

CE MiDi

À l'ardoise — les suggestions de la semaine

Au Bikini, chaque midi, notre ardoise vous propose une formule préparée avec des produits frais du moment. Curieux ? Demandez l'ardoise et laissez-vous surprendre !	Plat du jour	Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
	15€	19,5€	24€

Entrées

Œufs Mayo BKN <i>mayo algues, poivre des marais, salicornes</i>	5,5€
Rillettes de poisson maison <i>toasts, huile ciboulette</i>	6,5€
Tomates d'antan, burrata de bufflonne <i>croûtons, huile ciboulette et gel balsamique</i>	7€
Poulpe façon salade Fatoush <i>quinoa, concombre, vinaigrette grenade, croustillant de sarrasin</i>	8,5€
Entrée de la semaine	4,5€

Plats

Dessus de palette de bœuf sauce Chimichuri <i>servi avec salade, légumes zaatar ou grenailles</i>	20€
Pêche du Moment, siphon hollandaise <i>servi avec salade, légumes zaatar ou grenailles</i>	22€
Poulet asado, pépinettes, tomates, basilic <i>haut de cuisse marinée, petites pâtes, tomates basilic</i>	16€
Poké thon (tartare thon) ou végé (œuf soja) <i>riz camargue, choux rouge, carottes, edamame, concombre, ananas</i>	17€
Bikini Burger <i>steak 125g</i> <i>bun's artisanal, salade, oignons rouges, fromage, sauce bikini</i>	18€
Supplément Bacon	1,5€
Plat de la semaine	15€

Votre événement BiKiNi

À votre disposition pour organiser vos événements. Demandez à l'équipe !

@BiKiNi_GUERANDE

Concerts live, DJ sets et événements sportifs sur écrans géants — découvrez toute notre programmation sur :



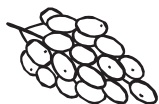
Instagram



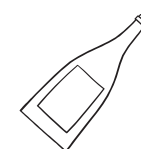
Facebook

Desserts

Cookie minute Fraise, glace fraise et spéculoos	9€
Pavlova <i>chantilly, confiture de lait, banane caramélisée</i>	7€
Feuilleté à l'ananas <i>crème mascarpone façon ti-punch</i>	8€
Chou craquelin <i>ganache montée choco tonka, sauce chocolat</i>	6€
Dessert de la semaine	4,5€



ON BOIT



.....	12,5cl	20cl	75cl
Les Blancs			
Côtes du Rhône <i>Perrin</i>	3,8€	6€	23€
Muscadet <i>Baronne du Cleray</i>	4,6€	7,3€	27€
Chardonnay <i>L'Ardèche Louis Latour</i>	4,8€	7,7€	29€
L'Ardillon - Chenin <i>Domaine Julien Fouet BIO</i>	5,6€	9€	32€
Quincy <i>Joseph Mellot</i>	5,8€	9,2€	34€
Côteaux du Layon <i>Domaine du Petit Métris</i>	5,9€	9,3€	35€
La Chablisienne <i>Le finage 100% Chardonnay</i>	7,2€	11,5€	43€
.....	12,5cl	20cl	75cl
Les Rosés			
Rosé en Bikini <i>Costa Serena Corse 2024</i>	4,5€	7€	26€
Sainte Marguerite <i>Côtes de Provence 2024</i>	6,7€	11€	38€
Peyrassol <i>Côtes de Provence 2024</i>	7,5€	12€	49€
.....	1,5l	3l	
Peyrassol <i>Côtes de Provence 2023</i>		100€	200€
.....	12,5cl	20cl	75cl
Les Champagnes			
Cattier <i>Brut</i>	11€	17€	60€
Bollinger <i>Brut</i>			90€
Cattier <i>Blanc de blancs</i>			110€
.....		1,5l	
Magnum Cattier <i>Brut</i>			130€
.....	12,5cl	20cl	75cl
Les Rouges			
Côtes du Rhône <i>Perrin</i>	3,8€	6€	23€
Chinon <i>Angelinaume - Vieilles Vignes</i>	4,8€	7,5€	29€
Morgon <i>Côtes de Py</i>	6,5€	10,5€	39€
Péssac-Léognan <i>Château d'Alix</i>	7,5€	12€	45€
Les Creisses <i>IGP du Pays d'oc</i>	9,5€	15€	54€



Vins d'exception,

Bouteilles

Dame de Bouärd <i>AOC</i>	65€
Les Brunes <i>IGP</i>	85 €
L'Estimée <i>Domaine Jean-Noël Cagnard AOC</i>	86€
Domaine Philippe Livera <i>Pinot Noir AOC</i>	90€
Côte-Rôtie <i>François et Fils AOC</i>	95€
Domaine de Cambes <i>AOC</i>	105€
Château Talbot <i>AOC</i>	115€
Maison Caroline <i>L'Estime Champ Derrière AOC</i>	120€
Les Rouliers <i>Domaine Henri Bonneau VDF</i>	135€
Pontet Canet <i>AOC</i>	175€
Pape Clément <i>AOC</i>	190€
Angélus	595€
Haut Brion <i>AOC</i>	610€

Magnums

Les Rouliers <i>Domaine Henri Bonneau AOC</i>	245€
Château Rauzan Segla <i>AOC</i>	365€
Château Lynch Bages <i>AOP</i>	375€



Softs

Coca-Cola regular ou zéro 33cl	3,8€
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,8€
Fuze Tea 25cl	3,8€
Orangina 25cl	3,8€
Jus de Fruits Granini 25cl	3,8€
Orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate	
Limonade 33cl	3,2€
Diabolo 33cl	3,4€
Ginger Beer 33cl	4,2€
Thé Glacé Maison 50cl	3,8€

Eaux

	25cl	33cl	50cl	1l
Vittel	-	-	4,2€	5,5€
Perrier	-	3,8€	-	5,5€

Boissons chaudes

Expresso ou Déca	1,8€
Allongé	1,9€
Noisette Grand	1,9€
Crème	2,5€
Capuccino	3,5€
Chocolat chaud	3,5€
Thé ou infusion	3,5€
Café ou Chocolat Viennois	3,8€
Irish Coffee	7,5€
Bailey's Coffee	7,5€
French Coffee	7,5€
Caraibbean Coffee	7,5€

LES BIÈRES

Under Pressure !

	25cl	50cl
BIKINI PILS Blonde 4,6°	3,4€	6,2€
BLANCHE HERMINE Blanche Bretonne 4°	3,8€	7,2€
AFFLIGEM Bière d'Abbaye 6,7°	3,9€	7,4€
GALLIA WEST IPA 5°	4,2€	8€
MORT SUBITE cerise 4,5°	4,0€	8€

Bouteille 33cl

DESPERADOS 4,6°	6,7€
HK 0°	5,5€
CHOUFFE 8°	6,8€
CHOUFFE CHERRY 8°	6,8€
CIDRE La Mordue 6°	6,7€

Apéritifs & Digestifs



Ricard© 2cl	2,5€
Martini Blanc ou Rouge 8cl	4,5€
Kir Mûre, Pêche, Cassis 12cl	4,7€
Kir Royal Mûre, Pêche, Cassis 12cl	11,4€
Lillet tonic blanc/rosé 25cl	7,9€
Punch maison 20cl	6€
Sangria maison 20cl	6€
Vodka, whiskies, gin, rhum 5cl	7€
Biala/Jameson/Jack/Bombay/Havana	
Menthe pastille, Get 27, Bailey's, Amaretto 6cl	7€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	
+softs cola, tonic, jus d'orange/pomme/cranberries/ananas	1,5€

Classique

9,5€

Mojito

rhum Havana Especial, menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

Cuba Libre

rhum spicy Sailor Jerry, citron vert, cola

Caïpirinha

cachaça Janeiro, sucre, citron vert

Moscow, London, French Mule

vodka Zubrowska /gin Bombay Sapphire/cognac Remy Martin, citron vert, ginger beer

Cosmopolitain

vodka Zubrowska, Cointreau, citron vert, jus de cranberries

Sex on the beach

vodka Zubrowska, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberries, grenadine

Les Spritz

apéro ou limoncello ou st. germain ou campari, prosecco, eau gazeuse

Pina Colada

rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, lait de coco, crème de coco

Margarita

tequila El Jimador, Cointreau, citron vert

Americano

martini rouge, Campari, eau gazeuse

Pink'ini

Vodka biala, jus de cranberries, crème de coco, sirop de vanille, limonade

Premium

14€

Mojito royal

rhum havana 7 ans, menthe, citron vert, sucre, champagne

Pornstar Martini

vodka Grey Goose, purée de passion, citron vert, sirop de vanille, shot de champagne

Espresso Martini

vodka Grey Goose, liqueur de café Kalhua, sucre, café

Old Fashioned

bourbon Woodford Reserve, Angostura bitter, sucre

Basil Smash

gin Hendrick's, basilic, sucre, citron vert

Paloma

Tequila Patron Reposado, citron vert, sucre de canne, soda pamplemousse

Mocktail

7,5€

Virgin Mojito

menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse

Virgin mule

jus de pomme, citron vert, ginger beer

Virgin Pina

jus d'ananas, lait de coco, crème de coco

Kiss on the Beach

purée de passion, jus d'orange, jus de cranberries, grenadine

MinKini

Jus de cranberries, crème de coco, sirop de vanille, limonade

Demandez

le cocktail du moment

9,5€

Gin tonic

Servis avec un tonic premium

Citadelle France	12€
Roku Japon	14€
Le Point G France	13€
Monkey 47 Allemagne	15€
Hendrick's Ecosse	13€
The Botanist Ecosse	14€
Tanqueray Ten Ecosse	14€
Gin Mare Espagne	13€

Rhum

Diplomatico Venezuela	10€
Zacapa 23 Guatemala	15€
Secha de la Silva Guatemala	9€
Santa Teresa Venezuela	12€
Planteray XO Barbade	13€
Bumbu XO Barbade	11€
Clément VSOP Martinique	9€
La Hechicera Reserva Colombie	12€

Whisky

Galaad Singlemalt Bretagne	12€
Glenmorangie 10 ans Singlemalt highlands	11€
Nikka from the Barrel Blend Japon	12€
Nikka Coffee Grain Single grain Japon	13€
Monkey Shoulder Blend Ecosse	10€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky	11€
Jack Daniel's Bonded Tennessee whiskey	10€
Lagavulin 16 ans Tourbé islay	19€
Balvenie 12 ans Singlemalt Speyside	14€
Talisker Port Ruighe Tourbé Skye	12€
Ailsa Bay Fumé lowlands	16€
Aberlour 10 ans Singlemalt Speyside	10€
Ardberg 10 ans Fumé islay	12€
Bowmore 15 ans Tourbé islay	18€



CE SOIR

À partager

Planche Mixte charcuterie fromage <i>cornichons / beurre / pickles maison</i>	22€
Planche charcuterie ou fromage	13€
Œufs Mayo BKN <i>mayo algues, poivre des marais, salicornes</i>	6,5€
Rillettes de poisson maison <i>toasts, huile ciboulette</i>	7,5€
Babaganoush <i>servi avec focaccia toasté</i> <i>caviar d'aubergines, pâte de sésame, citron vert, crème épaisse</i>	11€
Dip petit pois, chorizo et feta <i>servi avec toasts</i> <i>crémeux de petits pois, chorizo et feta , menthe ciselée</i>	11€
	6 9
Beignets de poissons salsa verde	9€ 13,5€
Croquettes cochon mayo sriracha 	11€ 16,5€
Dadinho <i>(croquettes de fromage au tapioca)</i> <i>gel piment d'Espelette</i>	7€ 10,5€



Plats

Dessus de palette de bœuf sauce Chimichuri <i>servi avec salade, légumes zaatar ou grenailles</i>	20€
Pêche du Moment, siphon hollandaise <i>servi avec salade, légumes zaatar ou grenailles</i>	22€
Poulet asado, pépinettes, tomates, basilic <i>haut de cuisse marinée, petites pâtes tomates basilic</i>	16€
Poké thon (tartare thon) ou végété (œuf soja) <i>riz camargue, choux rouge, carottes, edamame, concombre, ananas</i>	17€
Bikini Burger <i>steak 125g</i> <i>bun's artisanal, salade, oignons rouges, fromage, sauce bikini</i>	18€
Supplément Bacon	1,5€

Desserts

Cookie Fraise, glace fraise et speculoos	9€
Moelleux Chocolat crème anglaise	7,5€
Feuilleté à l'ananas <i>crème mascarpone façon ti-punch</i>	8€

	3	6	9
Verrines <i>panacotta fruits rouges</i> <i>crème citron meringue pavot</i> <i>mousse choco caramel</i>	4€	8€	12€

MENU ENFANT

Uniquement le midi

12€

Boissons Fraîches :

Sirop à l'eau - Diabolo - Coca-Cola
Jus d'orange - de pomme - d'ananas - de cranberries

Plats :

Dessus de palette sauce Chimichuri
servi avec légumes, grenailles ou frites

Pêche du Moment, siphon hollandaise
servi avec légumes, grenailles ou frites

Steak haché 125gr
servi avec légumes, grenailles ou frites

Dessert :

1 boule de glace au choix

NOS GLACES

Nos parfums :

Vanille - Chocolat - Caramel - Fraise
Framboise - Passion - Citron Vert
Palet Breton - Yaourt St Malo - Kalamansi

1 boule	3€
2 boules	5,5€
3 boules	7,5€

Suppléments :

Topping : meringue, spéculoos ou cacahuètes caramélisées	0,5€
Coulis : chocolat, caramel ou fruits rouges	0,5€
Chantilly	2€

BiKiNi

Votre événement BiKiNi

**À votre disposition pour organiser
vos événements. Demandez à l'équipe !**

@BiKiNi_GUERANDE

Concerts live, DJ sets et événements sportifs sur écrans géants — découvrez toute notre programmation sur :



Instagram



Facebook