

LES VOYAGEUSES

INSPIRÉES DE NOS VOYAGES

Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Créole (Rougail saucisses réunionnais) 13.90€

Saucisses bretonnes natures et fumées artisanales de la ferme du Chenot, mijotées avec tomates, oignons, curcuma.

Sel au piment de St Leu et rougail piment servi à part.


L'Italienne 14.20€

Tomates fraîches ou séchées suivant la saison, mozzarella fior di latte, parmesan, coppa italienne, huile d'olive, pesto maison.

Mozarella di buffala bio bretonne (ty bufala) : + 1.00€

La Crétoise 14,20€

Effiloché de porc breton mariné à l'origan, Skyr de Mellé, feta Bretonne, oignons rouges crus, concombre, huile d'olive, crème balsamique

La Libanaise  13,20€

Œuf bio, sumac, pesto maison ail des ours ou basilic selon la saison, tomates, halloumi grillé bio, salade verte.

La Funky Bijou (Végan)  12,80€

(Inspirée de la Dosa Masala Indienne et DJ Marrrtin)
Patates douces, lentilles corail, épices indiennes grillées, lait de coco, coriandre, pickles d'oignons rouges.

Bol de salade verte, vinaigrette maison 2,50€

Galette(s) du jour sur ardoise

Supplément (œuf, jambon, emmental) 2.20€

Nos supers producteurs

Saucisses et Porc : Cochon du Chenot à Billé.

Légumes : Ferme Chemin à Lécousse.

Fromages bios (skyr, feta, chèvre, halloumi) : Fruit des Prés à Mellé.

Mozarella di buffala bio bretonne : Ty bufala à Erbrée

<prix et service compris>

LES GOURMANDES

Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Bucheronne

Œuf bio, véritable andouille de Guémené, tomme bio au lait cru de Mellé, oignons cuisinés, glace moutarde à l'ancienne

(Quantité XXL pour les bucheronn(e)s)

14,90€

La Sardine de Marianne

Sardines à l'huile, feta bio Bretonne, oignons rouges, huile de combava maison, salade verte.

12,40€

La Biquette

Chèvre bio cendré au lait cru de Mellé, miel de Poilley, graines de sarrasins bio torréfiées, salade verte.

11,80€

La Guigui

Chèvre bio cendré au lait cru de Mellé, spianata piquante espagnole, graines de sarrasins bios torréfiées, salade verte, glace artisanale aux poivrons au piment d'espelette.

14,20€

La Végétarienne

Fondue de poireaux OU tagliatelles de courgettes selon la saison, tomme au lait cru de Mellé, œuf bio, graines de sarrasins torréfiées, salade verte.

12,50€

La Complète

Œuf bio, jambon bio sans nitrite français, emmental Breton.

8,80€

La Complète Andouille

Œuf bio, véritable andouille de Guémené, emmental Breton, crème de moutarde à l'ancienne

10,90€

Bol de salade verte, vinaigrette maison

2,50€

Nos supers producteurs

Œuf bio : Ferme du vend'ouest à Vendel

Légumes : Ferme Chemin à Lécousse.

Fromages (tomme au lait cru, chèvre au lait cru) : Fruit des Prés à Mellé.

Miel : Les ruchers du Verdeuil

<prix et service compris>

LES DELICIEUSES

Farine de froment bio, Moulin de Marigny à Saint Germain en Coglès

La Rocher Coupé

9.10€

Chocolat bio au beurre salé maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, pralins.

La Mémé Broustal

8.90€

Caramel au beurre salé maison, glace palet Breton artisanale, pop corn de Sarrasin maison, chantilly maison.

La Snickers

9.10€

Chocolat au beurre salé maison bio, caramel au beurre salé maison, glace vanille artisanale, éclats de cacahuètes caramélisés, chantilly maison.

La Manolis

9.10€

Confiture bio de framboise de la ferme, glace artisanale au yuzu, crêpes dentelles, chantilly maison.

La Brasparts (Très très BZH...)

9,80€

Galette de blé noir confiture de nèfles bio, pop-corn de sarrasin, glace artisanale au sarrasin, flambage au Lambic (eau de vie de cidre), version végan avec glace pomme

La Forêt Noire (très très chocolat...)

9,80€

Galette de blé noir au sarrasin, chocolat au beurre salé bio maison, poudre de cacao, glace artisanale au chocolat, cerises griottes (15%), chantilly maison.

Nos producteurs

Chocolat bio 70% : Carlos d'equacacao

Confitures : Ferme des milles feuilles

Glaces artisanales : Le glacier des alpes

<prix et service compris>

LES SUCCULENTES

Farine de froment bio, Moulin de Marigny à Saint Germain en Coglès

La Beurre Sucre (beurre salé et sucre de canne blond bio)	3,80€
La Double beurre sucre	6,20€
La Chocolat au beurre salé maison	5,80€
La Double Chocolat au beurre salé maison	7,80€
La Caramel au beurre salé maison	5,80€
La Double Caramel au beurre salé maison	7,50€
La Citron et Miel toutes fleurs de Poilley	6,10€
La Galette de blé noir au chocolat maison OU au caramel au beurre salé maison	5,80€
La Pâte à tartiner choco praliné maison	5,90€
La Double Pâte à tartiner choco praliné maison	7,80€
La Confiture du moment de la ferme des milles feuilles	5,80€

(Supplément (chocolat, caramel, chantilly) 1.80€)

Nos producteurs

Miel : Les ruchers du Verdeuil

Confiture(s) bio : Ferme des milles feuilles à St-Georges de Rt

<prix et service compris>