

LES VOYAGEUSES

ISPIRATI DAI NOSTRI VIAGGI

Farina di grano saraceno Arpa Nera di Bretagna IGP

La Créole (Rougail saucisses réunionnais) 13.90€

Salsicce artigianali bretoni, naturali e affumicate, provenienti dalla fattoria Chenot, cotte lentamente con pomodori, cipolle e curcuma. Sale al peperoncino di St. Leu e rougail al peperoncino serviti a parte.

L'Italienne 14.20€

Pomodori freschi o secchi a seconda della stagione, mozzarella fior di latte, parmigiano, coppa italiana, olio d'oliva, pesto fatto in casa.
Mozzarella di bufala bretone biologica (Ty Bufala): + € 1,00

La Crétoise 14,20€

Carne di maiale bretone sfilacciata marinata con origano, Mellé Skyr, feta bretone, cipolla rossa cruda, cetriolo, olio d'oliva e crema di aceto balsamico.

La Libanaise 13,20€

Uovo biologico, sommacco, pesto fatto in casa (con aglio selvatico o basilico, a seconda della stagione), pomodori, halloumi biologico grigliato, insalata verde.

La Funky Bijou (Végan) 12,80€

(Ispirato al Dosa Masala indiano e a DJ Martin. Patate dolci, lenticchie rosse, spezie indiane tostate, latte di cocco, coriandolo, cipolle rosse sottaceto.

Insalata verde con vinaigrette fatta in casa. 2,50€

Galette(e) del giorno su una lavagna

Contorno (uova, prosciutto, formaggio...) 2.20€

I nostri super produttori

Salsicce e maiale: Cochon du Chenot à Billé.

Verdure: Ferme Chemin à Lécousse.

formaggi biologici(skyr, feta, chèvre, halloumi) : Fruit des Prés à Mellé.

Mozzarella di bufala bretone biologica : Ty bufala à Erbrée

<Prezzo e servizio inclusi>

LES GOURMANDES

Harina de trigo sarraceno Black Harp IGP Bretaña

La Bucheronne

Uovo biologico, autentica salsiccia andouille di Guémené, formaggio Tomme biologico a latte crudo di Mellé, cipolle cotte, gelato alla senape tradizionale.

14,90€

(Quantità XXL per boscaioli)

La Sardine de Marianne

Sardine sott'olio, feta bretone biologica, cipolle rosse, olio al lime kaffir fatto in casa, insalata verde.

12.40€

La Biquette

La cenere organica viene abbinata al formaggio Mellé a latte crudo, al miele di Poilley, ai semi di grano saraceno biologico tostati e all'insalata verde.

11,80€

La Guigui

Formaggio di capra biologico a latte crudo di Mellé, spianata spagnola piccante, semi di grano saraceno biologici tostati, insalata verde, gelato artigianale con peperoncini di Espelette.

14,20€

La Végétarienne

Fonduta di porri o spaghetti di zucchine a seconda della stagione, formaggio tomme Mellé a latte crudo, uovo biologico, semi di grano saraceno tostati, insalata verde.

12,50€

La Complète

Uovo biologico, prosciutto crudo francese biologico senza nitriti, formaggio Emmental bretone.

8.80€

La Complète Andouille

Uovo biologico, autentica salsiccia andouille di Guémené, formaggio Emmental bretone, gelato alla senape integrale.

10,90€

Insalata verde con vinaigrette fatta in casa.

2,50€

I nostri super produttori

Uovo biologico : Ferme du vend'ouest à Vendel

Verdure : Ferme Chemin à Lécousse.

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

Miele : Les ruchers du Verdeuil

<Prezzo e servizio inclusi>

LES DELICIEUSES

Farina di grano tenero biologico, Moulin de Marigny a Saint Germain en Coglès

La Rocher Coupé

9.10€

Cioccolato al burro salato biologico fatto in casa, gelato artigianale alla vaniglia, panna montata fatta in casa, praline.

La Mémé Broustal

8.90€

Caramello al burro salato fatto in casa, gelato artigianale ai biscotti bretoni, popcorn di grano saraceno fatti in casa, panna montata fatta in casa.

La Snickers

9.10€

Cioccolato al burro salato biologico fatto in casa, caramello al burro salato fatto in casa, gelato artigianale alla vaniglia, pezzetti di arachidi caramellate, panna montata fatta in casa.

La Manolis

9.10€

Marmellata di lamponi biologici freschi di fattoria, gelato artigianale allo yuzu, crêpe traforate, panna montata fatta in casa.

La Brasparts (Très très BZH...)

9,80€

Galette di grano saraceno con marmellata di nespole biologiche, popcorn di grano saraceno, gelato di grano saraceno fatto in casa e flambata con Lambic (acquavite di sidro).
Versione vegana con gelato alla mela.

La Forêt Noire (très très chocolat...)

9,80€

Galette di grano saraceno, cioccolato con burro salato o biologico fatto in casa, cacao in polvere, gelato artigianale al cioccolato, amarene (15%), panna montata fatta in casa.

I nostri super produttori

Cioccolato biologico 70% : Carlos d'equacacao
Marmellata biologica: Ferme des milles feuilles
Gelato fatto in casa: Le glacier des alpes

<Prezzo e servizio inclusi>

LES SUCCULENTES

Harina de trigo ecológica, Moulin de Marigny en Saint Germain en Coglès

Mantequilla y azúcar (salted butter and organic blond sugar)	3,80€
Doble Mantequilla y azúcar	6,20€
Chocolate con mantequilla salada casero	5,80€
Doble Chocolate con mantequilla salada casero	7,80€
Caramelo de mantequilla salada casero	5,80€
Doble Caramelo de mantequilla salada casero	7,50€
Limon y miel de flores de Poilley	6,10€
Galette casera de trigo sarraceno con chocolate O caramelo salado casero	5,80€
Crema de praliné de chocolate casera	5,90€
Doble Crema de praliné de chocolate casera	7,80€
La marmelada del momento de la granja	5,80€
Mille Feuilles	

(Complemento (chocolate, caramelo, crema batida) 1.80€)

Nuestros super productores

Miel : Les ruchers du Verdeuil

Marmelade ecologica : Ferme des milles feuilles à St-Georges de Rt

<Precio y servicio incluidos>