

# LES GALETTES

## A VOUS DE LA COMPOSER

La galette au beurre salé de Guérande 3,50€

### INGRÉDIENTS AU CHOIX 2.70€ par ingrédient

- Jambon
- Œuf Bio
- Compotée d'oignons au cidre
- Pommes de terre grenaille
- Lard Fumé
- Quartiers de butternut rôtis au miel
- Fromage de chèvre
- Champignons à la crème
- Fondue de poireaux
- Emmental râpé

### LES COMPLÈTES

- Jambon au Torchon, Emmental Râpé, Œuf BIO 9,70€
- Andouille, Emmental Râpé, Œuf BIO 12,90€

## NOS SPECIALITÉS

### « LA BIGOUDÈNE »

Jambon blanc truffé, poêlée de champignons de Paris à la crème, copeaux de parmesan, œuf bio, roquette fraîche

14.90€

### LA NANTAISE

Saucisse artisanale au muscadet, compotée d'oignons au cidre artisanal, crème moutardée, salade de mâche

13.20€

### LA FORESTIÈRE

Champignons à la crème, lard fumé grillé, œuf bio, salade verte

12.20€

### LA VÉGÉTALE

Tranches de tomates cœur de Bœuf rôties, courgettes grillées, coulis de poivron rouge et pesto de basilique roquette frite, et copeaux de parmesan

14.90€

### LA NORVÉGIENNE

Fondue de poireaux frais, saumon fumé, crème à l'aneth et baie roses, salade verte

15.70€

### LA CURÉE

Curé Nantais, et Lard fumé grillé, julienne de pommes acidulées et salade verte

13.50€

### LA CHÈVRE/MIEL

Chèvre, lard fumé grillé, miel, mesclun de salade verte et cerneaux de noix

12.90€

### L'ANDOUILLE

Andouille de Guémené, pommes de terre grenaille, compotée d'oignons au cidre, crème moutardée

13.90€

## NOS PLATS ORIGINAUX

### LE BREIZH BURGER RACLETTE

Buns de sarrasin

Steak haché façon bouchère (VBF), fromage à raclette, Lard fumé, compotée d'oignons au cidre, mâche, sauce burger et frites maison.

17.00€

### LE CROC BIGOUDÈNE

Toasts de sarrasin

Jambon blanc, Reblochon, oignons frits, œuf BIO miroir, salade verte et frites maison

13.90€

### LE PETIT BIGOUDÈNE

Galette Jambon/Emmental

Crêpe beurre sucre ou Nutella  
ou 2 Boules de glace au choix

Jus ou sirop à l'eau

9.90€



PRIX SERVICE  
COMPRIS

Supplément Andouille  
Supplément Curé  
4.50€

PASSOIRE DE FRITES MAISON 3.50€

BOL DE SALADE VERTE 2.50€

# LES CRÊPES DE FROMENT (OU SARRASIN)

Crêpe au beurre sucre	3.90€
Crêpe au chocolat maison	4.90€
Crêpe au Nutella	4.90€
Crêpe au caramel beurre salé maison	4.90€
Crêpe à la confiture artisanale (parfums sur demande)	5.00€
Crêpe flambée (Grand Marnier, Rhum Vieux Clément)	6.00€
Crêpe miel citron	5.00€

**Supplément au choix**  
chantilly, chocolat, caramel, coco râpée  
amandes **1.70€**

**Supplément au choix**  
Pomme, Banane **2.50€**

## NOS SPECIALITÉS

**« LA CARACHOC »** 7.90€  
Sauces chocolat noir et caramel beurre salé, crème glacée vanille et chantilly

**COMME UNE TARTE CITRON** 7.90€  
Lemon Curd maison, meringue fraîche

**LA BANANE CHOC' :** 8.90€  
Banane fraîche, sauce chocolat, sorbet coco, chantilly, et coco râpée

**LA MONT-BLANC :** 8.90€  
Crème de marrons, caramel beurre salé, éclats de meringue, crème glacée marron et chantilly

**LA ROCHER :** 8.90€  
Nutella, sauce chocolat, noisettes caramélisées, crème glacée vanille, chantilly

**LA FOUESNANT'AISE** 8.90€  
Pommes confites, caramel beurre salé, crème glacée sablé Breton et chantilly

## TERRES DE GLACES À RUFFIAC FABRICANT ET ARTISAN

Une Boule 2.70€  
Deux Boules 4.90€  
Trois Boules 6.90€

## COUPES GLACÉES

### GLACES

Vanille Gousse  
Chocolat Noir  
Sablé Breton  
Menthe Chocolat  
Noix de Coco  
Caramel beurre salé  
Café Broyé  
Sarrasin  
Pistache

### SORBET

Fraise  
Citron Vert  
Fruit de la passion  
Cassis  
Abricot  
Mangue

**COUPE LIÉGEOISE** 8.90€  
**AU CHOIX: CHOCOLAT, Caramel ou Café**

2 boules du même parfum, une boule vanille, coulis et chantilly

**LA BRETONNE** 8.90€  
Glace sablé Breton, caramel au beurre salé, chantilly maison

**LA DAME BLANCHE** 8.90€  
3 boules glace vanille, sauce chocolat et chantilly

PRIX SERVICE  
INCLUS