

Le midi 2 services : 12h et 13h30
 Pour les petites faims (de 14h30 à 18h30), nous vous proposons nos galettes complètes et/ou nos délicieuses crêpes dans la rubrique "servies toute la journée".
 Le soir 1 service : 19h30 (dernières commandes : 20h30)

**AU BORD DE L'O EST OUVERT
 TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE
 DE 9H00 à 22H00**

Nos farines de Sarrasin et de Froment sont issues du Moulin de la Courbe (56). Notre cidre et jus de pommes sont issus de la cidrerie Coat Albret (35). Notre beurre est du beurre au sel de Guérande ! Notre chocolat et notre caramel sont maison. Notre lait est issu de la Ferme de Mézérac à Guérande. Notre café est issu de la brûlerie d'Alré (56). Nos saucisses sont issues de la Maison Beuchère, Chateaugiron (35). Nous privilégions les circuits courts !

Nos Galettes au Sarrasin

Les sept Saints fondateurs de la Bretagne

La Classique	2 ingrédients au choix oeuf, emmental, jambon blanc ou poulet	8,50 €
La complète :	jambon blanc ou poulet, œuf, emmental	10,50 €
La Gaspard	chèvre, miel, lardons	11,00 €
La Malo	chèvre, chorizo, tomates fraîches	11,50 €
La Briéuc	langouille brièronne, œuf, emmental, cébette	12,00 €
La Tugdual	légumes de saison	13,00 €
La Corentin	le vrai HOTDOG breton ! saucisse au muscadet emmental, oignons, moutarde à l'ancienne	15,00 €
La Patern	andouille de Guémené, pommes cuites, œuf, emmental	15,00 €
La Samson	boudin noir, emmental, pommes cuites	15,00 €
La Saint-Pol	saumon fumé, chèvre, emmental, crème ciboulette	15,50 €
La Galette de la semaine ! sur ardoise et selon arrivage		15,00 €

Pour agrémenter votre galette, nous proposons un supplément salade 3 euros



Nos Crêpes au Froment

Servies toute la journée

La simple	beurre salé - sucre roux	4,50 €
La colorée	confiture (myrtilles, abricots ou fraises)	5,50 €
La detox	jus de citron	6,00 €
La miel		6,50 €
La crème de marrons		6,50 €
La caramel au beurre salé fait maison		6,50 €
La chocolat fait maison (Bien meilleur que le Nutella® mais nous en avons aussi!)		6,50 €
La Nutella®		6,50 €
La fruitée	bananes chocolat ou pommes cuites caramel	8,00 €
Uniquement pour les services du midi et du soir		
La Valentine	chocolat maison, caramel maison, crème fouettée	11,00 €
L'Irrésistible	pommes cuites, caramel maison, glace vanille	11,00 €
La Tentation	crème fouettée	
Est-ce possible ?	chocolat maison, glace chocolat, crème fouettée	11,00 €
La Diabliesse	caramel maison, glace caramel, crème fouettée	11,00 €
La Japonaise	pommes cuites, flambée	11,50 €
	crème de citron yuzu faite maison, meringues	11,50 €



Nos plus encore...

Nuggets/chîps (au sel de Guérande !)	6,50 €
La salade du Chef (Les ingrédients seront mis en fonction des arrivées du jour !)	16,00 €
Et parfois, des surprises à l'ardoise !	



Nos Planches apéritives... à partir de 19h00

La composition des planches varie en fonction de l'arrivée. Elles sont toutes accompagnées de crudités.

La petite faim, servie toute la journée au choix :

rillettes de sardines faites maison	8,00 €
saucisson nature ou spécial (selon arrivage)	7,50 €

A partager entre amis :

La Trinquette Bretonne ! (une complète à partager)	11,00 €
La Planche Cochonnailles	18,50 €
La Planche Fromagère	18,50 €
La Mixte	20,50 €
La Planche Montagnarde Camembert rôti et charcuterie (servie en avril/mai/juin/septembre/octobre)	25,00 €



Menu OBDO

15,50 €



La galette complète

La crêpe dessert beurre-sucré

1 boisson au choix : 1 verre de cidre artisanal ou 1 verre de jus de pomme artisanal

Ce menu est servi tous les jours de la semaine, midi et soir sauf week-end et jours fériés. Merci pour nos gentils cuisiniers de ne faire aucune modification.

MENU Enfant jusqu'à 10 ans

11,50€



1 Galette Classique

1 Crêpe Simple ou 1 esquimau ou 1 petit pot de glace

Vaillé/Fraise (comme à la cantine !)

1 Sirop à l'eau (12,5 cl - menthe / fraise / grenadine)

Nos Glaces

Les crèmes glacées : vanille, chocolat, menthe-chocolat, fraise, caramel beurre salé

Les sorbets : citron vert, framboise, cassis, noix de coco, fruits de la passion
1 boule : 3,50 €/ **2 boules** : 6,00 €/ **3 boules** : 8,50 €

La coupe colonel : citron vert, Vodka 10,00 €

Et un large choix de glaces en bâtonnet, à l'eau, magnums, etc...



Goûter pas que pour les enfants !



Panini au Nutella®

5,00 €

Les Petits Déjeuners

10,00€



Aucune modification

1 boisson chaude aux choix (café, déca, chocolat chaud (12,5 cl), thé (12,5 cl))
 (pour toutes autres boissons chaudes, un supplément de 1,5 € sera facturé)

2 tartines de baguette fraîche (beurre salé / confiture)

1 verre de jus d'oranges pressées (12,5 cl)

Dégustation d'huîtres de Pen-Bé



Tous les dimanches, De 11h30 à 13h

Pour une personne :

6 huîtres n°4 et un verre de Quincy

(possibilité de réserver / quantité limitée)

15,00 €

Tous les ingrédients supplémentaires sur les glaces, galettes et crêpes seront facturés 2€. N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes, pour être sereins et goûter à nos plats en toute sécurité.

Les Boissons, sans...



Les fraîches...

Eau de source Abatilles	50 cl	1 l	
Plate	4,00 €	6,00 €	
Gazeuse	5,00 €	7,00 €	
Jus de fruits	20 cl	4,50 €	
<i>Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Tomates</i>			
Sodas	33 cl	4,50 €	
<i>Coca-Cola, Coca 0, Fuztea, Perrier, Orangina, Tropic, Schweeps</i>			
Orange pressée	20 cl	6,00 €	
Sirop à l'eau <i>Demandez le Parfum !</i>	25 cl	2,50 €	
Diabolo	25 cl	4,00 €	
Limonade	25 cl	3,50 €	
	Tonic	25 cl	5,00 €
	Ginger Beer	25 cl	5,00 €
	Agrumes	25 cl	5,00 €
	Pamplemousse rose	25 cl	5,00 €
	<i>"à la fleur de sel de Guérande"</i>		

Jus de pommes artisanal

Verre (identique la bolée)	Pichet (50 cl)	Pichet (1 l)
4,00 €	7,50 €	15,00 €

Les chaudes...

Café, déca	2,50 €
Café crème (petit)	2,80 €
Double expresso	4,50 €
Grand café crème	5,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thé ou infusion	5,00 €
Capuccino	5,50 €
Le thé ou café gourmand	10,00 €

Les Smoothies

Funny Berries	<i>Fraise, Mûre, Framboise</i>	6,00 €
Coconut Fever	<i>Lait de Coco, Ananas, Banane</i>	
Pinky Groovy	<i>Fraise, Banane</i>	
Yellow Slow	<i>Ananas, Papaye, Mangue</i>	

Les cocktails sans alcool (25 cl)

Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Planteur	8,00 €
Virgin Spritz	8,00 €

AU BORD DE L'O ORGANISE

Les anniversaires, les fêtes de famille, les séminaires

Pensez à privatiser les lieux !

Les Boissons, avec...



L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé et celle des autres.
A consommer avec modération ! Pensez à Sam...

Bières

Pressions blanches et blondes	25 cl	4,50 €	50 cl	8,50 €
Pression bière d'Abbaye	25 cl	5,00 €	50 cl	9,00 €
Bière IPA	25 cl	5,00 €	50 cl	9,00 €
Monaco, Panaché	25 cl	4,50 €	50 cl	8,50 €
Despérados, Corona	33 cl	6,00 €		

Cidre Artisanal Coat Albret

Verre (identique la bolée)	Pichet (50 cl)	Bouteille (75 cl)
5,00 €	10,00 €	15,00 €

Apéritifs, les classiques...

Kir breton	12,5 cl	5,00 €
<i>Cidre, cassis ou pêche</i>		
le vrai Kir !	12,5 cl	6,00 €
<i>Bourgogne Aligoté, crème de cassis de Dijon</i>		
Porto rouge/blanc	6 cl	6,00 €
Martini rouge/blanc	6 cl	6,00 €
Suze (pure)	5 cl	6,50 €
Pastis	2 cl	6,50 €
Ti Punch	6 cl	8,00 €
Whisky <i>Selon la sélection du patron mais ici, pas de JB !</i>	4 cl	11,00 €
Irish coffee	12,5 cl	11,00 €

Digestifs, pour finir la soirée, mais en toute sobriété

Mentilla/Limoncello/Manzanita/Chouchen	6 cl	7,00 €
Rhum ambré <i>selon la sélection du Patron !</i>	6 cl	10,00 €

Cocktails, de la tradition à la découverte...

verre de Sangria (Rouge ou Blanche) - 25 cl	6,00 €
verre de Planteur (préparé 24heures avant !) - 25 cl	8,00 €
L'OBDO, notre signature ! - 20 cl	12,00 €
Spritz classique (Apérol/Prosecco) - 30 cl	10,00 €
Spritz Cinzano (aux extraits d'agrumes naturels) - 30 cl	10,00 €
Spritz, l'original de Venise (Venezia/Prosecco) - 30 cl	11,50 €
Spritz Sureau - 30 cl	11,50 €
Mojito - 20 cl	11,00 €
Piña Colada - 20 cl	11,00 €
Caïpirinha - 15 cl	11,00 €
Le pichet (1 l) Spritz Apérol / Sangria	30,00 €
Le pichet (1 l) Planteur	40,00 €

Nouveauté

<i>C'est le retour de</i> la Suze Tonic (suze, tonic)	15 cl	8,00 €
<i>Essayez le</i> Spritz Lillet , le Spritz Français ! Rosé, Blanc ou Rouge	20 cl	12,00 €
<i>Lillet, Tonic</i>		
<i>Et découvrez le</i> Barraquito mélange subtil lait concentré, liqueur 43	12,5 cl	11,00 €
<i>aux 43 épices, Espresso et du lait mousseux garni de poudre de cannelle</i>		

Champagne...



La flûte de champagne

12,5 cl	12,00 €
---------	---------

La bouteille de champagne

70,00 €

Nos Vins,



Vins blancs

Muscadet Granite

<i>Château de la Ragotière</i>	5,00 €	21,00 €
<i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022</i>		

Quincy

<i>Domaine Siret</i>	7,00 €	30,00 €
----------------------	--------	---------

Uby Tortue

<i>IGP Côtes de Gascogne</i>	6,00 €	25,00 €
------------------------------	--------	---------

Domaine d'Archimbaud

<i>Les IV Pierre - Terroir du Larzac</i>	8,00 €	32,00 €
--	--------	---------

Vins rosés

	Verre (12,5 cl)	Pichet (0,5 l)	Bouteille (75 cl)
--	-----------------	----------------	-------------------

Terra Rossa Ile de Beauté	5,00 €	13,00 €
<i>en cubis</i>		

Bella Dona ou Terra Di Serena

<i>IGP Corse</i>		23,00 €
------------------	--	---------

La Vie en Rose

<i>AOP Côte de Provence</i>	8,00 €	38,00 €
<i>Château Roubine</i>		

Vins rouges

	Verre (12,5 cl)	Pichet (50 cl)	Pichet (1 l)
--	-----------------	----------------	--------------

Merlot IGP Coteaux de Fontcaude	5,00 €	12,50 €	25,00 €
<i>en cubis</i>			

	Verre (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
--	-----------------	-------------------

Domaine d'Archimbaud Tradition

<i>AOP - Languedoc St-Saturnin Vin Biologique</i>	6,50 €	30,00 €
---	--------	---------

Domaine d'Archimbaud Enfant Terrible

<i>AOP-Terrasses du Larzac Vin Biologique</i>	7,00 €	35,00 €
---	--------	---------

Nouveauté

Découvrez notre formule Pichet Apéro

Un pichet de Spritz Apérol / de Sangria (1 l)	45,00 €
Une planche mixte	

Un pichet de Planteur (1 l)	55,00 €
Une planche mixte	