

Chez Charlemagne

NOS DESSERTS	
Tar bretonn poudr: caramel beurre sale, bouille de glaze vanille, crème fouettée	9.5
Ile aux Moines flottante: caramel beurre sale, crème anglaise, amandes grillées	7
Ty Yvanis: caramel beurre sale, biscuits breton, pommers	9.5
Mousse au chocolat	7
Café gourmand	9.5
Pachira: glace vanille, fruits rouges, chantilly, meringue, zeste de citron	9.5
Isaac: blanc de vanille, chantilly, meringue, zeste de citron	9
Trio de fromages et sa salade	11.5
NOS BOISSONS CHAUDES	
Expresso	2.2
Double Expresso	4
Café Alliage	2.2
Café breton	2.2
Café au lait	2.4
Cappuccino	4.2
Thé breton	3.8
Chocolat chaud	4
Chocolat vin chaud	4.2
Irish coffee	8
Hot chocolate	2.3
NOS SOFTS	
Breton cola 33cl	4.3
Breton cola zero 33cl	4.3
Breton tea 33cl	4.3
Breton agrum 33cl	4.3
Schwarzen 33cl	4.3
Perrier 33cl	4.3
Vittel 33cl	3.5
Sirup à l'eau 33cl	3.2
Limonade 33cl	3.4
Bibula 33cl	3.4
Jus 33cl: orange, citron, pamplemousse, raisin	3.8
Smoothies: fraise, framboise, kiwi, mangue, ananas, pêche, avocat, banane	
NOS EAUX	
Plaisant plate	4.5/6
Plaisant fines bulles	4.5/6
NOS DIGESTIFS	
Fort 30, 40, 50, Amaretto, Cognac, Vodka aux amandes, Baileys, Grand, Mirabelle poivré, Mirabelle, framboise, ananas, orange	7.5
DESSERTS	CAFE
DESSERTS	CAFE



Informations de Contact

Adresse: 135 rue Benoni praud, Le Port, 56780 Île-aux-Moines, France

Téléphone: +33 2 97 26 32 43

À Propos

Ouvert du 26/12/2025 jusqu'au 04/01/2026

Raclette Party

Réservation conseillée en juillet et août]

Chez Charlemagne vous accueille sur l'Île-aux-Moines pour une expérience unique sur l'eau, entre terre et mer. Savourez des pierrades de viandes ou de poissons marinés, dans un cadre exceptionnel avec terrasse flottante. Produits frais, frites maison, desserts gourmands, large sélection de vins, bières artisanales et cocktails signature. Un lieu chaleureux, parfait pour partager un repas convivial en famille, entre amis ou en amoureux. Une halte incontournable au cœur du Golfe du Morbihan !

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open
Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

NOS ENTRÉES

Saumon Gravelax, crème fouettée a l'aneth

Langoustines 250g (selon arrivage)

6 huitres de l'Île Aux Moines

12 huitres de l'Île aux Moines

Tomates à l'ancienne, burrata et son pesto

À PARTAGER

Saucisson artisanal entier

Camembert rôti miel thym ail

Éperlants frits, aïoli

Beignets de calamar, aïoli

PIERRADES

Boeuf

Poulet

Canard

Mix des 3 viandes

Thon

Saumon

Daurade

Mix des 3 poissons

ET + SI AFFINITÉS

Le Charlo burger

Salade de la mer

Poké bowl végé

Tartare du moment

MENU DU PETIT CAPITAINE

Jambon blanc, frites maison

Sirop à l'eau

Boule de glace fraise

NOS DESSERTS

Far breton poêlé

Île aux Moines flottante

Ty'ramisu

Mousse au chocolat

Café gourmand

Pavlova

Dame blanche

Trio de fromages et sa salade

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso

Double Expresso

Café Allongé

Café Serré

Café au lait

Cappuccino

Thé barony

Chocolat chaud

Chocolat viennois

Irish coffee

Décaféiné

APÉRITIF CLASSIQUE

Kir vin blanc 12cl

Kir Breton 12cl

Kir Pétillant 12cl

Coupe de Pétillant 12cl

Martini 6cl

Porto 6cl

Ricard 4cl

Coupe de Champagne

Ty Punch

BIÈRES PRESSION

Estaminet 25cl

Noce Tropicale 25cl

Nonne Grata 25cl

Rye River 25cl

Monaco - Panaché 25cl

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl

Mort Subite rouge 33cl

Chouffe 33cl

Duchesse Anne 33cl

Bon Secours Brune 33cl

NOS RHUMS

Don Papa Baroko 5cl

Duppy Share 5cl

Six Saint 5cl

Roble Viejo 5cl

French Overseas XO 5cl

Eminente 5cl

Ryoma

Speakeasy

NOS WHISKY

Jameson 5cl

Cardhu 5cl

Chivas 5cl

The Glenlivet 5cl

Aberlour 5cl

Fontagard 5cl

Bulleit 95 Rye

Nikka 5cl

Togouchi

NOS GINS

London Dry Gin 4cl

Bombay Saphir 4cl

Hendrick 4cl

NOS CHAMPAGNES

Ruinard 75 cl

Ruinard blanc de blanc 75 cl

NOS COKTAILS - ALCOOL

Mojito

Spritz

Moscow Mule

Gin Tonic

Cocktail du jour

NOS COCKTAILS - SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Mocktail du jour

NOS SOFTS

Vittel 25cl

Sirop à l'eau 25cl

Limonade 33cl

Diabolo 33cl

Jus 20cl

NOS EAUX

Plancoët plate 50cL

Plancoët plate 1L

Plancoët fines Bulles 50cL

Plancoët fines Bulles 1L

ROSÉS

Corse Casabianca 12cl

Maison Sainte-Marguerite, Cuvée Symphonie 12cl

Côtes de Provence Estandon 'marquis de St Genois'

BLANCS

Muscadet sur lie de Sèvre et Maine Domaine Chereau carré 12cl

Chardonnay Vignobles des 3 Châteaux 'marée basse' 12cl

Quincy Domaine Roux 12cl

Petit Chablis Domaine Fillon

Côtes du Rhône Domaine Perrin 'cuvée réserve'

ROUGES

Touraine Domaine de la chaise 'le clos des plans' 12cl

Côtes Catalanes Domaine Lafage 'les sardines catalanes' 12cl

Bordeaux Château La Grande Métairie

Montagne St Emilion Domaine Petite barde

St Nicolas de Bourgueil Domaine du Rochouard Bio

Pic St Loup Vignobles des 3 Châteaux "les déesses muettes"

Côtes du Rhône Domaine Perrin "cuvée réserve"

Pessac Léognan Château Coucheroy

Châteauneuf du Pape Domaine Perrin "les sinards"

Mercurey Domaine Michel Juillot

L'Hérault Domaine Jean Orliac "le loup dans la bergerie"

NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Armagnac, Cognac, Cognac aux amandes, Baileys, Genépi, Menthe pastille, Mirabelle, limoncello, armagnac...

Nos Spécialités

Palourdes Farcies



Vin



Perrier



Sardines Grillées



Dos de Cabillaud



Huîtres de l'île Aux Moines



Crevettes Saté



Pierrades 3 Poisson



Saumon Gravelax Crème Fouettée A L'aneth



Poêlé de Seiches



Terrine Maison de Foie de Volaille



Mille Feuille Pommes



Steak de Thon Mi Cuit Soja Risotto Aux Champignons Noirs



Fondant Au Chocolat Et Crème Anglaise



Pierrade de Thon Et de la Dorade

