesto basilic et croûtons.
ou
SOUPE DE POISSON
Croûtons, gruyère, rouille.

LE PLAT
BURGER LE DOCK'ER
Servi avec frites et salades
Pain Bun Maison, Bœuf Black Angus, oignons rouges, cornichon, cheddar, tomate, salade, sauce ketchup maison.
ou
PIZZA
Au choix parmi: Veggie, Reine, 3 fromages, Regina ou Merguez.
ou
PÂTES
Au choix parmi: Carbonara, Gorgonzola ou Pesto.

LE DESSERT
ENTREMET TIRAMISU
Onctueux au chocolat.
ou
ENTREMET PRALINÉ-CITRON
ou
2 BOULES DE GLACE

LE MENU ENFANT
Pour les gourmands de moins de 10 ans
9,00 €

LE PLAT
PIZZA ENFANT
Tomate, mozzarella, jambon.
ou
PÂTES BOLOGNAISES
Sauce tomate maison, bœuf VBF égrené.

LE DESSERT
GLACE 2 BOULES
ou
MOELLEUX AU CHOCOLAT
Accompagné d'une boule de glace

LA BOISSON
Sirop à l'eau

Les boissons

LA CARTE DES VINS	Verre (12 cl)	Pichet (50 cl)	Bouteille (75 cl)
VINS BLANCS			
Chardonnay *Acidulé et équilibré*			
IGP de saison OC Les Vignerons de CALUISSON	3,50€	14,00€	21,00€
Muscadet sève et maine sur Lie *Demi Sec*			
Domaine de la Gaborit	3,00€		18,00€
Moelleux			
Gros manseng Côte de Gascogne	4,00€		24,00€
VINS ROSÉS			
Gris Sable *Frais et gourmand*			
IGP Atlantique rosé	3,50€	14,00€	21,00€
Casa Rossa *Note de fruits rouges, désaltérant*			
IGP Ile de beauté	4,00€		24,00€
Amour de Gris			
Pays d'OC			24,00€
VINS ROUGES			
Loire Pinot noir "Le Chapitre" *Clair et léger*	3,50€	14,00€	21,00€
A.O.C Gamay domaine "la Réthore Davy"			
Côte du Rhône *Rond et velouté*	5,00€		30,00€
Perrin réserve 2017			
PÉTILLANT			
Prosecco	6,00€		36,00€

LE CIDRE

La bouteille de cidre "Le Terroir"	
Brut (33cl)	5,00€
Brut (75cl)	14,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau plate "Plancoët" (1L)	4,00€
Eau gazeuse "Plancoët" (1L)	4,00€
Jus de pomme / orange (25cl)	2,90€
Breizh Limonade "1905" (33cl)	3,50€
Breizh cola zero	3,50€
Breizh cola (33cl)	3,50€
Breizh tea (33cl)	3,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50€
Double expresso	3,00€
Café allongé	1,70€
Noisette	1,70€
Grand Crème	3,20€
Chocolat	3,00€
Thé vert	3,00€

LES APÉRITIFS

Kir cassis	3,70€
Martini rouge	8,00€
Spritz	8,00€
Americano	5,00€
Ricard	3,50€
Get 27	7,00€
Whisky	7,00€
Martini blanc	5,00€
Limoncello	7,00€

LES BIERES (33CL)

La pression de "Dremmwel"	
blonde BIO (25cl)	3,50€
Les bouteilles (33cl)	
Desperados	5,00€
Heineken Zéro (sans alcool)	5,00€
GX ambrée - Bière de l'Ile de Groix	6,00€

LES VINS (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

Le verre (12cl)	3,50€
Le Pichet (50cl)	14,00€
La bouteille (75cl)	21,00€

Taxes et service inclus.