



A COMMANDER

A LA FENETRE

OU

PAR TEL AU

02 32 51 08 51**Menu mousse (Jusqu'à 10 ans)****8,00 €****1 galette***Œuf/Emmental ou Jambon/Emmental***1 crêpe***Nutella ou Beurre Sucre ou Caramel beurre salé***1 Boisson***1 Breizh Cola ou 1 Breizh Tea ou 1 Evian***Menu Midi****10,00 €****1 galette***Œuf/Jambon/Emmental ou**Emmental/poireaux à la crème/Fondue de tomate***1 crêpe***Beurre Sucre***1 Boisson***Breizh Cola 25cl / Breizh Tea 25cl / Evian 50cl ou San Pellegrino 33cl***Menu Gourmand****15,00 €****1 Galette Gourmande***Au choix dans notre carte emporter***1 Crêpe Gourmande***Au choix dans notre carte emporter***1 Boisson***Breizh Cola 25cl / Breizh Tea 25cl / Cidre brut 25 cl / Evian 50cl ou San Pellegrino 33cl***BOISSONS FRAICHES**

Breizh Cola 25cl	2,50 €
Breizh Cola Zéro 25 cl	2,50 €
Breizh TEA 25 cl	2,50 €
Orangina 33 cl	2,50 €
Jus de fruits BIO 25cl - Orange – Ananas – Abricot – Tomate	3,50 €
Evian 50 cl	2,00 €
San Pellegrino 33 cl	2,00 €
Cidre Brut Bayeux 25 cl	3,00 €

BIERES ARTISANALES 33 cl**4,00 €****Brasserie Lancelot (Bretonne)***Lancelot - Cervoise - Blanche Hermine - Telenn Du Morgane - Duchesse Anne Triple - Bonnet Rouge***Brasserie de la Vallée (LOCALE)***Ambrée – Blonde – Triple IPA***CIDRES 75 cl****6,00 €****Domaine de La Baudrière :***Brut Bio – Doux Bio - Rosé***Le Prémare***Brut***VINS 75 cl****ROUGE :** Saint Nicolas de Bourgueil – 15,00 € ou Lussac St Emilion – 18,00 €**BLANC :** Sauvignon de Touraine – 15,00 € ou Chardonnay – 17,00 €**ROSE :** Côte de Provence ou Roussillon – 15,00 €

Prix exprimés en TTC – Service compris

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



A COMMANDER

A LA FENETRE

OU

PAR TEL AU

02 32 51 08 51



EPICERIE

Chips de Blé Noir Nature ou Curry	2,00 €
Nos Tartinables Maison 90g, accompagné de 10 blinis de blé noir maison <i>(à consommer sous 2 jours et à conserver au frais)</i>	5,00 €
<u>2 choix :</u>	
- Thon au fromage frais et curry fort	
- Sardines au fromage frais, citron et ciboulette	
Caramel beurre salé maison 200g	5,00 €
Caramel beurre salé maison 200g Amandes	5,30 €
Caramel beurre salé maison 200g Noisettes	5,30 €
Niniches de Quiberon - <u>parfum au choix parmi :</u> <i>(Caramel noisettes – Feuilleté praliné – Choco/Poire – Amandes Abricot – Citron – Fraise – Cerise – Framboise – Pomme – Menthe Exotique – Tutti Frutti)</i>	1,00 €
Jus de pomme BIO 100 cl	6,00 €
Pommeau BIO 70 cl	19,00 €
Calvados BIO 70 cl	29,00 €
Chouchen 75 cl	19,00 €

Crêpes et galettes Nature SUR COMMANDE 2H AVANT

½ douzaine de crêpes de froment	5,50 €	douzaine	10,00 €
½ douzaine de galettes de blé noir	5,50 €	douzaine	10,00 €

NOS PANIERS GOURMANDS :

1 bière blonde du Moulin de Vernon, 1 caramel beurre salé maison 200g	9,00 €
1 Jus de pomme BIO 100 cl, 1 caramel beurre salé maison 200g	10,00 €
1 bouteille de cidre Brut BIO 75cl, 1 caramel beurre salé maison 200g	12,00 €
1 bouteille de Pommeau BIO 70cl, 1 caramel beurre salé maison 200g	18,00 €
1 bouteille Calvados BIO 75cl, 1 caramel beurre salé maison 200g	23,00 €

MATIN GOURMAND :

6 crêpes nature, 1 caramel beurre salé maison 200g	9,00 €
--	--------



A COMMANDER

A LA FENETRE

OU

PAR TEL AU

02 32 51 08 51**GALETTES GOURMANDES :****Terroir :** *Emmental, Camembert lait cru, Andouille de Plouharnel, Pommes poêlées, caramel au beurre salé* 9,00 €**Savoyarde :** *Reblochon lait cru, pommes de terre, crème fraîche, lardons, emmental* 9,00 €**Nordica :** *Chèvre frais, Saumon fumé, emmental Poireaux à la crème citron* 9,00 €**Espagnole :** *Œuf, emmental, chorizo, oignons rouges, fondue de tomate* 8,50 €**Biquette :** *Chèvre frais, Lard grillé, Raisins au chouchen, Noix* 8,00 €**Dolmen :** *Camembert, andouille, Emmental, sauce moutarde* 9,00 €**Fromagère :** *Emmental, Chèvre, Camembert lait cru, sauce bleu d'auvergne* 8,00 €**Barbe bleu :** *Emmental, Haché de bœuf, lardons, Oignons, sauce bleu d'auvergne* 9,00 €**Veggy :** *Chèvre frais, Poireaux à la crème citronnée, Fondue de tomate* 8,00 €**GALETTES CLASSIQUES :**

2 INGREDIENTS classiques AU CHOIX 6,00 €

3 INGREDIENTS classiques AU CHOIX 7,00 €

INGREDIENT SUPP CLASSIQUE : 1,50 €*Œuf, emmental, poireaux crème citron, oignons, sauce au bleu d'auvergne, sauce moutarde à l'ancienne***INGREDIENT SUPP SPECIAUX : 2,50 €***Lard grillé, Chorizo, Chèvre frais, Camembert au lait cru, Pommes poêlées, Saumon fumé, Haché de bœuf***CREPES GOURMANDES :**

Caramel et chocolat maison, amandes grillées 4,50 €

Pommes poêlées, caramel et noisettes grillées 5,00 €

Banane fraîche, Chocolat chaud maison, coco râpée 5,00 €

Confiture d'orange, Chocolat chaud, amandes 4,50 €

Nutella, banane fraîche 4,50 €

CREPES CLASSIQUES :

Beurre sucre 2,00 €

Caramel au beurre salé Maison 3,50 €

Chocolat chaud maison 3,50 €

Crème de marron 3,00 €

Confiture : *Fraise – Abricot - Orange* 3,00 €

Miel de St Just 3,00 €

Nutella 3,00 €

SALADES REPAS :**OCEANE :** *Salade verte, Saumon fumé, pomme de terre sautées, tomates confites, crème citron ciboulette* 12,00 €**SEGUIN :** *Salade verte, Samoussa de blé noir au chèvre, lardons, copeaux de parmesan, oignons, noix* 12,00 €**IBERIQUE :** *Salade, jambon Serrano, tomates confites, copeaux de parmesan, Oignons rouges, olives noires* 12,00 €**Salade d'accompagnement : 2,00€**

Prix exprimés en TTC – Service compris

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