

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 Galettes au Sarrasin

Les sept Saints fondateurs de la Bretagne

La Classique	2 ingrédients au choix oeuf, emmental, jambon blanc ou poulet	8,00 €
La complète :	jambon blanc ou poulet, œuf, emmental	10,50 €
La Gaspard	chèvre, miel, lardons	11,00 €
La Briéuc	langouille brièronne, œuf, emmental, cébette	11,50 €
La Malo	chèvre, chorizo, tomates fraîches	11,50 €
La Tugdual	légumes de saison	13,00 €
La Coentín	le vrai HOTDOG breton ! saucisse au muscadet emmental, oignons, moutarde à l'ancienne	14,50 €
La Patern	andouille de Guémené, pommes cuites, œuf, emmental	14,50 €
La Samson	boudin noir, emmental, pommes cuites	14,50 €
La Saint-Pol	saumon fumé, chèvre, emmental, crème ciboulette	15,50 €
La Galette de la semaine !	sur ardoise et selon arrivage	13,50 €

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

Menu OBDO

15,00 €

La galette complète

La crêpe dessert beurre-sucre

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

Aucune modification

11,50€

1 Galette Classique

1 Crêpe Simple ou Une Glace (1 esquimau)

1 Sirop à l'eau (menthe / fraise / grenadine)

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 déttox	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 €
<i>Uniquement pour les services du midi et du soir</i>		
La Valentine	chocolat maison, caramel maison, crème fouettée	10,50 €
L'Irrésistible	pommes cuites, caramel maison, glace vanille	10,50 €
La Tentation	crème fouettée	10,50 €
Est-ce possible ?	chocolat maison, glace chocolat, crème fouettée	10,50 €
La Diabliesse	caramel maison, glace caramel, crème fouettée	10,50 €
La Japonaise	pommes cuites, flambée	11,00 €
	crème de citron yuzu faite maison, meringues	11,00 €

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 9,00 €

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

Goûter pas que pour les enfants !

Panini au Nutela® 5,00 €

Formule Goûter 5,00 €

Nos plus encore...

Nuggets/frites (à l'Air-Fryer)	8,50 €
La salade du Chef servie dans sa corolle de galette (Les ingrédients seront mis en fonction des arrivées du jour !)	16,00 €
<i>Et parfois, des surprises à l'ardoise !</i>	

Nos Planches apéritives... à partir de 19h00

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

La petite faim , servie toute la journée au choix :

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

A partager entre amis : à partir de 19h00

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

Les Petits Déjeuners

10,00€

Aucune modification

- 1 boisson chaude aux choix parmi les propositions
- 2 tartines de baguette fraîche (beurre salé / confiture)
- 1 verre de jus d'oranges pressées

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)	Bouteille (75 cl)
4,00 €	7,50 €	11,00 €

Les chaudes...

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

Les Smoothies

Funny Berries	Fraise, Mûre, Framboise	6,50 €
Coconut Fever	Lait de Coco, Ananas, Banane	
Pinky Groovy	Fraise, Banane	
Yellow Slow	Ananas, Papaye, Mangue	

Les cocktails sans alcool

Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Planteur	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	4,00 €	50 cl	8,00 €
Despérados, Corona	33 cl	6,00 €		

Cidre Artisanal Coat Albret

Verre (identique la bolée)	Pichet (50 cl)	Bouteille (75 cl)
4,00 €	10,00 €	15,00 €

Apéritifs, les classiques...

Kir breton	12 cl	5,00 €
<i>Cidre, cassis ou pêche</i>		
le vrai Kir !	12 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 €
Pastis	2 cl	6,50 €
Ti Punch	6 cl	8,00 €
Whisky	4 cl	8,00 €
Irish coffee		10,00 €

Digestifs, pour finir la soirée, mais en toute sobriété

Mentilla/Limoncello/Manzanita/Chouchen	7,00 €
Rhum ambré	10,00 €

Cocktails, de la tradition à la découverte...

L'OBDO, notre signature !	12,00 €
Le Super OBDO, notre super signature !	14,00 €
Spritz classique (Apérol/Prosecco)	10,00 €
Spritz, l'original de Venise (Venezia/Prosecco)	11,00 €
Spritz Sureau	11,00 €
Mojito	10,00 €
Piña Colada	10,00 €
Caïpirinha	10,00 €
La Paloma (Tequila/Pamplemousse)	11,50 €
Le pichet (1 l) Spritz Apérol / Planteur / Sangria	30,00 €

Champagne...

La flûte de champagne	10,00 €
La bouteille de champagne	70,00 €



Nos Vins,



Vins blancs

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
Muscadet Granite		
<i>Château de la Ragotière</i>		
	5,00 €	21,00 €
<i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022</i>		
Quincy	7,00 €	30,00 €
<i>Domaine Siret</i>		
Uby Tortue	6,00 €	25,00 €
<i>IGP Côtes de Gascogne</i>		
Domaine d'Archimbaud	8,00 €	32,00 €
<i>Les IV Pierre - Terroir du Larzac</i>		

Vins rosés

	Verre (12 cl)	Pichet (1 l)	Bouteille (75 cl)
Terra Rossa Ile de Beauté	5,00 €	13,00 €	25,00 €
<i>en cubis</i>			
Bella Dona ou Terra Di Serena			22,00 €
<i>IGP Corse</i>			
La Vie en Rose	8,00 €		38,00 €
<i>AOP Côte de Provence</i>			
<i>Château Roubine</i>			

Vins rouges

	Verre (12 cl)	Pichet (1 l)
Merlot IGP Coteaux de Fontcaude	5,00 €	25,00 €
<i>en cubis</i>		
Domaine d'Archimbaud Tradition	6,50 €	30,00 €
<i>AOP - Languedoc St-Saturnin Vin Biologique</i>		
Domaine d'Archimbaud Enfant Terrible	7,00 €	35,00 €
<i>AOP-Terrasses du Larzac Vin Biologique</i>		

Nouveauté

Découvrez notre formule Pichet Apéro 2025 45,00 €

Un pichet de Spritz Apérol / de Planteur / de Sangria (1 l)
Une planche mixte