FORMULES DU MIDI

12€

GALETTES

LA MONTAGNE : *œuf, gruyère*
LA PARISIENNE : *champignons de Paris à la persillade*
LA FERMIÈRE : *oignons à la crème, œuf, fromage*

OU OMELETTE (*omelette au choix*)

& une crêpe dessert et une boisson

13€

PLAT DU JOUR & DESSERT ou ENTRÉE & DESSERT

(Selon la saison et le choix)

ENTRÉE : *Crudité, andouille, œufs durs...*

LE PLAT (unique 12 €) : *Pièce de bœuf grillée, Andouillette, Bourguignon, poisson du jour....*

ACCOMPAGNEMENT : *Purée maison, riz, haricots verts, pommes de terre sautées ou pommes sarrasin.*

DESSERT : *Crêpe, far breton, fruit...*

A LA CARTE

GALETTES AU SARRASIN

Nos farines sont issues de producteurs de la région et sont issues des techniques de l'agriculture raisonnée et biologique.
Nous pouvons si vous le souhaitez, réaliser n' importe quelle galette en utilisant de la farine de froment.

GALETTES AU SARRASIN (Suite)

ROLL GALETTE SANDIWCH : ..... 10 € New

CAMPAGNARDE : *lardons, rillons fromage, pomme de terre, œuf et une sauce au choix (crème fraîche ou sauce tomate)* ..... 10 €

COUNTRY : *viande hachée, oignons, tomates, œuf à cheval, salade,* ..... 10 €

ST BRIEUX : *noix de St Jacques, choix entre fondue de poireau ou champignons et crème fraîche* ..... 10 €

L' ESPAGNOLE : *chorizo, pomme de terre, sauce tomate, gruyère* ..... 8 €

COCHONNET : *andouillette, œuf, gruyère, oignons* ..... 8 €

LA BRETONNE : *jambon, gruyère, œuf* ..... 7 €

LA BERGÈRE : *chèvre chaud aux amandes* ..... 7 €

BREBIS : *roquefort, noix, salade* ..... 7 €

RUCHE : *chèvre chaud, miel, salade* ..... 7 €

PERSONNALISER VOTRE GALETTE !

LA CRÉATIVE : 3 INGRÉDIENTS au choix: ..... 7 €
Œuf, fromage, champignon, lardon, jambon, crème fraîche

LA STAR : 4 INGRÉDIENTS au choix parmi la liste précédente et celle-ci: ..... 9 €
Roquefort, chorizo, chèvre, munster, andouillette

OMELETTES

Réalisées avec les œufs d'un producteur d' Indre et Loire.
Les poules sont élevées en plein air dans le cas d'une agriculture raisonnée.

Omelettes* (au choix) ..... 10 €
nature, oignons, fromage, jambon, lardons, tomates, pommes de terre
* servie avec une salade et tranches de pain

SALADES

NATURE ..... 3 €

LA PORCINETTE : *lardons sautés, pomme de terre, gruyère, crème fraîche* ..... 9 €

LA TOURAINE : *rillons à la poêle, chèvre chaud, pommes de terre* ..... 9 €

POTAGES

POTAGE PAYSAN LÉGUMIER ..... 6 €
SOUPE DE POISSONS ..... 6 €

CRÊPES DESSERT

CRÊPES* (Choix 1) :
nature, sucre, beurre sucre, confiture (citron, orange, cassis, abricot, fraise), miel ..... 3 €

CRÊPES* (Choix 2) :
Chocolat, caramel, crème de marron, crème de noisette, noix, beurre de citron ..... 4 €

CRÊPES* (Choix 3) :
Grand Marnier, Cointreau, Calva, liqueur de café ..... 8 €

CRÊPES SUCCES :
Avec une boule de glace au choix, fruit ou garniture (pomme, banane, pêche, poire...) et chantilly ..... 7 €

*COMPOSEZ VOTRE CRÊPE DESSERT AVEC 3 INGREDIENTS (Glaces ou garniture)

BROCELIANDE : *crêpe, pommes au beurre salé, caramel* ..... 7 €

CANDY : *crêpe, glace caramel, brisures de spéculos, chantilly* ..... 7 €

LA TATIN : *pommes au beurre, cannelle, crème fraîche* ..... 7 €

LE COCOTIER : *chocolat bio, noix de coco, chantilly* ..... 7 €

LA FLAMBÉE : *crêpe, banane au rhum* ..... 7 €

SUPPLÉMENTS

Chantilly, alcool, fruits de saison, amandes ..... 2 €

COUPES GLACÉES

MELBA : *glace vanille, médaillon de pêche, coulis de framboise, chantilly,* amande ..... 6.50 €

BANANA SPLIT : *glace vanille, banane, chocolat chantilly* ..... 6.50 €

BELLE HELÈNE : *glace vanille, poire, chocolat, chantilly* ..... 6.50 €

Voir au dos →