

GALETTES DE BLE NOIR

Galette beurre.....
Galette emmental.....
Galette jambon
Galette jambon emmental.....
Galette œuf.....
Galette œuf emmental.....
Galette champignons.....

COMPLETE.....
Emmental, oeuf, jambon.

BRIGANTINE.....
Emmental, champignons, persil, ail, lardons, crème, salade.

BARBOSSA.....
Emmental, oignons, lardons, crème.

LA CONFIANCE.....
Emmental, saucisse de molène, oignons, crème

LA CAMBUSE.....
Emmental, saucisse, oignons, crème

LA FLIBUSTE.....
Emmental, andouille de Guéméné, oignons, crème moutardée.

TONNEAU-FONDANT.....
Chèvre chaud, miel, crème, salade aux noix, sauce balsamique.

BARBE BLEUE.....
Roquefort, crème, salade pignons de pin.

CAPITAINE FOURCHETTE.....
Œuf, emmental, steak haché de bœuf, oignons, champignons de Paris

LA FAUCHEUSE DE FANES.....
Tomates, oignons, courgettes, poivrons, aubergines, salade verte

NOS SPECIALITES

CHAV-LE CRU.....
Crottin chaud, jambon de pays, crème, salade aux noix.

VIKING.....
Saumon fumé, tartare au chèvre frais, salade verte.

GALION.....
Saumon frais, fondue de poireaux, crème, ciboulette, citron.

SURCOUF.....
Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux, crème.

KRAKEN.....
Cocktail de fruits de mer, sauce béchamel, curcuma, salade verte.

LA LANTERNE.....
Saucisse, tomate, oignons, ail, curcuma, gingembre.

LA MONTAGNE PIRATE.....
Lardons, fromage reblochon, pommes de terre, oignons, crème.

La Lanterne

MENU

Menu Complète :

- **Galette blé noir** œuf, emmental, jambon
- **Crêpe de froment au choix** : beurre; beurre sucre; nutella; chocolat maison; caramel.
- **Boissons** : 1 bolée de cidre; 1 demi pression; verre de jus de pomme.

SALADES

CANARDIER.....
Aiguillette de canard fumé, salade verte, tomates cerises, pomme de terre, pruneaux, sauce balsamique

CROC-GESIER.....
Gésiers de volaille, pomme de terre, tomate cerise, œuf dur, salade verte, sauce moutarde

KAPTEN LOSK.....
Saumon fumé, salade verte, crème fraîche citronnée, tomates cerises, ciboulette, asperges

VOLTIGEUR VOLANT.....
Poulet, Mozzarella, mache et roquette, tomates cerises, œuf, avocat, noix, ail, oignons frits, huile d'olive vinaigre balsamique et miel

SWANN.....
Concombre, tomates cerises, olives vertes, poivrons, oignon rouge, dés végétaux, huile d'olive, ail, jus de citron, persil, radis, salade, cœur de palmier

Parfums des glaces :

Sorbets : fraise, ananas, fruits du soleil

Glaces : banane nutty, noix de coco, vanille macadamia, fraise, chocolat du Mexique, citron, caramel au beurre demi-sel, marrons morceaux, paris-brest

(toutes les glaces sont artisanales)

CREPES AU FROMENT

Beurre.....
Beurre sucre.....
Confiture fraise, cassis, abricot, myrtille au choix.....
Miel, citron.....
Chocolat maison ou nutella.....
Caramel beurre salé.....

GRILLAMANDES.....
Chocolat maison, amandes grillées, chantilly.

MORGAN
Chocolat maison, banane, miel, glace vanille, chantilly.

LA FONDANTE.....
Chocolat maison, poire, glace vanille, chantilly

MELBA SAUVAGE.....
Glace vanille, pêche, amandes, chantilly.

MONTAGNE PELEE.....
Chocolat maison, ananas, glace vanille, râpé de noix de coco, chantil.

NEIGE-COCO.....
Chocolat maison, glace noix de coco, râpé noix de coco, chantilly.

CAP-POMME.....
Pomme cuite, caramel beurre salé, boule de glace vanille, chantilly.

MARRON D'OR.....
Crème de marrons, râpé de chocolat, glace vanille, chantilly.

GLACES

Deux boules au choix.....
Trois boules au choix.....

LA FONDANTE GLACEE.....
Chocolat maison, glace vanille, poire, chantilly.

PECHE PIRATE.....
Coulis de framboise, glace vanille, pêche, chantilly.

PERLE DES ILES
Chocolat maison, glace noix de coco, chantilly, râpé noix de coco

COCO-LE FLIBUSTIER.....
Ananas, glace vanille, glace noix de coco, chantilly, amandes

TRESOR D'AUTOMNE.....
Pomme cuite, glace caramel beurre salé, chantilly, sablé breton.

KLEZE BANANEZ.....
Chocolat maison, glace vanille, chocolat, fraise, banane, chantilly.