

SOFTS & FRAÎCHEURS

EAU

Plancoët 33cl 3€

plate ou gazeuse

Plancoët 50cl 4€

plate ou gazeuse

Plancoët 1L 6€

plate ou gazeuse

SODAS & LIMONADES

Breizh Cola 3.9€

Breizh Cola zéro 3.9€

Breizh Tea 3.9€

Orangina 3.9€

JUS & BOISSONS ARTISANALES

Jus de pomme 4€

artisanal

Jus de pomme 4.5€

pétillant artisanal

Jus bio Recolt 5€

*tomate, pomme-fraise,
orange, ananas*

INFUSIONS FRAÎCHES MURSEL

Demandez-nous
les saveurs du
moment !

LIMONADES MAISON & SCHORLE

Schorle peu sucré 4,5€

*pamplemousse, cassis,
citron-menthe*

Limonade
pression + sirop 3.5€

Sirop à l'eau 3€

Sirop à l'eau minéral 3.5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 1.8€

Double expresso 3.5€

Décaféiné 1.8€

Allongé 2€

Noisette 2.2€

Crème 2.5€

Cappuccino 4€

Latte Macchiato 4.5€

Chai Latte 5€

Moka 5€

Chocolat chaud 4€

Thé & infusion
Mursel 3.5€

Irish Coffee 9€

BIÈRES & CIDRE

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
Clandestino <i>Lager Chipotle</i>	4€	7.8€
Uncle West Coast <i>IPA</i>	4.5€	8.8€
Uncle St Quay <i>Blonde</i>	3.9€	7.6€
Uncle Witbier <i>Blanche</i>	4.2€	8.2€
Michelada <i>Cocktail de bière, citron vert, worcestershire, sauce pimentée et épices</i>	6€	11€

EN BOUTEILLE

Dremmwel <i>sans alcool</i>	4€
Corona 4,5°	6€
Kasteel Rouge 8°	7€
Triple Belgium	7€
Uncle 8,5°	

CIDRE (25 cl)

Sorre <i>cidre artisanal</i>	4€
------------------------------	----

APÉRITIFS

Pastis / Ricard	3,5€
Vermouth Cinzano <i>rouge / blanc</i>	4€
Campari	7.5€
Kir/ Kir Breton	7€
Aperol	7.5€
Kir Royal prosecco	7€

SPIRITUEUX

WHISKY (4 cl)

Talisker 10 ans	11€
Knockando 12 ans	10€
Monkey Shoulder	9€
Paddy	8€
Maker's Mark	9€

MESCAL & TEQUILA (4 cl)

Mezcal Amores Espadin	9€
Tequila Ocho Blanco	8€
Tequila Ocho Reposado	9€

RHUM (4 cl)

Zaka Agricole Ambré Martinique	11€
Père Labat 59°	8€
Hampden 8 ans	9€
Appleton Estate Rare Blend 12 ans	9€
Planteray Barbados Grande Réserve	9€
Angostura 1919	9€



COCKTAILS



SIGNATURE

*Nos créations et pépites
ramenées de nos voyages*

Clandestino 11€

Pisco, ananas, citron vert,
sucre de canne, basilic frais

Kingston Negroni 11€

Vermouth, Campari, rhum
Appleton 12 ans, bitter café

El Diablo 12€

Tequila, crème de mûre infusée
passion & piment, citron vert,
kombucha gingembre-citron

Missionary's Downfall 12€

Rhum, liqueur d'abricot, ananas,
menthe fraîche, jus de citron vert
et sirop de miel

Coco Loco 12€

Assemblage de rhums, crème
d'abricot, coco, citron vert

Frozen Cartel 13€

Mezcal, nectar d'agave,
citron vert, basilic

CLASSIQUES

Pisco Sour 10€

Negroni 10€

Margarita 10€

Piña Colada 10€

Caípirinha 10€

Spritz 10€

Gin Tonic 10€

Mojito 10€

Espresso Martini 10€

MOCKTAILS

Rosita 8€

Passion, mangue, coco,
citron vert, ginger ale

Albaca Fizz 8€

Cordial basilic-menthe,
citron vert, eau gazeuse

Chicha Morada 8€

Maïs rouge péruvien,
ananas, pomme

Virgin Mojito 8€

Virgin Piña
Colada 8€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy (4cl) 10€

Chartreuse verte (4cl) 10€

Bailey's (6 cl) 6€

Vieille prune
de Souillac (4cl) 8€

Calvados Domaine 7€

Vectière VSOP (4 cl)

Amaretto 7€

Disaronno (6 cl)

Menthe givrée 6€

Warenghem (6 cl)



NOS VINS



Une sélection vivante, pétillante, solaire et voyageuse

BLANCS

	12 cl	37.5 cl	75 cl
Chinon AOP Baudry Dutour - Chenin	6€	20€	28€
Alphonse - Chardonnay	4.5€	17€	24€
L'Envolée - Pinot Gris / Moelleux	5€	19€	26€
Riesling Fruits de Lune Bio	-	-	26€
Clos Perdiz - Chardonnay Viognier - Chilien	5.5€	15€	28€

PÉTILLANT

Prosecco DOC Treviso	4€	-	26€
----------------------	----	---	-----

ROUGES

Las Niñas Mapuche - Cabernet/Carmenere - Chili	4.5€	13€	24€
Repasso - Malbec - Argentine	7€	20€	39€
Cova Negra - Tempranillo - Espagne	5€	14€	25€
Rioja Crianza DOC - Tempranillo	-	-	28€
Minervois Nature Bio - Grenache/Syrah	6.5€	20€	37€
Saumur Champigny - Cabernet Franc	5€	14€	26€
El Autoctono - Cépage Pais (terre volcanique) - Chili	5€	15€	28€

ROSÉS

Domaine Barcelo Corse - Grenache/Sciaccarellu	4.5€	13€	24€
Le Petit Jardin Bio - Grenache	3.5€	10€	18€

SANGRIA MAISON

	18 cl	1 L
Vin blanc ou vin rouge au choix	6€	25€

NOS TAPAS

CALAMARES A LA ANDALUZA

Calamars frits, accompagnés d'une émulsion fraîche au citron vert et aux herbes. (1, 4, 5, 6, 14)

10€

CAUSA LIMEÑA AUX CREVETTES

Pomme de terre à la péruvienne en texture fondante, duo de crevette en tartare et croustillante avec une mayonnaise maison sweet chili. (1, 3, 5)

11€

CROQUETAS DE BIRRIA

Croquettes croustillantes au boeuf confit, mijoté longuement aux piments et aux épices. (1, 5, 9)

9€

LAS "BRAVAS" DEL CLANDESTINO

Pommes de terre dorées, servies avec une sauce maison aux piments fumés et un aioli noir. (5)

6.5€

TABLA DE IBÉRICOS À PARTAGER

Planche mixte de chorizo ibérique et jamon de bellota 70% (145€/kg), servi avec du pan con tomate.

18€

PAN CON TOMATE DE "TODA LA VIDA"

Pain toasté, ail frotté, pulpe de tomate fraîche et huile d'olive vierge. (1)

3.5€

NACHOS À PARTAGER

Nachos croustillants, cheddar fondant et guacamole maison. (9)

9€

MENU ENFANT

NUGGETS DE POULET CROUSTILLANTS & FRITES MAISON

LIMONADE ou SIROP À L'EAU ou SODA BREIZH

GLACE 2 BOULES (1, 5)

13€

EXTRA

Que ce soit pour les TAPAS ou pour les PLATS

GUACAMOLE MAISON 3.5€

FRITES MAISON 3€

SAUCE MAISON (5) 1€

mayo d'avocat - mayo sweet chili
ou sauce piquante maison

NOS PLATS

Pensés pour être savourés seul... ou à partager.

CEVICHE PERUANO

21€

Poisson « selon arrivage » mariné dans un duo d'agrumes, relevé d'épices choisies, accompagné d'oignon rouge, coriandre fraîche, patate douce fondante et maïs cancha péruvien. (4, 7)
Demandez le piquant où pas.

TACOS MEXICANOS

17€

Trois galettes de maïs garnies de pulled pork, coriandre fraîche, pico de gallo (tomates assaisonnées et aromates) et pickles d'oignons rouges, accompagnées d'une sauce maison relevée. Servi avec frites maison. (6)
Version avec chili végétal disponible.

EL CHORIPAN

17€

Pain brioché, saucisse de chorizo, mozzarella, cheddar, criolla de poivrons et oignons rouges, mayonnaise maison à l'avocat. Servi avec frites maison.
(1, 5, 6, 9, 12)

ENTRAÑA GRELLADA

22€

Hampe de boeuf grillée, poivrons del Padrón et chimichurri à la mangue. Servi avec frites maison.

PESCADO A LA PLANCHA

25€

Poisson « selon arrivage », saisi à la plancha, accompagné de légumes de saison et d'une sauce signature. (7, 9)

CERDO AL ACHIOTE

20€

Pluma de porc mariné à l'achiote mexicain, accompagné d'un quinoa noir et ses fèves, salade criolla de poivrons et émulsion de piments jaunes. (9)

PINCHE PAPAS DE POLLO

28€

POUR 2 PERSONAS

poulet juteux aux épices mexicaines (non-piquantes), fromages fondus, oignons caramélisés, pico de gallo frais et duo de mayo maison (avocat et sweet chili).
Version avec chili végétal disponible.

ENSALADA DE QUINOA

16€

Salade de mesclun, sucrose et son duo de quinoa, servi avec légumes de saison marinés, et sour cream de miso.
Servi avec poulet + 3€

DESSERTS

TAPIOCA

8.5€

Perles de tapioca infusées au lait de coco, mangue fraîche, sorbet gingembre passion, pop-corn au sarrasin et éclats de chocolat.
(2, 9)

AUTOUR DU CHOCOLAT

8.5€

Sorbet d'hibiscus sur nid de spéculos
(1, 5, 9)

DESSERT DE LA SEMAINE

8€

Voir ardoise

GLACES ARTISANALES

1 BOULE 3€ 2 BOULES 5.50€ 3 BOULES 8€

Servies avec de la chantilly.

Une sélection signée **Eric Elie**, entre gourmandise et authenticité.
(9)

VANILLE (véritable gousse infusée)
CHOCOLAT CROQUANT
CHOCALUÈTE FAÇON SNICKERS
SORBET CITRON
FRAISE
HIBISCUS ET GINGEMBRE
GINGEMBRE EXOTIQUE (passion, mangue, gingembre)



CLANDESTINO

LATINO FOOD

LISTE DES ALLERGÈNES :

- (1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales.
- (2) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- (3) Crustacés et produits à base de crustacés.
- (4) Céleri et produits à base de céleri.
- (5) Oeufs et produits à base d'oeufs.
- (6) Moutarde et produits à base de moutarde.
- (7) Poissons et produits à base de poissons.
- (8) Soja et produits à base de soja.
- (9) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
- (10) Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
- (11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- (12) Lupin et produits à base de lupin
- (13) Arachides et produits à base d'arachide
- (14) Mollusques et produits à base de mollusques

