



APERITIFS

KIR 15CL.....	5.0
(CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, CERISE, PÊCHE)	
KIR BRETON 15CL.....	5.0
KIR PÉTILLANT 15CL.....	6.8
KIR ROYAL 15CL.....	7.9
COUPE DE PÉTILLANT 15CL.....	6.3
COUPE DE CHAMPAGNE 15CL.....	7.2
RICARD 2CL.....	4.2
MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL.....	5.8
PORTO ROUGE OU BLANC 6CL.....	5.2
MUSCAT DE RIVESALTES 6CL.....	5.2
CHOUCHEN 6CL.....	5.2
SUZE 6CL.....	5.7
POMMEAU DE BRETAGNE 6CL.....	5.7
WHISKY COCA 25CL.....	7.2

WHISKIES

WHISKY «CLAN CAMPBELL» 4CL	6.8
WHISKY «JACK DANIEL'S» 4CL	8.5
WHISKY BULLEIT BOURBON 4CL	9.5
WHISKY BRETON EDDU 4CL	9.5
100% BLÉ NOIR	
WHISKY TOURBÉ ÉCOSSAIS 4CL	11.0
KILCHOMAN MACHIR BAY	
WHISKY YAMAZAKURA 4CL	11.0
BLENDED WHISKY JAPONAIS	

WHISKY WEST CORK 4CL	11.0
WHISKY IRLANDAIS 5 ANS D'ÂGE	

WHISKY BRETON ARMORIK 4CL	12.0
BIO SINGLE MALT	



Nos Cocktails Maison

COCKTAIL «KOADENN» 8.5
(TEQUILA, VODKA, CRÈME DE PÊCHE,
COCKTAIL DE FRUIT EXOTIQUE, SIROP DE GRENADINE)

AMERICANO 8.5
(MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, NOILLY PRAT)

MOJITO 8.5
(CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, SUCRE DE CANNE,
RHUM BLANC, LIMONADE)

PINACOLADA 8.5
(JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, RHUM BLANC)

SPRITZ 8.5
(APÉROL, PROSECCO, PERRIER)

TI-PUNCH 8.5
(SUCRE DE CANNE, RHUM BLANC, CITRON VERT)

CUBA LIBRE 8.5
(CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, RHUM BRUN, COCA)

ESPRESSO MARTINI 8.5
(CRÈME DE CAFÉ, CAFÉ, VODKA, SUCRE DE CANNE)

GIN FIZZ 8.5
(CITRON JAUNE, EAU GAZEUSE, GIN, SUCRE DE CANNE)

MOSCOW/LONDON MULE 8.5
(VODKA/GIN, CITRON VERT, GINGER BEER)

COCKTAIL DU MOMENT 8.5
(DEMANDEZ A NOTRE ÉQUIPE !)

VIRGIN COCKTAIL 6.5
(MOJITO OU KOADENN OU PINACOLADA SANS ALCOOL)

BIÈRES & CIDRES

BIÈRES À LA PRESSION:

DREMMWEL (BIÈRES BRETONNES BLONDE DORÉE BIO)	
DEMI 25CL.....	4.9
PINTE 50CL.....	9.8

PANACHÉ 25CL.....	4.2
MONACO 25CL.....	4.5
BIÈRE SANS ALCOOL BIO 33CL.....	5.9

BIÈRES BOUTEILLES:

BRITT BLANCHE 33CL.....	6.4
DREMMWEL ROUSSE BIO 33CL.....	6.5
DUCHESSE ANNE TRIPLE 33CL.....	6.5

CIDRE À LA PRESSION:

CIDRE BRUT «VAL DE RANCE»	
LA BOLÉE 25CL.....	4.2
LE PICHET 50CL.....	8.4
LE PICHET 75CL.....	12.0

CIDRE ARTISANAL:

CIDRE LE «P'TIT FAUSSET»	
LA BOUTEILLE CIDRE DOUX BIO 75CL.....	13.0
LA BOUTEILLE CIDRE BRUT BIO 75CL.....	13.0

DIGESTIFS

ARMAGNAC 7.3	FINE DE BRETAGNE 7.3	RHUM ARRANGÉ 7.8
BAILEYS 7.3	GET 27 7.3	VIEUX RHUM CLÉMENT 7.8
BOUCHINOT 7.3	GET 31 7.3	POIRE 7.3
COGNAC 7.3	IRISH COFFEE 9.8	LIMENCELLO 7.3
CALVADOS 7.3	MENTHE PASTILLE 7.3	

-4CL

SOFTS

JUS DE FRUIT 25CL (ORANGE, FRAISE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE)	4.0
JUS DE POMME BIO 30CL	4.5
JUS DE POMME BIO	
PETILLANT 33CL	4.9
COCA OU COCA ZERO 33CL	4.2
ORANGINA 25CL	4.2
ICE TEA 25CL	4.1
SCHWEPES 25CL	4.2
TONIC OU AGRUMES	
LIMONADE 33CL	3.8
DIABOLO 33CL	4.2
(MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON, VIOLETTE, PÊCHE, CASSIS, BANANE, KIWI)	

LES EAUX

PLATES:

- PLANCOËT	50CL	3.6
	100CL	4.6
- VITTEL	50CL	3.9
	100CL	4.9

GAZEUSES:

- PLANCOËT	50CL	4.2
	100CL	5.2
- PERRIER	33CL	3.5
- SAN PELLEGRINO	50CL	4.3
	100CL	5.3

CAFÉ	2.0
CAFÉ NOISETTE	2.2
CAPPUCCINO	4.0
DOUBLE CAFÉ	4.0
GRAND CRÈME	4.5
CHOCOLAT CHAUD	4.0
THÉ	3.8

LE CHAUD

CARTE DES VINS

le "Koadenn" et son équipe vous propose sa sélection de vins



Vin Rouge

75CL 37.5CL

VAL DE LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY AOC «LES LONGES»	25.0	15.5
CHINON AOC «ERIC BUREAU»	27.0	16.5
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC «ERIC BUREAU»	28.0	17.0

BORDEAUX

BORDEAUX AOC «CHATEAU GUITAR» BIO	24.0	
CÔTES DE BOURG AOC «TOUR DE GUIET»	30.0	17.5
SAINT-EMILION AOC «CHATEAU BARBEROUSSE»	36.0	20.5
SAINT-JULIEN AOC «ESPRIT DE GLORIA»	50.0	

BOURGOGNE

PASTOUGRAIN AOC «ALBERT BICHOT»	38.0
HAUTES CÔTES DE NUITS AOC «LE PRIEURÉ»	39.5

BEAUJOLAIS

COTEaux DU LYONNAIS AOP «COUP DE TÊTE»	24.0	
BROUILLY AOP «LOUIS TÊTE»	29.0	17.0

VALLÉE DU RHÔNE

GIGONDAS AOP «CUVÉE PRESTIGE»	38.0	20.5
VACQUEYRAS AOP «CUVÉE PRESTIGE»	36.0	19.0
CROZES HERMITAGE AOP «DOMAINE PRADELLE»	40.0	
SAINT-JOSEPH AOC «ROTISSÉS» LAURENT MARTHOURET	47.0	

LANGUEDOC ROUSSILLON PROVENCE

CABARDES AOP «LES PLOS»	27.0
FAUGÈRES AOP «CLOS DES MURETTES» BIO	27.0
MARS MISSION AÉRIENNE IGP «DOMAINE DES BARTAVELLES»	30.0
LE ROUGE AOC «DOMAINE LA COSTE»	31.0

ALSACE

PINOT NOIR AOC «DOMAINES SCHLUMBERGER»	32.0
--	------

SUD-OUEST

SAINT-MONT AOC BÉRET NOIR	25.0
---------------------------	------

Vin Blanc

75CL

37.5CL

VAL DE LOIRE

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOP «LE FLEURON»	19.0	13.5
COTEAU DU LAYON AOC «DOMAINE DE LA MOTTE»	25.0	
FUMÉ DE POUILLY AOC «LA PERRIERE»	39.0	
QUINCY AOP «ANTOINE DE LA FARGE»	29.0	

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC «BOUCHARD»	30.0	
----------------------------------	------	--

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCogne IGP «NOVA»	25.0	
------------------------------	------	--

ALSACE

GEWURZTRAMINER AOC «EUGÈNE KLIPFEL»	29.0	16.5
-------------------------------------	------	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES PLOS CHARDONNAY IGP «L'ESPRIT DE VENTENAC»	23.0	
VIOGNIER IGP «LA COUR DES DAMES»	25.0	

Vin Rosé

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP «TERRES NOBLES ESTANDON»	22.0	15.5
--	------	------

CORSE

TERRA NATIVA IGP «ÎLE DE BEAUTE»	23.0	
----------------------------------	------	--

Vin en Pichet et au Verre

75CL

50CL

25CL

15CL

(VERRE)

ROUGE

MERLOT IGP PAYS D'OC	14.0	9.5	4.75	3.5
SAINT-CHINIAN AOC LANGUEDOC ROUSSILLON	17.5	11.5	5.75	4.0
MEDOC AOC CHÂTEAU LA LANDE	21.0	14.0	7.0	4.5
COTEAUX DU LYONNAIS AOP «COUP DE TÊTE»				4.8
CÔTES DU RHÔNE AOP MAGIE D'UNE TERRE				4.5
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC «LES LONGES»				5.0

BLANC

SAUVIGNON IGP PAYS D'OC	14.0	9.5	4.75	3.5
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC	14.0	9.5	4.75	3.5
QUINCY AOP ANTOINE DE LA FARGE				5.9
COTEAU DU LAYON AOC «DOMAINE DE LA MOTTE»				5.0
CÔTES DE GASCogne IGP «NOVA»				5.0

ROSÉ

CINSAULT IGP PAYS D'OC	14.0	9.5	4.75	3.5
------------------------	------	-----	------	-----



PLAT DU JOUR SEUL

12.5

Les Menus

(SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI)

MIDI ENTREE

15.3

**ENTRÉE + PLAT
AU CHOIX**

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
- TERRINE DE CAMPAGNE,
SALADE AUX NOIX
- RILLETES DE THON MAISON
- LE POT DE RILLETES
SARTHOISES
- FAISSELLE DE SAUMON FUMÉ
- +
- PLAT DU JOUR
- GRILLADE DU MOMENT
- SAUCISSE BRETONNE FRITES
SALADE
- GALETTE COMPLÈTE
- GALETTE JAMBON
EMMENTAL CHAMPIGNONS

MIDI DESSERT

15.3

**PLAT + DESSERT
AU CHOIX**

- PLAT DU JOUR
- GRILLADE DU MOMENT
- SAUCISSE BRETONNE FRITES
SALADE
- GALETTE COMPLÈTE
- GALETTE JAMBON
EMMENTAL CHAMPIGNONS
- +
- TOURTE POMMES RAISINS
FAÇON CRUMBLE
- ÎLE FLOTTANTE
- BROWNIE
- FAR BRETON
- FAISSELLE CONFITURE
- DESSERT DU MOMENT
- CRÊPE AU CARAMEL SALÉ

**MIDI COMPLET
ENTREE**

18.0

**ENTRÉE + PLAT
+ BOISSON
AU CHOIX**

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
- TERRINE DE CAMPAGNE,
SALADE AUX NOIX
- RILLETES DE THON MAISON
- LE POT DE RILLETES
SARTHOISES
- FAISSELLE DE SAUMON FUMÉ
- +
- PLAT DU JOUR
- GRILLADE DU MOMENT
- SAUCISSE BRETONNE FRITES
SALADE
- GALETTE COMPLÈTE
- GALETTE JAMBON EMMENTAL
CHAMPIGNONS
- +
- PICHET DE VIN 25CL
- COCA, ORANGINA, DIABOLO
- 1/2 PLANCOËT PLATE
OU GAZEUSE

**MIDI COMPLET
DESSERT**

18.0

**PLAT + DESSERT
+ BOISSON
AU CHOIX**

- PLAT DU JOUR
- GRILLADE DU MOMENT
- SAUCISSE BRETONNE
- GALETTE COMPLÈTE
- GALETTE JAMBON
EMMENTAL CHAMPIGNONS
- +
- TOURTE POMMES RAISINS
FAÇON CRUMBLE
- ÎLE FLOTTANTE
- BROWNIE
- FAR BRETON
- FAISSELLE CONFITURE
- DESSERT DU MOMENT
- CRÊPE AU CARAMEL SALÉ
- +
- PICHET DE VIN 25CL
- COCA, ORANGINA, DIABOLO
- 1/2 PLANCOËT PLATE
OU GAZEUSE

MIDI "KOADENN"

19.9

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
AU CHOIX**

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
- TERRINE DE CAMPAGNE,
SALADE AUX NOIX
- RILLETES DE THON MAISON
- LE POT DE RILLETES
SARTHOISES
- FAISSELLE DE SAUMON FUMÉ
- +
- PLAT DU JOUR
- GRILLADE DU MOMENT
- SAUCISSE BRETONNE FRITES
SALADE
- GALETTE COMPLÈTE
- GALETTE JAMBON
EMMENTAL CHAMPIGNONS
- +
- TOURTE POMMES RAISINS
FAÇON CRUMBLE
- ÎLE FLOTTANTE
- BROWNIE
- FAR BRETON
- FAISSELLE CONFITURE
- DESSERT DU MOMENT
- CRÊPE AU CARAMEL SALÉ



Les Entrées

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS DÉLICIEUSES ENTRÉES

le
Koadenn
restaurant • 100% • bio

LA SOUPE DE POISSON SOUPE DE POISSON TRADITIONNELLE AVEC DES PETITS CROÛTONS, ROUILLE ET EMMENTAL RAPÉ	9.0
SALADE DE CHÈVRE CHAUD MORCEAUX DE FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ AVEC DES PETITS TOASTS, SERVIS AVEC DE LA SALADE	8.5
SAINT MARCELLIN RÔTI AU LARD LE PETIT FROMAGE DU DAUPHINÉ ENTOURÉ DE LARD ET RÔTI À LA POÊLE, SUR UN LIT DE MÂCHE FRAÎCHE AUX NOIX	9.9
FAISSELLE DE SAUMON ET CRÈME CIBOULETTE FAISSELLE DE RIANNS GARNIE DE SAUMON FUMÉ À LA CRÈME CIBOULETTE AVEC TOASTS ET SALADE DE MÂCHE	9.5
LE POT DE RILLETES SARTHOISES RILLETES À TARTINER SUR DU PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ, CORNICHONS, BEURRE DEMI SEL ET SALADE	9.5
TERRINE CAMPAGNARDE TERRINE CAMPAGNARDE ACCOMPAGNÉE DE SA SALADE AUX NOIX	9.0
RILLETES DE THON MAISON RILLETES DE THON MAISON ACCOMPAGNÉES DE SALADE	8.9
LA CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES SAINT-JACQUES POÊLÉES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC, FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC, ACCOMPAGNÉES DE TOASTS	14.9
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (LA PETITE ASSIETTE) SERVI AVEC TOASTS DE BRIOCHE ET OIGNONS GRENADINE	11.5
FOIE GRAS DE CANARD MAISON (LA GRANDE ASSIETTE) SERVI AVEC TOASTS DE BRIOCHE ET OIGNONS GRENADINE	16.5
ESCARGOTS EN CROÛTONS LES 6 PAS DE COQUILLE MAIS UN HABIT DE PAIN CROUSTILLANT FOURRÉ AU BEURRE D'ESCARGOT DU CHEF	8.5
ESCARGOTS EN CROÛTONS LES 9 PAS DE COQUILLE MAIS UN HABIT DE PAIN CROUSTILLANT FOURRÉ AU BEURRE D'ESCARGOT DU CHEF	12.0
GRANDE PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ROSETTE, JAMBON CRU ET ANDOUILLE SERVIS AVEC DE LA SALADE VERTE	16.5



Les Grillades

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE
GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX

Koadenn
Cuisine de la Bretagne

SAUCISSE GRILLÉE (CHARCUTERIE ARTISANALE ROLAND DENOUEL)	16.0
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA	19.0
ANDOUILLE AU LARD (RECOMMANDÉE AVEC DE LA PURÉE MAISON)	19.0
TRAVERS DE PORC, MIEL ET THYM	18.5
STEAK HACHÉ PUR BOEUF, VBF 180GRS	15.5
HAMPE DE BOEUF 200GRS	16.5
BAVETTE D'ALOYAU 180GRS	18.0
PAVÉ DE BOEUF, COEUR DE RUMSTEAK, VBF 170GRS	20.0
ONGLET DE BOEUF CHAROLAIS 220GRS	22.0
ENTRECÔTE DE BOEUF, VBF BRETONNE 300GRS	27.0
MAGRET DE CANARD ENTIER 300GRS	25.0
ESCALOPE DE FILET DE POULET EN MARINADE CITRON ET HERBES	19.0
PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	22.0
ASSIETTE «J'GOUTATOUT» SAUCISSE BRETONNE, FILET DE POULET, HAMPE DE BOEUF ET BROCHETTE DE LARD RÔTI, POUR LES GOURMANDS AVEC FRITES MAISON	29.9

Une garniture au choix:

FRITES MAISON, PURÉE MAISON, HARICOTS VERTS, RIZ, POMME DE
TERRE AU FOUR À LA CRÈME CIBOULETTE.

SUPPLÉMENT GARNITURE 3,5

Une sauce au choix:

POIVRE, BÉARNAISE, BARBECUE, ROQUEFORT, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
MOUTARDE À L'ANCIENNE.



Les Plats

RETROUVEZ NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE, NOS POISSONS
AINSI QUE NOS GRANDES SALADES REPAS

La Cuisine Traditionnelle

LE STEAK TARTARE ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE VERTE	19.5
LA SOURIS D'AGNEAU VIANDE GÔTEUSE ET FONDANTE, CUITE DANS UN JUS AUX HERBES ET AROMATES, ACCOMPAGNÉE D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	26.5
LA BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE SERVIE AVEC DU RIZ OU DES FRITES MAISON	21.0

Les Poissons

GAMBAS FLAMBÉES GAMBAS FLAMBÉES AU CALVADOS, ACCOMPAGNÉES DE RIZ BASMATI ET SALADE VERTE	22.0
FILET DE SAINT-PIERRE CRÈME DE CITRONNELLE ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	23.0
STEAK DE THON AUX AROMATES STEAK DE THON AVEC DES POIVRONS, DES TOMATES, DU CITRON, DE L'HUILE D'OLIVE, DE L'AIL, CIBOULETTE, ACCOMPAGNÉ DE RIZ SAFRANÉ	23.0
PAVÉ DE SAUMON SUR LIT DE FONDUE DE POIREAUX PAVÉ DE SAUMON, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET FONDUE DE POIREAUX	20.5

Grandes Salades Repas

LA SAINT-JACQUES DU GRIFFON SAINT-JACQUES POÊLÉES, SAUMON FUMÉ, FEUILLETÉ ET TARTARE DE TOMATES, SALADE DE MÂCHE ET VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX	21.0
LA SILZIG SAUCISSE BRETONNE CHAUDE, POMMES DE TERRE, NOIX, NOISETTES, CRÈME FRAÎCHE ET SALADE VERTE	18.0

La Crêperie

RETROUVEZ NOS GAULETTES AINSI QUE NOS CRÊPES TRADITIONNELLES

Les Galettes

LA GALETTE COMPLÈTE JAMBON, EMMENTAL, OEUF ET SALADE VERTE	9.6
LA GALETTE SUPER COMPLÈTE JAMBON, EMMENTAL, OEUF CHAMPIGNON ET SALADE VERTE	12.8
LA GALETTE SAUCISSE SAUCISSE BRETONNE AVEC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, SALADE VERTE	9.0
LA GALETTE PAYSANNE POITRINE FUMÉE, OIGNONS CRÉMÉS, EMMENTAL, OEUF AU PLAT, SALADE VERTE	11.5
LA KEUZ GAVR FROMAGE DE CHÈVRE, EMMENTAL, MIEL ET NOIX, SALADE VERTE	11.0
LA GALETTE À L'ANDOUILLE BRETONNE TRANCHES D'ANDOUILLE BRETONNE, CRÈME FRAÎCHE, EMMENTAL, SALADE VERTE	13.5
LA GALETTE NORVÉGIENNE SAUMON FUMÉ, FONDUE DE POIREAUX, CRÈME FRAÎCHE, SALADE VERTE	13.0
LA GALETTE FORESTIÈRE EMMENTAL, CHAMPIGNON, CRÈME, POITRINE FUMÉE	11.5
LA GALETTE SPECIALE «KOADENN» STEAK HACHÉ, OIGNONS CRÉMÉS, EMMENTAL, OEUF AU PLAT, SALADE VERTE	14.5
LA GALETTE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES NOIX DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX, ASPERGES, CREVETTES, SAUCE BEURRE BLANC, SALADE VERTE	15.5
LA FRANC-COMTOISE POMMES DE TERRE, LARDONS, POITRINE FUMÉE, RACLETTE ET CRÈME FRAÎCHE, SALADE VERTE	14.5
LA GALETTE AUX DEUX SAVEURS CHOISISSEZ 2 PRODUITS À METTRE DANS VOTRE GALETTE: (JAMBON, EMMENTAL, OEUF, CHAMPIGNONS, TOMATES, OIGNON) SERVIS AVEC SALADE VERTE	6.4
LA GALETTE BURGER CHEDDAR, OIGNONS CRÉMÉS, STEAK HACHÉ, POITRINE FUMÉE, SAUCE BURGER	14.9

SUPPLÉMENT DE GARNITURE: 3.20
(HORS SAINT JACQUES, STEAK HACHÉ, ANDOUILLE ET SAUCISSE)

Les Crêpes

LA BEURRE SUCRE	4.0
AU CHOCOLAT CHAUD	6.0
AU NUTELLA	6.0
À LA BANANE CHOCOLAT	6.8
À LA BANANE NUTELLA	6.8
À LA POIRE CHOCOLAT	6.8
À LA GLACE CARAMEL SALÉ GLACÉ CARAMEL SALÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	6.5
CITRON	5.0
CITRON MIEL	6.0
CONFITURE CONFITURE DE LAIT AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE DE PLOUGASTEL, ABRICOT AU RHUBARBE ROUGE	6.0
CRÊPE AUX POMMES ET BEURRE	6.0
CRÊPE DES ÎLES ANANAS, GLACE RHUM RAISIN, CHANTILLY	7.5
À LA NORMANDE FLAMBÉE POMMES CUITES, CARAMEL, FLAMBÉE CALVADOS, CRÈME FRAÎCHE	9.0
LE SUPPLÉMENT: 2.5 (CHANTILLY, CHOCOLAT CHAUD, CARAMEL, GLACE UNE BOULE)	





Les Desserts

PARCE QU'IL RESTE TOUJOURS UNE PLACE POUR LE DESSERT

L'ASSIETTE DE FROMAGES PROVENANT DE «LA FROMAGERIE BRIOCHINE»	8.5
FAR BRETON FAR MAISON AUX PRUNEAUX LÉGÈREMENT AROMATISÉ AU RHUM	7.0
LA CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE FAITE MAISON AVEC SA CASSONADE CARAMELISÉE	7.5
BROWNIE CRÈME ANGLAISE UN DÉLICIEUX BROWNIE MAISON, CRÈME ANGLAISE	7.0
COEUR FONDANT CHOCOLAT UN PETIT GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT FONDANT À L'INTÉRIEUR AVEC SA CRÈME ANGLAISE	7.5
ÎLE FLOTTANTE EN BOCAL DES BLANCS D'OEUF, AMANDES GRILLÉES, CRÈME ANGLAISE ET CARMEL	6.5
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES UN TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES (MÛRES FRAMBOISES, CASSIS) SPÉCULOS ET CHANTILLY	7.5
TIRAMISU NUTELLA UN TIRAMISU À LA CRÈME DE NUTELLA, SPÉCULOS, CHANTILLY	7.5
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND UN CAFÉ OU UN THÉ AVEC UN ASSORTIMENT DE PETITS DESSERTS	9.2
MOUSSE AU CHOCOLAT ONCTUEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT FAITE MAISON, CHANTILLY	7.0

Les Glaces

L'AMARENA

GLACE VANILLE, GLACE CERISE, CERISES AMARENA, CHANTILLY

LA POIRE BELLE HÉLÈNE

GLACE VANILLE, POIRE FRUIT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

BANANA SPLIT

BANANE FRUIT, GLACE FRAISE, GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, CHANTILLY

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS

GLACE CAFÉ ET COULIS DE CAFÉ OU GLACE CHOCOLAT ET CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY ET AMANDES

LA "KOADENN"

GLACE CARAMEL SALÉ, SALIDOU, MORCEAUX DE PALETS BRETON, CHANTILLY

LA CHOCOBANANA

GLACE BANANE, GLACE CHOCOLAT, BANANÉ ARROSÉ DE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

LA RED FRUIT

GLACE FRAISE, GLACE CERISE, SORBET CASSIS, CRÈME DE FRAMBOISE (ALCOOL), CHANTILLY

LE COLONEL

SORBET CITRON VERT AVEC DE LA VODKA

LA WILLIAMINE

SORBET POIRE AVEC ALCOOL DE POIRE

LA AFTER-EIGHT

GLACE MENTHE CHOCOLAT AVEC GET 27

LA COUPE DEUX BOULES

PARFUMS AUX CHOIX

LA COUPE TROIS BOULES

PARFUMS AUX CHOIX

8.5

8.5

8.5

8.0

8.0

8.5

8.5

9.0

9.0

9.0

9.0

5.5

7.0

PROFITEROLES

GLACE VANILLE, CHOUX CROUSTILLANTS COUVERTS DE CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES GRILLÉES

PROFI-BREIZH

PROFITEROLES À LA GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ AVEC CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES GRILLÉES

PROFI-YETI

PROFITEROLES À LA GLACE NOIX DE COCO AVEC CHOCOLAT CHAUD ET COCO RÂPÉE

PROFI-CHEETA

PROFITEROLES À LA GLACE BANANE AVEC CHOCOLAT CHAUD, ET AMANDES GRILLÉES

PROFI-STACHE

PROFITEROLES À LA GLACE PISTACHE AVEC CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES GRILLÉES

PROFI-PIRATE

PROFITEROLES À LA GLACE RHUM RAISINS AVEC CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES GRILLÉES

PROFITTALECHOIX

PROFITEROLES À LA GLACE QUE TU VEUX AVEC CHOCOLAT CHAUD ET AMANDES GRILLÉES

8.9

8.9

8.9

8.9

8.9

8.9

8.9

PARFUMS: POIRE, CERISE, CITRON VERT, CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, FRAISE, PISTACHE, NOIX DE COCO, MENTHE CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ, RHUM RAISON, CASSIS, BANANE