

GALETTES DE BLE NOIR

Les galettes Classiques

Beurre	3,50
Duo beurre	5,20
Jambon, œuf, emmental	7,30
Poitrine fumée, œuf, emmental	7,60
Chorizo, œuf, emmental	7,60
Bacon, œuf, emmental	7,60

Composez votre galette

1 ingrédient 5,00 / 2 ingrédients 6,50 / 3 ingrédients 7,90
4 ingrédients 9,50

Au choix parmi : jambon, emmental, œuf, champignons, fondue de tomate, oignons, crème fraîche, chorizo, fondue de poireaux, fondue d'endives, miel, bacon

Les Spécialités galettes de blé noir

LA VEGGY  N	8,50
Fondue d'endives, chèvre frais, miel de forêt, noix	
LA CH'TI N	8,90
Fondue d'endives, Maroilles AOP, jambon blanc	
LA BERNIC N	9,50
Andouille de Plouharnel, Caramel maison, camembert, salade	
LA PRESQU'ILE	9,50
Andouille de Plouharnel, œuf, emmental, sauce moutarde à l'ancienne	
LA CABRI	8,70
Chèvre frais, poitrine fumée, noix, miel de forêt, salade	
LA DUCKY N	9,70
Chèvre frais, magret de canard fumé, raisins blonds au chouchen, amandes grillées, salade	
BARBE BLEU	10,40
Haché de bœuf, poitrine fumée, oignons, emmental, sauce au bleu, fondue de tomate, salade	
PARMENTIER	11,30
Œuf, pomme de terre, haché de bœuf, bacon, champignons, sauce moutarde à l'ancienne	
L'AIL AIL AIL	9,00
Chorizo cular, chèvre frais, beurre d'escargot, fondue de tomate, salade	
FROMAGERE	8,50
Emmental, chèvre frais, mozzarella, sauce au bleu	
MONTAGNARDE	9,70
Reblochon fermier, jambon Serrano, pommes de terre, oignons, crème fraîche	
SKOLL	9,70
Saumon fumé, fondue de poireaux, crème fouettée citron ciboulette	
LA GRAND-PERE	9,70
Camembert au lait cru, compote de pommes aux pruneaux et calvados, poitrine fumée, salade verte	
LES SALADES REPAS	
SALADE BRETONNE	12,70
Andouille de Plouharnel poêlée, pommes de terre sautées, œuf à cheval, échalotes, salicorne, salade	
SALADE OCEANE	12,70
Saumon fumé, pommes de terre, crème fouettée citron ciboulette, salade	
SALADE CABOTINE N	12,70
Magret de canard fumé, croustillant de blé noir au chèvre, raisins blonds au chouchen, Miel de forêt, noix	

LES CREPES DE FROMENT

Les Crêpes Classiques

Sucre ou cassonade	3,00
Beurre sucre	3,50
Duo beurre sucre	5,20
Miel	4,60
Confiture BIO (demander parfum)	4,60
Crème de marrons	4,60
Sirop d'érable	4,60
Nutella	4,60
Chocolat ou Caramel au beurre salé maison	4,60

Les Crêpes Spéciales

LA SALIDOU 	7,30
Caramel au beurre salé maison, chocolat maison, chantilly, amandes grillées	
LA CREOLE	7,80
Bananes poêlées, chocolat chaud maison, glace vanille, chantilly	
LA REINETTE	7,80
Compote de pommes aux pruneaux et calvados, boule vanille, caramel beurre salé maison, amandes grillées	
LA CAPPUCCINO	7,30
Glace café, coulis de café, chantilly	
Les Crêpes Flambées	
L'ECOSSAISE	7,80
Chocolat chaud maison, caramel au beurre salé, flambée Whisky	
L'ORANGETTE	7,80
Confiture d'orange, chocolat maison, flambée Grand Marnier	
LA GRAND MERE	7,80
Confiture d'abricot, amandes grillées, flambée Grand Marnier	
L'ANTILLAISE	7,80
Bananes poêlées, flambée Rhum	

LES GLACES

1 boule	2,50	2 boules	5,00	3 boules	6,50
COUPE BIGOUDENE					
Glace vanille, glace caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly maison, amandes grillées					
BANANA SPLIT					
Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, chocolat chaud maison, chantilly maison, amandes grillées					
COUPE CHOCOLAT ou CAFE LIEGOIS					
Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, chantilly maison, amandes grillées 					
COUPE FRAICHEUR N					
Sorbet Citron jaune, Sorbet mangue, Sorbet Framboise					
Confiture myrtille, chantilly					
COUPE ROUGE PASSION					
Glace fraise, sorbet framboise, confiture fruits rouges, chantilly					
COUPE MONT BLANC					
Glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud maison, crème de marrons, chantilly maison, amandes grillées					
COUPE DELICE D'ANTAN 					
Glace nougat de Montélimar, glace vanille, glace chocolat, spéculos, chantilly maison, amandes grillées					
COLONEL					
Sorbet citron, vodka					
TROU NORMAND					
Sorbet pomme, calvados					

LES BOISSONS

CIDRES

Cidre Fermier BIO Domaine de la Baudrière

Brut ou doux

Bouteille 75 cl :	8,70
Pichet 50 cl :	6,60
Bolée 15 cl :	2,60
Cidre Fermier brut « Le Prémare »	
Bouteille 75 cl :	8,20
Pichet 50 cl :	6,60
Bolée 15 cl :	2,60

NOS VINS

SELECTION SUR NOTRE ARDOISE

A la bouteille ou au verre

APERITIFS

Champagne Mulette Corbon 15cl : 8,00	bouteille :	40,00
Pommeau BIO, domaine de la Baudrière 15cl :		3,50
Chouchen La ruche Celtique 15cl :		3,50
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche) 18 cl :		3,50
Kir Breton (Cidre avec Cassis) 18 cl :		3,50
Rosé Pamplemousse :		3,50
Pastis 51 2 cl :		4,50
Martini rouge ou blanc 6 cl :		4,00
Porto 6cl		4,00
Leffe pression 25 cl :		3,50
Hoegaarden 25 cl :		3,50

BOISSONS FRAICHES

Evian	50 cl: 3,00	100cl: 4,00
San Pellegrino	50 cl: 3,00	100cl: 4,00
Orangina 25 cl		2,50
Breizh Cola ou Breizh Cola zero 33 cl		2,80
Perrier 33cl		2,80
Jus de fruits 25cl		2,50
Ice Tea 25 cl		2,50
Limonade 25 cl		2,20
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, citron) 25 cl :		2,40
Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron) 25 cl :		1,60

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou allongé	1,50
Café crème	2,20
Décaféiné	1,50
Double expresso	3,00
Cappuccino	3,50
Chocolat chaud au lait :	3,50
Chocolat/Café Viennois	4,20

THES et TISANES

Sélection Maison Richard (voir ardoise) 3,50

DIGESTIFS 4 cl:

Calvados BIO Domaine de la Baudrière	6,50
Irish Whiskey Jameson	
Bourbon Jack Daniels	
Poire William La Cigogne	
Cognac V.S Augier	
Rhum Charette	
Get 27	
Gin	
Vodka Sobieski	

Les prix sont TTC, exprimés en euros.

Service compris

Espèce /CB / CV / Chèques / TR

NOS MENUS

MENU MIDI 12€

(Hors Week-end et Jours fériés)

1 Galette

Œuf, jambon, emmental

ou

Champignons, emmental, tomate

+

1 Crêpe Beurre sucre

+

1 Bolée de cidre BIO(brut ou doux)

MENU MOUSSE (-12ans) 8€

1 Galette

Jambon emmental ou œuf emmental

+

1 Crêpe beurre ou Crêpe nutella ou Fusée Toy Story

+

1 Jus de pomme BIO ou Sirop à l'eau ou Breizh cola

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

HORAIRES

LUNDI : Fermé

Du mardi au vendredi :

12h00 - 14h00

et

19h00 - 21h00

Samedi :

12h00 - 14h00

Et

19h00 - 21h30

Dimanche :

12h00 - 14h00

Pas de bonnes galettes sans bons produits, nous portons une attention toute particulière à la qualité des produits qui composent notre carte.

Boucherie Leveuf (pour le jambon, la poitrine, la saucisse, le haché de bœuf, les œufs) ;

Fruits et légumes 100% frais ; glaces artisanales « Ma très bonne glace » ;

miel de Saint Just, chocolat Michel Cluizel

Viandes origine France