

LA COUR DE RÉCRÉ

30, RUE DU MARÉCHAL LECLERC - 35800 DINARD

02.99.80.63.85

@lacourderécré

@lacourderecre_dinard

LES BURGERS

BOEUF : HAMBURGER	12,50
BOEUF*, TOMATES, OIGNONS ROUGES, PICKLES, KETCHUP	
CHEESEBURGER	15,00
BOEUF*, TOMME DE SAVOIE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, PICKLES, SAUCE COCKTAIL	
CHEESE BACON	16,00
BOEUF*, TOMME DE SAVOIE, BACON, TOMATES, OIGNONS ROUGES, SAUCE BARBECUE	
CHEESE AVOCAT	16,00
BOEUF*, TOMME DE SAVOIE, AVOCAT, TOMATES, OIGNONS ROUGES, COULIS DE POIVRONS	
BREIZH BURGER	16,00
BOEUF*, ANDOUILLE DE BRETAGNE, CONFIT D'OIGNONS, POMMES, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	
MADAME	16,00
BOEUF*, TOMME DE SAVOIE, BACON, TOMATES, OIGNONS ROUGES, OEUF AU PLAT, SAUCE BARBECUE	
CHÈVRE	16,50
BOEUF*, CHÈVRE, POITRINE FUMÉE, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ROUGES, SAUCE MOUTARDE AU MIEL	
ITALIEN	16,50
BOEUF*, MOZZARELLA, JAMBON CRU, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ROUGES, PESTO DE BASILIC	
CHEESE I LOVE YOU	17,00
BOEUF*, TOMME DE SAVOIE, FOURME D'AMBERT, REBLOCHON, COPPA, TOMATES, OIGNONS ROUGES, SAUCE BARBECUE	
POULET : CHICKEN CRISPY	15,00
POULET* CROUSTILLANT AU BASILIC, TOMME DE SAVOIE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, COULIS DE POIVRONS	
CHICKEN CHORIZO	15,00
POULET* GRILLÉ, TOMME DE SAVOIE, CHORIZO, TOMATES, OIGNONS ROUGES, SAUCE COCKTAIL	
VEGGIE : GREEN BURGER	13,50
AUBERGINES GRILLÉES, TOMME DE SAVOIE, AVOCAT, TOMATES, OIGNONS ROUGES, COULIS DE POIVRONS	
POISSON : FISH BURGER	15,50
TARTARE DE SAUMON MI CUIT AUX BAIES ROSES ET CORIANDRE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, COULIS DE POIVRONS	
THE BIG	+5,50
TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN BIG	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	4,00
Frites maison & cheddar fondu	4,50
Wok de légumes	3,80
Coleslaw	3,50
Salade verte	2,50
Sauces maison	0,60
(Cocktail, tartare, mayonnaise, barbecue, coulis de poivrons, moutarde à l'ancienne)	
Planche - 2 personnes	8,00
Planche - 4 personnes	14,00
Croustillant de chèvre chaud	9,00
Jambon cru, mesclun, tomates séchées, miel	

À L'HEURE DE L'APÉRO

LES PLATS

Tous nos tartares sont servis avec des frites maison et une salade verte	
Tartare classique	18,00
Boeuf*, jaune d'oeuf, câpres, cornichons, oignons rouges, persil	
Tartare italien	18,50
Boeuf*, câpres, tomates confites, parmesan	
Tartare thaï	18,50
Boeuf*, concombre, radis, baies roses, coriandre, oignons rouges	
Tartare de saumon	19,50
Saumon, échalotes, ciboulette, baies roses, vinaigre balsamique, citron, huile d'olive	
Salade caesar	14,00
Mesclun, poulet croustillant, oeuf, parmesan, anchois, croûtons de pain, radis, sauce caesar	
Assiette végétarienne	13,00
*viande origine UE	

LES PETITS GAVROCHES

13,00

Jusqu'à 10 ans

MINI BURGER OU NUGGETS MAISON

Frites

BOISSON AU CHOIX (Coca-Cola, Ice-tea, Jus de Pomme / Orange, Limonade)

1 Boule de glace au choix

N'hésitez pas à demander la carte des allergènes à notre équipe

LES BLANCS

Famille Perrin - AOP Côtes du Rhône	12,5 CL VERRE	50 CL PICHET	75 CL BOUTEILLE
Le Joyau de Joy - IGP Côtes de Gascogne	4,25	16,00	21,00
Famille Lieubeau Chardonnay - IGP Loire	5,00	18,00	24,00
Château La Sable Bio Cuvée « Le Petit M » - AOP Luberon	5,25	19,50	26,50
	5,50	20,50	27,50

LES ROSÉS

Costa Serena - IGP de l'île de Beauté	4,25	16,00	21,00
Château La Sable Bio - AOP Luberon	5,00	18,00	24,00
Domaine La Goujonne Bio - AOP Côtes de Provence			31,00

LES ROUGES

L'Addition - IGP Saint-Guilhem le Désert	4,25	16,00	21,00
Maison Ventenac - « Le Paria » - VDF	5,00	18,00	24,00
Vignoble Vadé - AOP Saumur Champigny	5,25	19,50	26,50
Domaine de Coste Chaude - AOP Côtes du Rhône Villages Visan	6,00	22,50	30,00
Morgon Côte du Py «Grandes Mises» - AOP Morgon La Côte de Py			32,00
Château Tour Bayard - AOP Montagne Saint-Émilion			38,00
Domaine de Terrebrune Bio - AOC Bandol			56,00

LE CHAMPAGNE

Taittinger «Brut Réserve »				65,00
----------------------------	--	--	--	-------

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

	25 CL	33 CL	50 CL	75 CL
Bière Pression Sainte Colombe	4,50	6,00	8,00	
Bières artisanales Skumenn Blanche / IPA		7,50		
Cidre Bio Contemporain Sorre		7,00		15,00
Bière Corona		6,50		
Ricard				3,00
Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise)				5,00
Martini Blanc, Martini Rouge				5,00
Jack Daniel's, Galleg				7,00
Get 27, Get 31, Baileys				7,00
Havana Añejo Especial, Nusa Caña, Chairman's Reserve Spiced				7,00
Diplomático Reserva				9,00
Gin Malouin's (Nature, Pomme, Rose), Gin Bombay Sapphire				8,00
Grand Marnier, Cognac ABK6, Calvados AvalLEN, Tequila Código				8,00

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Sirop à l'eau Monin	2,80
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Ice Tea	4,00
Schweppes Tonic / Agrum', Limonade	4,00
Jus de Fruits (Orange, Pomme, Ananas, Ace, Mangue, Fraise)	4,20
Kombucha Framboise	5,50
Eau Plate Plancoët 50 cl	2,50
Eau Plate Plancoët 1L	4,50
Plancoët Intense 33 cl	3,90
Plancoët Fines Bulles 1L	5,00

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné	2,00
Café Crème	3,00
Double Espresso	3,70
Thés Lindfield	3,50
Chocolat Chaud	4,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net TTC, service compris.