

## Les entrées

**Soupe de poisson avec ses croûtons et fromage râpé**

8

**Rillettes de sardines « maison »**

7,5

**Les Simples 5,5 €** - **Les Composées 7,5 €**  
( 1 ingrédient ) ( 2 ingrédients )

**Sèche / beurre (3€), Oignons cuits, Œuf, Fromage (Emmental & Comté),  
Champignons de Paris, Tomates fraîches ou cuisinées, Mozzarella di Bufala, Épinards frais, Noix,  
Miel de Bretagne, Fromage de chèvre, Jambon cuit au torchon, Suprême de poulet,  
Lard fumé, Andouille de Guémené**

## Nos compositions

<b>La complète</b>	Jambon blanc cuit au torchon, Oeuf, Fromage (Emmental & Comté)	9
<b>Guémené</b>	Andouille de Guémené, Oeuf, Fromage (Emmental & Comté)	9,5
<b>Beg Meilloise</b>	Lard fumé, Oeuf, Fromage (Emmental & Comté)	9,5
<b>Cap Coz</b>	Oeuf, Epinards frais, Fromage (Emmental & Comté)	9
<b>Soizic</b>	Oeuf, Champignons frais, Fromage (Emmental & Comté)	9
<b>La caprice</b>	Fromage de chèvre, Noix, Miel de Bretagne, Salade et son accompagnement de saison	11,5
<b>La breizh</b>	Lard fumé, Fromage de chèvre, Pomme dorée au beurre, Miel de Bretagne	12,5
<b>Popeye</b>	Epinard frais, Lard fumé, Œuf, Fromage (Emmental & Comté)	11,5
<b>Bagad</b>	Andouille de Guémené, Œuf, Fromage, Sauce moutarde flambée au Cognac	12,5
<b>Pont l'abbé</b>	Suprême de poulet, Mozzarella di Bufala, Oeuf brouillé, Tomates fraîches	11,5
<b>Molène</b>	Steak haché du boucher, Œuf, Fromage, Tomates cuisinées, Oignons cuits	12,5
<b>Nordique</b>	Saumon fumé, Crème fraîche, Ciboulette, Citron	12,5
<b>Bénodet</b>	Epinard frais, Fromage de chèvre, Miel de Bretagne, Oeuf	11

<b>Chocolat maison</b>	5,5	<b>Beurre sucre</b>	3
<b>Miel de Bretagne</b>	5,5	<b>Caramel au beurre salé maison</b>	6
<b>Citron</b>	5	<b>Pomme dorée au beurre</b>	5,5
<b>Chantilly maison</b>	5	<b>Nutella</b>	6
<b>Boule de glace</b> (voir desserts)	5	<b>Confiture artisanale de Bretagne*</b>	5,5
<b>Crème de marrons</b>	5	<b>Sirop d'érable</b>	5
<b>Amande effilée</b>	5	<b>Pralin</b>	5
<b>Pignon de pin</b>	5	<b>Poire</b>	5
<b>Noix</b>	5	<b>Banane</b>	5
<b>Coco râpé</b>	5		

\* Confitures artisanales de Bretagne (65 % de fruits, allégées en sucre) : Fraises de Plougastel, Myrtilles sauvages, Framboises, Figs, Abricots

Les composées (2 ingrédients) 7,5€ - Les complètes (3 ingrédients) 9€

## Nos compositions

<b>Pomme d'amour</b>	10,5	<b>Gourmande</b>	9
Pomme dorée au beurre, Caramel beurre salé maison, Chantilly & Pralin		Nutella, Pralin, Chantilly	
<b>Concarneau</b>	10,5	<b>L'envie</b>	9
Banane, Chocolat maison, Glace vanille, Chantilly		Crème de marrons, Pralin, Chantilly	
<b>Celtique</b>	9	<b>Fest</b>	9
Caramel beurre salé maison, Glace vanille, Chantilly		Miel, Amande, Citron	
<b>Glénan</b>	10	<b>Finistère</b>	9
Pomme dorée au beurre, Flambée au Calvados		Pomme, Poire, Caramel beurre salé maison	
<b>Flambée</b>	8	<b>Immanquable</b>	7,5
Rhum, Cointreau, Grand Marnier, Calvados		Caramel beurre salé maison, Citron sur sarrazin	
<b>Gourmandises bretonnes</b>	10,5		
Café ou Thé gourmand			

Supplément 2€

## Glaces Artisanales

Choix des glaces : Vanille, Chocolat, Café, Menthe, Rhum Raisin, Caramel beurre salé, Sorbet pomme, Sorbet fraise, Sorbet citron, Sorbet poire

**Coupe 1 boule** 3      **Coupe 2 boules** 4,5      **Coupe 3 boules** 6

## Les Boissons



Café Coic 100% arabica	Simple 2,5	Jus de pomme Fermier	25 cl 4,5	Kir Breton	12 cl 4
	Double 4,8	Bouteille	14	Ricard	2 cl 4,5
Café Noisette	2,8	Jus de pomme pétillant	5	Chouchen	12 cl 4,5
Café Crème	3,5	Diabolo (menthe ou grenadine)	5,5	Bière Saint Erwann IPA	33 cl 6,5
Café Viennois	5	Sirop (menthe ou grenadine)	2	Bière Armen (blonde)	33 cl 5,5
Cappucino	5	Jus d'orange	25 cl 3	Whisky	4cl 6,2
Thé "Dammann frères"	5	Eaux Minérales Plancoët	50 cl 4	Vieux Alcools : Cognac, Calvados, Grand Marnier, Cointreau	7,5
Chocolat chaud maison	4,5	Coca Zéro	33 cl 4,8		
		Breizh Cola / Tea / Limo	33 cl 4,8		

## Les Vins

			12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte de Py, Morgon	(Rouge)	Domaine du Petit Pérou (2016)	6	10	18	25
AOP Ventoux (bio)	(Rouge)	Château La croix des Pins (2017)	4	7	13	18
Chardonnay IGP, Pays d'Oc (bio)	(Blanc)	Domaine La Jasse d'Isnard (2018)	5	9	17	23
Viognier IGP, Pays d'Oc	(Blanc)	Domaine Gayda «Viognier» (2018)	4	7	13	18
Côtes de Provence, AOP	(Rosé)	Esquisse des marquets (2018)	5	9	17	23

## L'épicerie

Caramel beurre salé maison (165g)	5	Miel de Bretagne (430g)	9
Farine de Froment ou Sarrazin bio (500g)	4	Sac en coton bio Coeur de Breizh	13
Confitures "Reine de Cornouaille" (340g)	5	T-Shirt	12