

Farine entière
sarrasin
0% Gluten
BIO
moulue à la
meule de pierre

Notre sélection
BIO :



Pommes
Farine
Lait



LES GALETTES DE BLÉ NOIR (SARRASIN)

LES COMPLETES

COMPLÈTE 9,60

Oeuf miroir, emmental râpé, jambon blanc

COMPLÈTE ANDOUILLE 11,40

Oeuf miroir, emmental râpé, andouille de Guemenée

COMPLÈTE LARD 11,40

Oeuf miroir, emmental râpé, lard

COMPLÈTE JAMBON CRU 11,40

Oeuf miroir, emmental râpé, jambon cru de Parme

COMPLÈTE SAUCISSE 12,40

Oeuf miroir, emmental râpé, saucisse artisanale bretonne

CÔTÉ BRASSERIE

**SAUCISSE ARTISANALE
BRETONNE** 15,80

Saucisse artisanale bretonne grillée
130 g, pommes de terre sautées,
confit d'oignons à la noix de
muscade, sauce moutarde à
l'ancienne, salade verte

**SALADE DE TARTARE DE
SAINT JACQUES** 19,00

Tartare de saint jacques 100 g sur blinis
sarrasin, salade verte, petits légumes
croquants aromatisés à l'huile de truffe
blanche, sorbet citron basilic sur
crumble parmesan

LES SUPPLEMENTS



Bol de salade verte 2,50
Champignons 2,50
Oignons confits 2,50
Pommes de terre 4,00
Confit de tomate 2,50
...
Andouille (4 tranches) 4,00
Lard (2 tranches) 4,00
Jambon de parme, 2 tr 4,00
Saucisse 150 g 5,00
Oeuf 2,50
...

Fromage à raclette 2,50
Fromage de chèvre 2,50
Emmental râpé 2,50
Fourme d'ambert 2,50

MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans) 10,90

PLAT : ● Oeuf - fromage
● Ou Jambon - fromage
● Ou Jambon - oeuf

DESSERT :

Crêpe Beurre Sucre - smarties
Ou Crêpe Chocolat
Ou 1 boule de glace, parfum au choix
Vanille, Chocolat, Fraise

BOISSON :

● Sirop à l'eau
(Menthe, DBK, Grenadine, Citron)

(Pas de modification possibles sur les menus)

la galette
du jour

Consultez
l'ardoise

LES GALETTES GOURMANDES

BOCAGÈRE

14,60

Jambon blanc, oeuf miroir, emmental râpé, fromage de chèvre, petits légumes de saison croquants aromatisés à l'huile de truffe blanche, salade verte



CAMPAGNARDE

14,40

Saucisse artisanale bretonne tranchée, confit d'oignons à la noix de muscade, sauce crémeuse moutarde à l'ancienne, oignons frits, salade verte

WESTERN

16,90

"Steak à cheval" steak haché de boeuf 120 g surmonté d'un oeuf au plat, emmental râpé, confit d'oignons, sauce tomate maison au piment d'espelette, salade verte

SAVOYARDE

14,60

Tranches de Lard, pommes de terre sautées, fromage à raclette, salade verte

LES GALETTES VEGETARIENNES



GUEMENÉE

14,70

Andouille de Guemenée, oignons confits à la noix de muscade, pommes fruits bio poêlées, oignons frits, salade verte

3 FROMAGES

13,50

Emmental râpé, fromage de chèvre, fourme d'ambert, éclats de noix, miel, salade verte

PARMA

14,70

Jambon cru de parme, fromage fourme d'ambert, emmental râpé, éclats de noix, sorbet melon, salade verte

VEGGIE

14,30

Carottes façon saumon végétal marinées au thé noir fumé, au sirop d'érable et sauce soja. Algue nori, fondue de poireaux à la crème et à la coriandre, paillettes d'algues, crumble au parmesan, salade verte

VOYAGEUSE

15,00

Truite fumée, fondue de poireaux à la crème et à la coriandre, paillette d'algues, sorbet citron basilic, salade verte

MARAICHÈRE

14,70

Champignons à la crème, oeuf miroir, emmental râpé, fromage de chèvre, petits légumes de saison croquants aromatisés à l'huile de truffe blanche, salade verte

XL

15,00

Andouille de Guemené, poitrine de porc, emmental râpé, confit d'oignons, pommes de terre sautées, sauce crémeuse moutarde à l'ancienne, oignons frits, salade verte

BURRATTA Façon pizza

18,80

Burratta crémeuse 100 g, sauce à la truffe d'été et champignons "tartufata", emmental râpé, jambon cru de parme, crudités du moment, salade verte

LORENZO Façon pizza

16,60

Burratta crémeuse 100 g, sauce à la truffe d'été et champignons "tartufata", emmental râpé, champignons, crudités du moment, salade verte



La salade est servie avec une vinaigrette maison : vinaigre de cidre, huile de colza, graines de moutarde à l'ancienne, sel, poivre

LES CRÊPES DE BLÉ (FROMENT)

Farine de Blé T60
Lait entier cru
=
BIO ET LOCAL

TOUTES NOS
GARNITURES
ET LES SAUCES
CHOCOLAT
&
CAMEL AU
BEURRE SALÉ
=
C'EST TOUT
FAIT
MAISON



Crêpes & galettes
tournées à la main



LES GOURMANDES

POMMERAIE 8,80

Crêpe avec pommes bio rissolées et
caramélisées, sauce caramel beurre salée

LÀ J'HESITE 9,90

Crêpe avec **1 boule de glace au choix**

. (voir carte des glaces artisanales)

Nappage avec une **sauce au choix** :

. Caramel au beurre salé. . Chocolat

Avec ajout de **topping au choix** :

. Amandes grillées . Noix de coco râpé.

. Brisures spéculos . Eclats de meringue

. Smarties

Avec 3 généreuses touches de **chantilly**

NOUGATINE 9,90

Crêpe avec 1 boule glace nougat, miel,
sauce caramel au beurre salé, chantilly,
amandes grillées

CITRON MERINGUÉE 10,90

Crêpe, crème de citron et meringue italienne,
1 boule de glace citron meringuée

CHOU GLACÉ 11,70

Crêpe, 2 boules de glace vanille, chantilly
surmontées d'un chou craquelin nappé de
brisures de speculos et caramel au beurre salé,
éclat de meringue

PROSPER 11,70

Crêpe fourrée au pain d'épice chaud
et pommes caramélisées, sauce caramel
beurre salée, 1 boule de glace vanille,
chantilly

la crêpe
du jour

Consulter
l'ardoise

LES CLASSIQUES



Crêpe Beurre Sucre 4,70

Galette Sarasin beurre 5,00

Confiture 5,50

Au choix : fruits rouges ou orange

Miel - citron pressé 6,90

Sauce Chocolat 6,00

Sauce Caramel Beurre Salé .. 6,30

Duo sauces Chocolat &
Caramel Beurre Salé 6,50

Sauce Chocolat &
Noix de coco râpé 6,50

Sauce Chocolat
& Amandes grillées 6,60

Sauce Caramel Beurre Salé
& Amandes grillées 6,70

Sauce caramel Beurre salé
& brisures de spéculoos 6,70

Mega-Duo : sauce chocolat & .. 7,90
sauce caramel beurre salé,
amandes grillées, chantilly

LES SUPPLEMENTS

LES TOPPINGS

Amandes grillées 1,50

Noix de coco rapée 1,50

Brisures de spéculoos 1,50

Smarties 1,50

Eclats de meringues 1,50

LES FLAMBAGES

Flambage Grand Marnier 20 cl .. 4,80

Flambage Calvados 20 cl..... 4,80

1 boule de glace au choix 3,70

Chantilly 2,20

Garniture présentée sur galette sarrasin
sans gluten (au lieu de crêpe) ... 0,20

LES CRÊMES GLACÉES



VANILLE
BOURBON DE
MADAGASCAR



CHOCOLAT
CRAQUANT



CARAMEL
AU BEURRE
SALÉ



CAFÉ



NOUGAT



PALET
BRETON

LES SORBETS PLEIN FRUITS



CITRON
BASILIC



LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 9,90

3 boules vanille, sauce chocolat,
chantilly, éclats de pralin

CHOCOLAT LIEGEOIS 9,90

1 boule vanille, 2 boules chocolat croquant,
sauce chocolat, chantilly, éclats de pralin

CAFE LIEGEOIS 9,90

1 boule vanille, 2 boules café, crème de
café, chantilly, éclats de pralin

CARAMEL LIEGEOIS 9,90

1 boule vanille, 2 boules caramel, sauce
caramel au beurre salé, chantilly, éclats
de pralin

COUPE PALET BRETON 9,90

1 boule vanille, 1 boule palet breton,
1 boule caramel au beurre salé,
sauce caramel au beurre salé,
1 biscuit palet breton

BOULES DE GLACE

1 Boule		4,50
2 Boules		6,70
3 boules		8,00

