

# MENU



L'équipe du **Court Circuit**  
vous souhaite la bienvenue !

Nous vous accueillons :

**Du mardi au jeudi** : de 12h à 13h45 & de 19h à 21h30

**Vendredi et samedi** : de 12h à 13h45 & de 19h à 1h

**Le dimanche soir** : de 19h à 21h30

Court Circuit - 4, rue Charles Malard - 35300 Fougères  
Tél : 02.56.47.14.77 / Mail : courtcircuitfougeres@gmail.com



## ON Y MANGE

### GRIGNOTONS

**Les saucissons du « Cochon du Chenot »** ..... **5.50€**

*Au choix : nature, noisette, chorizo, herbes de provence, piments d'Espelette, fromage, poivre, fumé*

**Tartine ou pizza à partager (Faites votre choix, c'est plus bas !)**

### NOS BURGERS

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

**L'essentiel** sauce maison, confit d'oignon, steak haché ..... **9.50€**

**L'essentiel fromage** sauce maison, confit d'oignon, steak haché, tome (au choix : au lait de vache ou au lait de chèvre) ..... **10.30€**

**Le Court Circuit** sauce maison, confit d'oignon, steak haché, bacon, tome au lait de vache ..... **10.90€**

**Le Vieux Bouc** sauce maison, confit d'oignon, steak haché, bacon, tome au lait de chèvre ..... **11.20€**

**Le Piquant** crème pimentée, confit d'oignon, steak haché, tome au poivre, chorizo ..... **11.50€**

**Le Potager du CC** composition au fil des saisons ! ..... **11.60€**

**Le Campagnard** sauce maison, confit d'oignon, steak haché, camembert, andouille ..... **11.90€**

**Le Galinette** sauce maison, confit d'oignon, filet de poulet grillé, tome au lait de vache ..... **11.50€**

**Le Plumé** sauce maison, confit d'oignon, filet de poulet grillé, chorizo, tome au lait de vache ..... **11.90€**

**Le Savoyard** sauce maison, confit d'oignon, steak haché, fromage à raclette, jambon de pays ..... **12.50€**

**Le Paysan** crème moutarde à l'ancienne, steak haché, pomme caramélisée, andouille ..... **12.50€**

*Pour les Burgers & Tartines, le supplément ingrédient : 1.50 € / le supplément steak : 2.50 €*

### NOS TARTINES

*Servies avec salade verte*

**La Potagère** base crème, confit d'oignon, carotte, fondue de poireau, curry, tome au lait de vache ..... **9.70€**

**La Piquante** base crème, confit d'oignon, émincé de dinde, chorizo, tome au lait de vache ..... **10.90€**

**La Normande** base crème, confit d'oignon, émincé de dinde, camembert, miel ..... **10.90€**

**La Chevrette** base crème, confit d'oignon, fondue de poireau, émincé de dinde, bûchette de chèvre ..... **11.70€**

**La Campagnarde** base crème, confit d'oignon, pomme de terre, andouille, tome au lait de vache ..... **10.90€**

**La Soleil** base tomate & basilic, confit d'oignon, émincé de dinde, tome au lait de vache ..... **9.90€**

**La Biquette** base tomate, confit d'oignon, émincé de dinde, tome au lait de chèvre ..... **10.90€**

**La CC** base crème, confit d'oignon, pommes de terre persillées, bacon, tome au lait de vache ..... **10.70€**

**La Voisine** base crème, confit d'oignon, émincé de dinde, andouille, camembert ..... **11.90€**

**La Poissonaille** base crème persillée, pommes de terre persillée, truite fumée, persillade ..... **11.90€**

**La Barbaque** base tomate, émincé de dinde au curry, bœuf haché, fromage à raclette, sauce barbecue ..... **12.50€**



## NOS PIZZAS

### BASE TOMATE

La Marga	base tomate, mozzarella, olive noire, origan	8.50€
La Baz	base tomate, mozzarella, jambon blanc, origan	8.90€
La Bazplus	base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, origan	9.60€
La Charcutière	base tomate, mozzarella, oignon, jambon blanc, merguez, chorizo, origan	13.50€
La Bolo	base tomate, mozzarella, oignon, bœuf haché, œuf, parmesan, persillade	13.50€
La Barbaque	base tomate, mozzarella, oignon, lardon, bœuf haché, émincé de dinde, tome de vache, persillade	13.90€
La Frometonne	base tomate, mozzarella, tome au lait de vache, camembert, bûchette de chèvre	12.20€
La Caprine	base tomate, mozzarella, bœuf haché, bûchette de chèvre, origan	12.90€

### BASE CRÈME

La Champêtre	base crème, mozzarella, oignon, émincé de dinde, champignon, tome de vache, persillade	11.90€
La Normande	base crème, mozzarella, oignon, lardon, émincé de dinde, camembert, miel, persillade	12.70€
La Vilaine	base crème, mozzarella, oignon, lardon, pomme de terre sarladaise, reblochon, persillade	11.90€
La Rustre	base crème, mozzarella, oignon, pomme de terre, émincé de dinde, andouille, tome au lait de vache	12.90€
L'Épicée	base crème curry & piment, mozzarella, oignon, émincé de dinde, chorizo, merguez, curry, tome de vache	13.50€
La Végé	base crème persillée, mozzarella, pommes de terre persillées, champignon, bûchette de chèvre, miel	11.50€
La Poissonaille	base crème, mozzarella, fondue de poireau, truite fumée	13.90€
La Campagnarde	base crème, mozzarella, pomme caramélisée, andouille, camembert, persillade	13.90€
La Fumée	base crème, mozzarella, pommes de terre persillées, saucisse fumée, lardon, fromage à raclette, persillade	13.90€

*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)	15.90€
L'entrecôte*	(environ 300g)	19.50€

\* 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*

Le plat du jour	8.50€
Entrée/plat du jour <i>ou</i> Plat du jour/dessert	10.50€
La formule complète (l'entrée/plat du jour/dessert)	12.90€

\* Boisson non comprise

### POUR LES BOUTS D'CHOU

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, mousse au chocolat ou 1 boule de glace artisanale	9.90€

### NOS SALADES

Salade de la terre salade verte, oignon rouge, graines de courge, émincé de dinde, chorizo, vinaigrette, parmesan	9.90€
Salade de la mer salade verte, échalote, truite fumée, toasts persillés, vinaigrette, ciboulette	11.50€

### AVANT LA DOUCEUR...

Assiette de fromages tome au lait de vache & de chèvre, camembert, bûchette de chèvre	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 sa crème montée mascarpone vanille	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€

### SUGGESTION POUR LES GOURMANDS !

Agrémentez le dessert ou la crêpe de votre choix d'une boule de glace	2.00€
Supplément chantilly	1.00€



## ON Y BOIT

### NOS APEROS

<b>Black Bottle, Blend, Ecosse (4cl)</b> .....	<b>5.90€</b>	Pommeau (6 cl).....	<b>3.70€</b>
<i>Un whisky onctueux et fruité pour une note finale légèrement fumée et épicée.</i>		Fleur de poire (6 cl).....	<b>3.90€</b>
<b>Mac Namara, Blend, Ecosse (4cl)</b> .....	<b>6.90€</b>	Kir (12 cl).....	<b>3.70€</b>
<i>Rond et frais avec une jolie longueur iodée.</i>		Kir breton (12 cl).....	<b>3.90€</b>
<b>Perfect Peat, Blend, Ecosse (4cl)</b> .....	<b>8€</b>	Kir normand (12 cl).....	<b>3.90€</b>
<i>Une jolie tourbe gourmande tout en délicatesse</i>			
<b>Pastis Brastis (2cl), Maison Fisselier (45°), Pacé (35)</b> .....	<b>2.90€</b>		
<i>Un apéritif anisé rafraîchissant et local</i>			
<b>Ricard 45° (2 cl)</b> .....	<b>2.80€</b>		

### NOS BIERES

<i>Brasserie Coreff, Carhaix-Plouguer (29) à la pression</i>	25cl	50cl
<b>Bio 5°</b> Bière blonde légère.....	<b>3.70€</b>	<b>6.50€</b>
<b>Rousse 5.5°</b> Bière de haute fermentation à la robe tourbée.....	<b>3.90€</b>	<b>6.90€</b>
<b>IPA 5.6°</b> L'India Pale Ale est une bière de fermentation haute.....	<b>3.90€</b>	<b>6.90€</b>
<b>Excalibur 6.5°</b> Bière de haute fermentation.....	<b>3.90€</b>	<b>6.90€</b>
<b>Dramm Hud 7.5°</b> Strong Ale, bière blonde de fermentation haute, très dense à la saveur maltée.....	<b>4.20€</b>	<b>7.20€</b>
<b>Blanche 4.5°</b> Bière rafraîchissante aux arômes de citron, d'orange et de coriandre (dispo à la belle saison ! ).....	<b>3.90€</b>	<b>6.90€</b>

#### *La Brasserie de la Paumell (St Ouen la Rouërie) à la bouteille*

<b>Bro Bagad Felger 4.5° (33 cl)</b> Blonde légère.....	<b>4.90€</b>
<b>Ambrée Ale 6° (33 cl)</b> Saveurs de malt caramélisées qui se mélangent à de légères notes de pommes.....	<b>4.90€</b>
<b>IPA Je me souviens 5° (33cl)</b> Rousse cuivrée, attaque d'agrumes laissant place à de subtiles notes de mangue et litchi.....	<b>4.90€</b>
<b>Ruée vers l'Hop 6.5° (33cl)</b> Noire houblonnée.....	<b>5.20€</b>

### NOS CIDRES & AUTRES PRODUITS DES VERGERS

	verre 20cl	75cl
<b>Cidre brut (5.5°) &amp; demi-sec (4.5°)</b> .....	<b>2.90€</b>	<b>8.90€</b>
<b>Poiré (4.5°)</b> .....	<b>3.30€</b>	<b>9.20€</b>

### NOS DIGESTIFS (4 CL)

<b>Calvados 8 ans 40°, (Manche, 50)</b> .....	<b>5.90€</b>
<b>Calvados 20 ans 40°, (Manche, 50)</b> .....	<b>8.90€</b>
<b>Beach House, Spice rum, Ile Maurice</b> <i>Un rhum aux notes d'agrumes confits et légèrement épicées</i> .....	<b>6€</b>
<b>Flor de Cana, 7 ans, Nicaragua</b> <i>Une douceur sur la vanille et le caramel</i> .....	<b>5.90€</b>
<b>Cuvée Victor, Depaz, Martinique</b> <i>Un rhum agricole marqué par la fraîcheur de la canne à sucre</i> .....	<b>7.70€</b>
<b>Gin Mist, Awen Nature, La Bouëxière</b> <i>Un gin Breton, bio, frais et aux délicates notes d'agrumes</i> .....	<b>6.50€</b>
<b>Cognac MERLET VS, AOC Cognac Fine Champagne</b> <i>Une attaque sur les agrumes confits qui se prolonge sur la douceur des fruits secs</i> .....	<b>8€</b>



## SANS ALCOOL

Sirop à l'eau (25 cl)	2.50€
Diabolo (25 cl)	2.80€

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

Verre de limonade (25 cl)	2.50€
Plancoët intense (33 cl)	3.00€
Avec sirop	3.40€
Tranche	3.30€

## NOS JUS

### Au verre (25 cl)

Philtre d'amour	3.50€
Jus de pomme	2.90€
Jus de pom'poire	3.30€

### A la bouteille (25cl)

Jus bio au choix	3.90€
<i>Orange, pamplemousse rose, ananas, orange-carotte-citron, raisin, cocktail de fruits, tomate.</i>	
Smoothie bios Vitamont 25 cl	4.70€
<i>Mangue-Coco, mangue-orange, framboise-litchi, banane-fraise.</i>	

## NOS SODAS

Breizh Cola/ Breizh Cola 0 (33 cl)	3.90€
Breizh Thé (33 cl)	3.90€
Breizh Agrumes (33cl)	3.90€

## NOS EAUX PLANCOËT

Eau plate 50 cl	2.50€
Eau plate 1l	4€
Eau gazeuse 50cl	3€
Eau gazeuse 1l	5€

## DU CHAUD

Café	1.50€
Noisette	1.60€
Petit crème	1.70€
Grand café	2.20€
Grand crème	2.40€
Café viennois *	2.50€
Cappuccino	2.90€
Chocolat au lait	2.40€
Chocolat viennois *	3.10€

\* Chantilly Maison

Thé	2.80€
<i>Darjeeling, thé vert menthe Casbah, thé noir thchai indien aux 4 épices, thé noir au citron, thé vert nature «Chun mee», thé vert au jasmin.</i>	

Tisane	2.80€
<i>Rooïbos agrumes, Rêves d'un soir (verveine-tilleul), tisane du bien-être (verveine-ortie), Rooïbos tropical (orange, abricot, gingembre).</i>	