

NOS GALETTES DE SARRASIN

Complète Oeuf bio, emmental avec 1 ingrédient au choix: Jambon, chorizo, bacon, lardons, poulet rôti	8.20€
Complete Végétarienne Oeuf bio, emmental avec 1 ingrédient au choix: champignons , tomates, oignons, pommes de terre	8.00€
La Bretonne Oeuf bio, emmental, saucisse traditionnelle ou andouille de Guéménée	8.50€
Rochefortaise Oeuf bio, jambon, emmental, tomates fraîches, champignons frais persillé à la crème, oignons confits	10.90€
Ploermel Saucisse traditionnelle, emmental, oignons confits, sauce moutarde	9.10€
Landerneau champignons frais persillés à la crème, emmental	7.80€
Perros Guirec Jambon de pays, camembert, mesclun, pignons de pin.	9.80€
Guéménoise andouille de Guéméné, oignons confits, champignons frais persillés à la crème	9.80€
Lannion Fromage de chèvre, bacon, tomates fraîches	9.10€

Basquaise	9.50€
Filets de poulet rôti, poivrons marinés, tomates, emmental	
Concarneau	9.10€
fromage de chèvre, miel, noix, mesclun	
L'andalouse	9.80€
Chorizo, oeuf bio, poivrons marinés, emmental, ciboulette	
Sarzeau	11.10€
Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons confits, crème fraîche, mesclun	
Plouescat	9.20€
Épinards, tomates, oignons confits, oeuf bio, emmental	
Rennaise	9.80€
Fondue de poireaux, jambon, emmental, crème fouetté à la ciboulette	
Douarnenez	10.90€
Magret de canard, pommes dorées, camembert, mesclun, pignons de pin	
Morlaix	9.10€
épinards, fromage de chèvre, crème fraîche, ciboulette	
Lambé	12.50€
saumon fumé, fondue de poireaux, pomme de terre, crème fraîche, ciboulette	
Guilvinec	10.10€
saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette	

Saint Briec	14.50€
Noix de saint jacques flambées au lambig, lardon, champignons frais persillés à la crème	
Gavrinis	13.50€
Noix de saint jacques, sauce curry Thai, fondue de poireaux, mesclun, ciboulette	
Galette du jour : voir l'ardoise	
Gavrinis	13.50€
Noix de saint jacques, sauce curry Thai, fondue de poireaux, mesclun, ciboulette	

NOS GALETTES DE SARRASIN SIMPLES

Beurre	3.50€
Oeuf bio	6.00€
Jambon, emmental	7.00€
Andouille de Guéménée sauce moutarde ou emmental	8.00€

NOS SPECIALITES DE FROMENT

Nevez Beurre sucre ou cassonnade	3.50€
Fouesnant chocolat ou citron ou confiture ou miel ou pomme dorées	5.00€
Carnac Praliné, crème pistache, glace sarsin	8.90€
Meral Chocolat, noix, amandes ou noix de coco	6.00€
Quimperlé caramel au beurre salé	6.30€
Tregana Miel, citron	6.00€
Cancale caramel au beurre salé, pommes dorées, glace sablé breton	8.50€
Trébeurden chocolat, glace vanille, chantilly	8.00€
Ouessantin Praliné, chocolat, glace vanille, amandes	8.90€
Saint Lunaire chocolat, banane, noix de coco, chantilly	7.80€

Gacilienne caramel au beurre salé, chocolat, chantilly, amandes	8.70€
Lorient frangipane, chocolat, glace vanille	8.30€
Crozon caramel au beurre salé, banane	7.30€
Plougastel Crème de pistache, sorbet fraise, chantilly, amandes	8.90€
Lanilis Miel, chantilly, amandes	7.00€
Lanilis Miel, chantilly, amandes	7.00€

LES CRÊPES FLAMBÉES

Lesconil Beurre sucre flambée au choix Grand Marnier ou Lambig ou Rhum	7.30€
Suzette beurre suzette, flambée au Grand Marnier	8.30€
Locronan Banane, flambée au Rhum	7.90€
Port Manech Pommes dorées, glace vanille, flambée au Lambig de Bretagne	9.30€

GALETTES DESSERT AU SARRASIN

La Sarrasine	8.30€
Galette de sarrasin, caramel au beurre salé maison, glace sarrasin, amande	
BZH	7.50€
Galette de sarrasin, pommes dorées, glace pomme cidrée, gelée de pomme artisanale	
Pénestin	8.70€
Cornet de sarrasin, 2 boules de glace au sarrasin, chocolat, chantilly	
Saint Armel	8.70€
Cornet de sarrasin, 2 boules de glace sablé breton, caramel au beurre salé maison, chantilly, amande	

NOS SALADES

Salade Verte	2.50€
La Fou de Bassan	10.50€
Jambon de pays, oeuf au plat, pommes de terre, tomates, mesclun	
La Biquette	9.20€
Fromage de chèvre toasté sur blinis de sarrasin, miel, amandes, tomates, mesclun	

L'Atlantique

Saumon fumé, pommes de terre, tomates, oignon rouge, mesclun

12.50€

NOS GLACES

Coupe

Vanille, Fraise, Citron vert, Pomme cidrée, Caramel au beurre salé, Chocolat, Sarrasin, Sablé breton, Café, Pêche.

1 Boule

2.50€

2 Boules

4.50€

Supplément

Amandes, Noix de coco ou Chantilly

1.00€

Dame Blanche

2 boules vanilles, sauce chocolat maison, chantilly, amandes

7.20€

Banana Split

banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat maison, chantilly

8.00€

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes

7.20€

Colonel

2 boules citron vert, Vodka

7.50€

CIDRES ARTISANAUX BRETONS

Cidre artisanal La Ruaudaie

brut ou doux

20cl

3.90€

50cl

7.50€

1L

14.00€

Cidre Bouché Artisanal La Ruaudaie 75cl	12.00€
Brut, Doux ou Demi-sec	
La bouteille	
Cidre Biologique Artisanal	14.30€
Cidre Rosé Artisanal Sorre	14.30€
Poiré Artisanal Sorre	14.30€

NOS SOFTS

Verre de lait 25cl	2.00€
Lait Ribot 25cl	3.20€
Jus de Pomme Artisanal	20cl 1L
	3.40€ 12.00€
Nectar de fruits 25cl	3.60€
Orange ou Abricot	
Plancoët, Badoit 50cl	4.00€
Eau minérale plate ou gazeuse	
Breiz cola 33cl	3.80€

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	3.90€
Orangina 25cl	3.80€
Sirop à l'eau	2.50€
Diabolo	3.60€
Ice tea pêche 25cl	3.60€
Breizh limo 33cl	3.00€

NOS BIÈRES ARTISANALES BRETONNES

33cl

Duchesse Anne blonde, triple, 7.5°	5.90€
Bonnets Rouges Aux baies de sureau, 5.5°	5.90€
Telenn Du brune au blé noir, 4.5°	5.90€

Blanche Hermine blanche, 4°	5.90€
Cervoise Aux sept plantes, 6°	5.90€
Lancelot Blonde, 6°	5.90€
Morbraz Blonde à l'eau de mer	
Morbraz cidrée Bière au cidre	
Ar-Men Bière rousse biologique	
Coreff Bière ambrée	

NOS APÉRITIFS

Kir Breton au Cidre 14cl	3.80€
Kir Vin Blanc 14cl	4.00€
Pommeau 6cl	4.50€
Chouchen 6cl	4.50€

Ricard 2cl 4.50€

Martini Rosso 6cl 4.50€

Whisky Breton 3cl 5.00€

Nos Cocktails Maisons 14cl

Val Sans Retour 4.50€

Pommeau, crème de mûre, cidre

Fée Morgane 4.50€

Chouchen, crème de cassis, cidre

Merlin l'Enchanteur 4.50€

Calvados, crème de framboise, cidre