



# Menu ty-breton

**16.50€**

## Une galette

Garnissez-vous même votre galette

Avec un choix de 3 éléments dans la liste

Emmental, chèvre, raclette

Jambon blanc, jambon cru, lard

Champignons, oignons rouges cuisinés,

Petits légumes, Tomates fraîches

Fondue de poireaux

Salade, pommes de terre, œuf

*Fill your pancake yourself with a choice of 3 elements in the following list:*

Emmental, goat cheese, raclette, ham, raw ham,  
bacon, mushrooms, onions cooked, vegetables.

fresh tomatoes, fondue of leeks, salad, potato, egg,

+

## Une crêpe

Sucre, confiture, chocolat, nutella, miel,

Caramel, sucre et citron

+

## Une boisson

Une bolée de cidre brut ou

Jus de pomme ou orange ou ananas

Ou ice tea ou limonade ou coca

# Le midi

## Apéritifs

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Kir breton</b>                | <b>3.80€</b> |
| <b>Kir cassis, cerise, pêche</b> | <b>3.80€</b> |
| <b>Vin doux, le p'tit gascon</b> | <b>5.00€</b> |
| <b>Ricard 2cl</b>                | <b>3.00€</b> |
| <b>Martini blanc 5cl</b>         | <b>4.50€</b> |
| <b>Porto rouge 5cl</b>           | <b>5.00€</b> |
| <b>whisky J&amp;B 4cl</b>        | <b>7.00€</b> |
| <b>Jack Daniels' 4cl</b>         | <b>9.00€</b> |
| <b>Gin tonic 4cl</b>             | <b>9.00€</b> |
| <b>vodka orange/coca4cl</b>      | <b>9.00€</b> |
| <b>Rhum orange/coca4cl</b>       | <b>9.00€</b> |

## A Partager

**Chips Breizh 5.50€**  
Servies avec sauce ranch

**Galette Apéro 5.50€**  
Avec un beurre Ail des Ours

## Menu enfant 11.00€

Aiguillettes de poulet corn flakes, frites  
ou

Galette 2 éléments au choix  
+

Une boule de glace

ou

Crêpe au choix

Sucre, nutella, confiture

+

Boisson au choix

Sirop ou ice tea ou limonade ou

Jus de pomme /orange / ananas

## Les galettes inspirées de nos montagnes

|                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>La tartigrêpe</b>                                                                                                         | <b>15.50€</b> |
| Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème, salade<br>Reblochon, potatoes, bacon, onions, salad                     |               |
| <b>La valaisanne</b>                                                                                                         | <b>14.50€</b> |
| Raclette, pommes de terre, jambon cru, salade<br>Raclette cheese, potatoes, raw ham, salad                                   |               |
| <b>L'alpage</b>                                                                                                              | <b>14.80€</b> |
| Fromage à fondue, pommes de terre, oignons rouges, diot fumé de savoie<br>Cheese fondue, potatoes, red onions, Savoy sausage |               |

## Les roulés bretons

|                                                                                                                                             |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>La caprine</b>                                                                                                                           | <b>14.50€</b> |
| Wrap crème de chèvre, lards grillés, tomates confites, salade, noix<br>Creamy goat cheese, bacon, tomatoes confit, salad, nuts in a pancake |               |
| <b>Le Forestier</b>                                                                                                                         | <b>15.00€</b> |
| Emmental, œuf brouillé, champignons, sauce cèpes, salade<br>Egg, cheese, mushrooms, cream, salad                                            |               |
| <b>La galette saucisse</b>                                                                                                                  | <b>16.50€</b> |
| Galette, saucisse de Toulouse, Frites maison, salade, compotée d'oignon rouge<br>Pancake and Sausage, fries and salad, and onions           |               |

## Les galettes de sarrasin incontournables

|                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>La fermière</b>                                                                                                           | <b>12.00€</b> |
| Œuf, emmental, champignons, lard / Egg, cheese, mushrooms, bacon                                                             |               |
| <b>La fromagère</b>                                                                                                          | <b>12.50€</b> |
| Fromage de chèvre, raclette, reblochon, salade, noix<br>Goat, raclette and Reblochon cheese, nuts, salad                     |               |
| <b>La complète</b>                                                                                                           | <b>10.50€</b> |
| Œuf, emmental, jambon / egg, cheese, ham                                                                                     |               |
| <b>La bretonne</b>                                                                                                           | <b>16.00€</b> |
| Œuf, emmental, oignons cuisinés, andouille de Guéméné<br>Egg, cheese, chitterlings sausage, onions                           |               |
| <b>La cancale</b>                                                                                                            | <b>17.50€</b> |
| Noix de saint jacques, crevettes roses, fondue de poireaux, crème de paprika,<br>Scallops*, shrimps, leeks and paprika cream |               |
| <b>La végétarienne</b>                                                                                                       | <b>10.50€</b> |
| Emmental, petits légumes, poireaux, salade / cheese, leeks, vegetables, salad                                                |               |

Les p'tits plus : bol de salade 2.50€  
Supplément 1 ingrédient 1.50€

Farine 100% sarrasin, 100% origine France

# Les salades

petites

grandes

## La Paysanne

11.50€

16.50€

Salade, œuf poché, lardons, meule de tarentaise, oignons rouges, tomates, croûtons  
Salad, hard egg, bacon, cheese, red onions, croutons

## La cromesquis

11.50€

16.50€

Salade, cromesquis de fromage maison, tomates, jambon cru, oignons rouges, noix  
Salad, cheese, cromesquis, tomatoes, row ham, red onions, nuts

## La César

12.50€

17.50€

Salade, œuf dur, aiguillette de poulet corn flakes,  
Tomates confites, parmesan râpé, croûtons, sauce césar  
Salad, egg, tomatoes, Parmesan cheese, croutons, chicken corn flakes

# Burgers bretons

**Le bun est préparé aux 2 farines et cuit à la demande sur bilics.**

**Servis avec frites maison et salade.**

**Homemade bread with brown and wheat flour. Serve with Fries and salad**

## Le savoyard

18.50€

Steak haché du boucher, raclette, oignon, salade, tomate, ketchup maison  
Burger steak, raclette cheese, onion, salad, tomato, homemade ketchup

## Le campagnard

18.50€

Steak haché du boucher, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison  
Burger steak, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

## Le plagnard

19.00€

Steak haché du boucher, raclette, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison  
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

## Le poulet

19.50€

Aiguillette de poulet pané corn flakes, oignon, salade, tomate, sauce ranch maison  
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade creamy sauce

# L'entrecôte

## Entrecôte française +/-250gr

32.50€

Servie avec frites maison, salade  
Serve with fries and salad

# Les fondues

à partir de 2 personnes

Les fondues sont préparées à partir d'une sélection de fromages râpés maison (200gr) :

*Beaufort, Meule de Tarentaise, Conté du Jura, Meule de Bessac*

Accompagnées de pommes de terre, salade et croûtons.

Fondues are prepared with a selection of cheeses that we mixed ourselves. Serve with potatoes, salad and croutons.

**Fondue savoyarde traditionnelle** 23.50€/pers

**Fondue avec charcuterie** 29,50/pers

Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

**Fondue à l'ail des ours** 25.00€/pers

**Fondue savoyarde au cèpes** 27.00€/pers

**Assiette de charcuterie individuelle 9.00€**

2 tranches de : jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

# Les raclettes

à partir de 2 personnes

La raclette est servie sur un appareil traditionnel,

Accompagnée de pommes de terre, salade et cornichons.

Raclette cheese is served with a traditional machine. It is served with potatoes, green salad, and cornichons.

**Raclette 2 charcuterie** 27.50€/pers

Jambon blanc, jambon cru

**Raclette de nos montagnes** 29,50€/pers

Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette

**Raclette enfant** 11.00€

(Pour les moins de 10 ans, en accompagnement des parents)

**Raclette végétarienne** 24.00€/pers

Avec assiette de légumes crus

# Les gratins

**La tartiflette ou tarti chèvre** 19.50€

Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon ou chèvre, crème, salade  
*Potatoes, onions, bacon, reblochon or goat cheese, cream, salad*

**La croziflette ou crozi chèvre** 19.50€

Crozets, lardons, champignons, poireaux, reblochon ou chèvre, crème, salade  
*Crozet pasta, bacon, mushrooms, leeks, reblochon or goat cheese, cream, salad*

## Les Crêpes Gourmandes

|                                                                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Beurre sucre</b> / salt butter & sugar                                                                                                      | <b>3.80€</b> |
| <b>Chocolat ou nutella</b>                                                                                                                     | <b>5.00€</b> |
| <b>Pâte à tartiner maison</b>                                                                                                                  | <b>5.00€</b> |
| <b>Confiture artisanale</b> / jam<br>« La source du verger »<br>Abricot, fraise, myrtilles, fruits des bois bio                                | <b>4.50€</b> |
| <b>Miel</b> / honey                                                                                                                            | <b>4.00€</b> |
| <b>Citron sucre</b> / lemon & sugar                                                                                                            | <b>4.00€</b> |
| <b>Crème de marron</b> / chustney cream                                                                                                        | <b>5.50€</b> |
| <b>Caramel beurre salé</b> / salted caramel                                                                                                    | <b>6.00€</b> |
| <b>Caramel amandes</b> /caramel& almonds                                                                                                       | <b>6.20€</b> |
| <b>Banane chocolat</b>                                                                                                                         | <b>6.10€</b> |
| <b>La snickers</b><br>Sauce caramel et chocolat,<br>Éclats de cacahuètes, glace vanille<br>Caramel & chocolat sauce, peanut, vanilla ice cream | <b>8.60€</b> |
| <b>La tatin</b><br>Pommes caramélisées, sauce caramel,<br>Glace vanille<br>caramelized apples, caramel sauce, vanilla ice cream                | <b>8.60€</b> |
| <b>La Mont Blanc</b><br>Crème de marron, glace vanille, chantilly,<br>meringue, noix<br>chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream, nuts | <b>9.30€</b> |
| <b>La crêpe flambée</b> (alcool au choix (2cl)<br>Génépi, chartreuse, grand Marnier, calvados, rhum                                            | <b>8.50€</b> |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Supplément boule de glace | 3.00€ |
| Supplément chantilly      | 1.50€ |

## Les coupes glacées

### **Coupe de glace artisanal 2 parfums 6.00€**

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache,  
framboise, citron,

### **Dame Blanche 10.00€**

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

### **Chocolat liégeois 10.00€**

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly  
Chocolate ice cream, and sauce, whipped cream

### **Café liégeois 10.00€**

Glace café, café, chantilly  
Coffee ice cream, coffee, whipped cream

### **Crumble 11.00€**

Glace vanille, pommes caramélisées, émietté  
de biscuits, sauce caramel, chantilly  
Vanilla ice cream, caramelized apples, crumble caramel  
sauce, whipped cream

### **Ardéchoise 11.00€**

Glace vanille, crème de marron, meringue,  
chantilly  
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, whipped  
cream

### **Banana split 12.00€**

Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat,  
chantilly, amandes  
Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana,  
chocolate sauce, whipped cream, almonds

### **Cornettissimo 11.00€**

Cornet de crêpe maison, glace vanille,  
Sauce chocolat, fruits frais, chantilly  
Homemade cone, vanilla ice cream, chocolate sauce,  
fresh fruits, whipped cream

### **Chasseur Alpin 9.50€**

2 boules citron avec au choix :  
2 cups of lemon ice cream plus  
Alcool au choix (2 cl)  
Génépi, Jet 27, Calvados, Rhum

## Boissons fraîches

**Sirop** au verre 20cl 2.00€  
*Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche*

**Jus de fruits granini** 25cl 4.00€  
*Fraise, abricot, poire, multi fruits*

**Jus de fruit** au verre 20cl 2.80€  
*Orange, pomme, ananas*

**Coca/cola** ou zero 33cl 4.00€

**Orangina** 25cl 4.50€

**Ice tea** au verre 20cl 2.80€

**Limonade** au verre 20cl 2.80€

**Diabolo** au verre 20cl 3.50€

**Perrier** 33cl 4.00€

**Eau de Bonneval litre**

Pétillante 5.50€

Plate 5.00€

## Boissons chaudes

Expresso 1.80€

Café noisette 2.00€

Double expresso 3.60€

Grand crème 3.80€

Thé ou infusion 3.20€

Chocolat chaud 3.80€

Irish coffee 12.00€

## Bières

**Bière pression Pelforth**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Le demi 25cl        | 4.50€  |
| La pinte 50cl       | 9.00€  |
| Le picon 25cl       | 5.00€  |
| La pinte picon 50cl | 10.00€ |

## Cidre

**Cidre à la pression brut,**

La bolée d'Armorique

la bolée 3.60€

le 1/2 litre 8.00€

le litre 15.00€

**Cidre en bouteille**

**Ferme de Cambremer** 15.00€  
AOP du Pays d'Auge, brut 75cl



**La source du verger**

Cidre Brut ou Doux de Savoie 75cl 15.00€

## Digestifs

|                    |     |       |
|--------------------|-----|-------|
| Génépi             | 4cl | 8.00€ |
| Poire Williams'    | 4cl | 9.50€ |
| Rhum XO Gouverneur | 4cl | 9.50€ |
| Calvados           | 4cl | 8.00€ |
| Cognac VSOP Meukow | 4cl | 9.50€ |
| Mansana/Lenomcello | 4cl | 7.50€ |
| Jet 27             | 4cl | 8.00€ |

### Blancs vins blancs

|                                                 | 14cl  | 25cl  | 50cl   | 75cl   |
|-------------------------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| APREMONT Prestige AOP savoie                    | 4.50€ | 7.50€ | 15.00€ | 21.00€ |
| CHARDONAY VIOGNIER Bio IGP<br>Domaine Régismont | 5.80€ | 8.80€ | 18.00€ | 26.00€ |

### Vins rosés

|                                  | 14cl  | 25cl  | 50cl   | 75cl   |
|----------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien |       |       |        | 18.50€ |
| PROVENCE IGP Var,                | 4.50€ | 7.50€ | 15.00€ | 21.00€ |

### Vins rouges

|                                  | 14cl  | 25cl  | 50cl   | 75cl   |
|----------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien | 4.50€ | 7.50€ | 15.00€ | 21.00€ |
| Côte du Rhone, « Chapitre »      | 5.50€ | 8.50€ | 17.00€ | 24.00€ |

Demandez notre carte pour plus de choix