

COCKTAILS

Classiques

Mojito* 9,5€
Rhum Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, Perrier, Angostura

Les Mules's* 9,5€
Vodka Eristoff/Gin Bombay Sapphire/Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, La French ginger beer

*Supplément purée de fruit +1€
Passion-Pêche-Mangue-Framboise-Fraise-Myrtille

Caïpirinha 10€
Cachaça Leblon, cassonade, citron vert

Spritzs et tonics

Le Spritz 10€
Apérol/Campari/Martini Bianco/Limoncello Prosecco et Perrier

St-Germain Spritz, 11€
Prosecco et Perrier

Lillet Spritz blanc ou rosé, La French 9,5€

Gin Tonic avec garniture au choix:
Concombre/Citron/Baies roses/Poivre noir

Bombay Sapphire 9,5€
Citadelle 10€
Roku 10€
Gin Mare 11€
Hendrick's 11€
The Botanist 11€
Tanqueray Ten 12€
Monkey 47 13€

Sex on the beach 9,5€
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine

Pina Colada 9,5€
Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, crème de coco, sirop vanille, jus de citron vert

Toutanpassion 11€
Gin Bombay Sapphire, purée de passion, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille, sucre de canne, Fee Foam, Angostura

Premiums

Le Paloma 12€
Tequila Patron Reposado, La French pamplemousse rose, jus de citron, sucre de canne

Mai-Tai 12€
Rhum Bacardi Cuatro, sirop d'orgeat et de vanille, jus d'ananas, jus de citron

Pornstar Martini 14€
Vodka Grey Goose, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de prosecco

Espresso Martini 14€
Vodka Grey Goose, kahlua (liqueur de café), sirop de vanille, espresso

Goose Berry 14€
Vodka Grey Goose Berry, jus de citron, jus de cranberry, purée de framboise, limonade

BOISSONS

Softs

Coca-Cola regular ou zéro 33cl	3,9€
Fuze Tea 25cl	3,9€
Orangina 25cl	3,9€
Jus de fruits 25cl	3,9€
Abricot-Ananas-Fraise-Pomme-Tomate	
Limonade 33cl	3,2€
Diabolo 33cl	3,5€
Fraise-Grenadine-Cerise-Pêche-Passion-Vanille-	
Orgeat-Cassis-Citron-Menthe-Banane Kiwi	
Coco-Fleur de sureau-Framboise-Cassis	
La French s'il vous plaît ! 25cl	4,7€
-Le Tonic "à la française"	
-La Ginger Beer "soda au gingembre sans alcool"	
-Pamplemousse rose "à la fleur de sel de Guérande"	
-Agrumes "orange, pamplemousse, citron, mandarine"	

Mocktails

Virgin Spritz	8€
Martini Vibrante 0%, Le Tonic La French, orange	
Virgin Mojito*	8€
Menthe, citron vert, cassonade, limonade	
*Supplément purée de fruit +1€	
Passion-Pêche-Mangue-Framboise-Fraise-Myrtille	
Virgin Pina	8€
Jus d'abricot, sirop d'agrumes maison, basilic, La French pamplemousse rose	
Kiss on the beach	8€
Jus d'orange et de cranberry, purée de passion et grenadine	

Apéritifs

Ricard© 2cl (perroquet, mauresque, tomate +0,5€)	2,5€
Martini Blanc ou rouge 6cl	4,6€
Americano Martini rouge, Campari, Perrier 9cl	7,5€
Kir mûre, pêche ou cassis, sauvignon 12cl	4,7€
Kir breton mûre, pêche ou cassis, cidre brut 12cl	5,7€
Lillet blanc ou rosé 8cl	6,9€
Punch rhum Saint-James, triple sec, jus de fruits 20cl	6€
Suze 6cl (tonic +2€)	5€

Bières Pression

	25cl	50cl
Bikini Pils Blonde 4,2°	3,4€	6,2€
Affligem Blonde Bière d'abbaye 6,7°	3,9€	7,1€
Affligem Blanche Bière d'abbaye 4,8°	3,9€	7,1€
IPA-Gallia New Western Craft Beer 6°	4,7€	8,6€
Bière du moment	Voir ardoise	

Bières Bouteilles

	25cl	33cl
Desperados 5,9°		6,7€
Heineken 0,0°		5,4€
Chouffe classique ou cherry 8°		7,9€
Cidre Kerisac Brut 5,5°	6,9€	

Les Eaux

	33cl	50cl	1L
Vittel		4,2€	5,5€
Perrier	3,9€		
San Pellegrino			5,5€

HAPPY HOUR! 5€

Du mardi au jeudi, de 18H à 20H*

Les pintes de bières ou de softs

(Coca-Cola regular, Perrier, French Ginger ou Pamplemousse ou Tonic, jus de fruits : orange, ananas, cranberry, abricot)
ou 20cl de vin (AOP Côtes du Rhone rouge ou blanc, IGP de l'île de Beauté rosé)

*Hors événements spéciaux

MENU A L'ARDOISE

UNIQUEMENT LE MIDI (12h - 14h)

"BOUILLON"

DE LA SEMAINE

ENTREE+PLAT OU PLAT-DESSERT 15€

ENTREE+PLAT+DESSERT 18€

MENU BIKINI

DU JOUR

ENTREE+PLAT OU PLAT-DESSERT 19€

ENTREE+PLAT+DESSERT 22€

A PARTAGER

Nos Wraps

Saumon, crudités, crème d'algue et citron confit 12€

Poulet, crudités, mayo curry 12€

La Planche Fraîcheur 23€

Les deux wraps, charcuterie, fromages, rillettes

BKN maison

La Planche festive 29€

Saumon fumé maison, foie gras, terrine BKN

Le Grand Camembert 16€

Camembert rôti à partager (250gr), miel et thym, croûtons à l'ail

La terrine maison à partager 16€

Volaille, porc, marrons

ENTREES

Entrée du jour 6€

La terrine maison 8€

Volaille, porc, marrons

Notre saumon fumé 12€

Crème ciboulette, sel de nos marais

Le foie gras (IGP sud ouest) 14€

Compotée figues et oignons

Le petit camembert 10€

Camembert rôti (120gr), miel et thym, croûtons à l'ail

KIDS -12 ans

12€

Plat au choix

Retour de criée ou steak haché 125gr, frites ou légumes

Boisson au choix Diabolo, Coca ou jus de fruits

Dessert Une boule de glace au choix



PLATS

Plat du jour	15€
Le Retour de Criée	24€
<i>Poisson selon la pêche du jour et sauce selon l'inspiration du chef</i>	
La Pièce de boeuf à la plancha (~200gr)	22€
<i>Selon notre sélection et sauce au choix :</i>	
<i>Poivre - Beurre breton persillé - Sauce au bleu - Jus fumé</i>	
Pluma de porc breton (Lamballe)	20€
<i>Beurre persillé</i>	
Parmentier de joue de boeuf confit 7h	18€
<i>Purée de pomme de terre, jus de viande réduit</i>	
Filet de canette Soulard (~160-200gr)	17€
<i>Jus au paprika fumé</i>	
Le Burger BKN	18€
<i>Bun Artisanal de chez Emma, sauce BKN, steak haché 125gr, tomme de chez Sophie, sauce tomate maison et compotée d'oignons</i>	
Cannelloni BKN	16€
<i>Farce aux légumes du moment, tomates, cheddar fumé, fromage frais de chez Sophie</i>	

Choisissez votre garniture :

Frites Fraîches bretonnes - Poêlée de légumes de saison - Risotto de Kasha - Grenailles - Garniture du jour

Deuxième garniture en supp. 3,5€

DOUCEURS

Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9€	Dessert du jour	6€
Brioche perdue au caramel beurre salé	9€	La douceur du chef	9€
<i>Servie avec une boule vanille</i>		Glaces au choix :	
Café ou Thé gourmand <i>assortiment de desserts</i>	10€	1 boule 3€ - 2 boules 5,5€ - 3 boules 7,5€	
Digestif Gourmand <i>assortiment de desserts</i>	15€	Parfums :	
Les Trois fromages d'Arzal de Sophie	8,5€	Vanille - Chocolat - Caramel - Fraise	
<i>Servi avec un confit de cerise noire</i>		Framboise - Passion - Citron-Vert - Pistache - Rhum-Raisin	
Fromage Blanc de chez Sophie	8€	Supp. coulis (Chocolat, caramel, fruits rouges) +0,5€	
<i>Servi avec des fruits de saison et un sablé breton</i>		Supp. toppings (meringues concassées, amandes caramélisées) +0,5€	
		Supp. chantilly +2€	

L'ensemble de nos produits sont frais et locaux, notre cuisine est majoritairement faite maison, les quantités peuvent être limitées
Nos pains proviennent de la boulangerie Emma au Pouliguen

VINS ET CHAMPAGNE

BLANCS

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
AOP - Côtes du Rhône Réserve <i>Famille Perrin</i>	4,8€	7,7€	26€	-
IGP - Côtes de Gascogne <i>UBY Tortue</i>	5,3€	8,4€	29€	-
IGP - Pays d'Oc <i>Chardonnay Tatiana, Villa Pous</i>	5,3€	8,4€	29€	55€
AOP - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Baronne du Cléray</i>	5,7€	9,1€	31€	-
AOP - Côteaux du Layon <i>Domaine des Saulaies</i>	6,6€	10,6€	36€	-
AOP - Quincy <i>Joseph Mellot "Le Rimonet"</i>	7,3€	11,7€	40€	-

ROUGES

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
AOP - Côtes du Rhône Réserve <i>Famille Perrin</i>	4,8€	7,7€	26€	-
IGP - Pays d'Oc <i>Carignan Vieilles Vignes, Villa Pous</i>	5,3€	8,4€	29€	55€
AOC - Chinon <i>Angelliaume "Vieilles Vignes"</i>	6,8€	10,8€	38€	-
AOP - Pessac-Léognan <i>Château d'Alix "Classic"</i>	7,9€	12,6€	43€	-
IGP - Pays d'Oc <i>Philippe Chesnelong "Les Creisses"</i>	9,9€	15,8€	54€	-

ROSES

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
IGP - Île de Beauté <i>Costa Serena</i>	5,3€	8,5€	29€	-
AOC - Côtes de Provence BIO <i>Château Peyrassol</i>	7,2€	11,5€	34€	60€

CHAMPAGNES

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
Cattier <i>Brut</i>	11,9€	19€	65€	120€
Cattier <i>Blanc de Blancs</i>	-	-	110€	-

LA CAVE A PAPA

Sélection de vins haut de gamme, quantités limitées

Blancs

AOP - Choresy les Beaunes, Bourgogne <i>Loïc Durand 2024</i>	78€
AOC - Santenay, Village les Champs Claudes <i>Edouard Delaunay 2024</i>	105€
AOC - Chassagne Montrachet <i>Maison Caroline L'Estimé, Champ Derrière 2018</i>	110€

Rouges

AOC - Saint-Emilion <i>Dame de Bouärd 2020</i>	65€
IGP - Languedoc, Pays de l'Hérault <i>Les Brunes 2022</i>	85€
AOC - Bourgogne Pinot Noir <i>Domaine Philippe Livera 2019</i>	90€
AOC - Côte-Rotie <i>Domaine Garon La Syrabine 2023</i>	98€
AOC - Bordeaux <i>Domaine de Cambes 2016</i>	105€
AOC - Pape Clément, Pessac-Léognan <i>Bernard Magrez 2015</i>	115€
AOC - Pontet Canet, Bordeaux Pauillac <i>Alfred et Gerard Tesseron 2011</i>	190€
AOC - Saint-Julien Bordeaux <i>Leoville Las Cases 2017</i>	320€
AOC - Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux <i>Château Pavie 2021</i>	495€
VDF - Magnum Les Rouliers <i>Domaine Henri Bonneau</i>	245€
AOC - Magnum Château Rauzan <i>Segla</i>	365€

A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Digestifs et Boissons Chaudes

DIGESTIFS ET ALCOOLS

Menthe pastille, Get 27 ou 31, Bailey's, Amaretto, Limoncello	7€
Irish - Bailey's - Italian - Jamaican Coffee	10€
Cognac ou Cognac aux amandes Donjon 1841	7€
Jägerbomb	6€
Alcool 4cl + soft	8,5€
Alcools : Vodka Eristoff, Whisky Paddy, Jack Daniel's, Gin Bombay Sapphire, Rhum Bacardi Oro ou Blanca	
Softs : Coca-Cola, Perrier, La French Pamplemousse, Tonic ou Ginger Beer, jus d'orange, cranberry ou ananas, Energy drink, Limonade	

SHOOTERS

Madeleine	4€
Amaretto, jus d'ananas, triple sec Marie Brizard	
Orgasme	4€
Get 27, Bailey's	
Woo-Woo	4€
Crème de pêche, vodka, jus de cranberry	
Tequila Paf	4€
Tequila El Jimador, citron jaune, sel	

Suivez toute notre programmation et nos événements sur nos réseaux !

Concerts, DJ Sets et matchs sur grand écran !

@bikini_guerande



INSTAGRAM



FACEBOOK

RHUMS

Secha de la Silva, Guatemala	8€
Diplomatico, Venezuela	9€
Clément VSOP, Martinique	9€
Planteray XO, Barbade	11€
Bumbu XO, Barbade	11€
La Hechicera Reserva, Colombie	12€
Santa Teresa 1796, Venezuela	14€
Zacapa 23, Guatemala	15€

WHISKYS

Monkey Shoulder, Ecosse	9€
Nikka, Japon	10€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky	10€
Galaad Singlemalt, Bretagne	11€
Talisker Port Ruighe, Tourbé Skye	12€
Balvenie 12 ans, Singlemalt Speyside	18€
Bowmore 15 ans, Fumé Ecosse	18€
Lagavulin 16 ans, Tourbé Islay	19€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca ou allongé	2€
Noisette ou Crème	2,2€
Grand crème, cappuccino ou chocolat chaud	4€
Thé ou Infusion	3,7€
Infusions: Gingembre, thym et cardamome/Tilleul, verveine et fleur d'oranger/Rooibos aux épices	
Thés verts: Menthe, Sencha BIO, Agrumes BIO	
Thés noirs: Ceylan O.P, Earl Grey, Fruits Rouges	
Thé blanc: Rose Litchi	
Café ou Chocolat Viennois	3,8€