

LES VOYAGEUSES

INSPIRÉES DE NOS VOYAGES



Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Anatole (retour des montagnes)

14,90€

Pommes de terre, duo de fromages à raclette au lait cru
Bio : nature et poivre d'Inde (Epice Roellinger).
Coppa artisanale, salade verte, cornichons.

La Créole (rougail saucisses réunionnais)

13,90€

Saucisses natures et fumées artisanales, oignons, curcuma,
tomates. Sel aux piments de Saint-Leu et rougail piments servi à part.

L'Italienne

13,80€

Tomates confites, mozzarella fior di latte,
parmesan, jambon italien, basilic, huile d'olive Bio.

La Marcel

13,90€

Petit Marcel au lait cru, compotée de pommes maison,
Spianata Piccante, salade verte, noix.

La Funky Bijou (Végan)

12,50€

(Inspirée de la Dosa Masala indienne et DJ Marrrtin)
Patates douces, lentilles corail, épices indiennes grillées,
lait de coco, coriandre, pickles maison.

Galette du moment sur ardoise

Bol de salade verte

2,50€

Nos supers producteurs

Saucisses : Cochon du Chenot à Billé.

Légumes : Ferme Chemin à Lécousse.

Fromages à Raclette et P'tit Marcel : Fruit des Prés à Mellé.

Huile et épices Bio : Terra Libra

< prix et service compris >

LES GOURMANDES



Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Broustal (suivant les arrivages !) 17,90€

Noix de St-Jacques fraîches, fondue de poireaux au gingembre.

La Bucheronne 14,80€

Véritable andouille de Guémené, tomme Bio au lait cru, oignons cuisinés, glace moutarde à l'ancienne.
(quantité XXL pour les gourmands)

La Druide 12,90€

Champignons bruns frais, beurre persillé à l'ail, oeuf Bio, tomme Bio au lait cru.

La Complète Oeuf Bio, jambon, emmental Breton. 8,50€

La Complète Andouille 10,60€

Véritable Andouille de Guémené, emmental breton, crème de moutarde, oeuf Bio.

La Végétarienne 11,90€

Tomme Bio au lait cru, oeuf Bio, fondue de poireaux gingembre graines de sarrasin torréfiées Bio, salade verte, sauce vinaigrette.

Bol de salade verte 2,50€

Suppléments (Œuf, Emmental, Jambon) 1,90€

Nos supers producteurs

Saucisses : Cochon du Chenot à Billé.

Légumes : Ferme Chemin à Lecousse

Oeuf Bio : Ferme du Vend'ouest à Vendel

Les Tommes Bio au lait cru : Fruit des Prés à Mellé

< prix et service compris >

LES DÉLICIEUSES



FARINE DE FROMENT BIO, MOULIN DE MARIGNY À ST GERMAIN EN COGLES

La Craquante

9,20€

Pâte à tartiner maison, chantilly maison, glace vanille artisanale, amandes caramélisées.

La Rocher Coupé (servie façon rocher sur lit de chantilly maison)

9,10€

Chocolat au beurre salé maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, pralins.

La Snickers

8,90€

Chocolat au beurre salé maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille artisanale, éclats de cacahuètes caramélisés, chantilly maison.

La Mémé Broustal

8,60€

Caramel au beurre salé maison, glace palet Breton artisanale, pop corn de Sarrasin maison, chantilly maison.

Ile d'Araise

8,80€

Pommes compotées, caramel au beurre salé maison, glace vanille artisanale, pralins, chantilly maison.

Le Trou normand

9,00€

Pommes compotées, sorbet pomme, flambée au Calvados.

Suppléments (Chantilly, Chocolat, Caramel, Amandes, Pralins)

1,80€

< prix et service compris >

LES SUCCULENTES



FARINE DE FROMENT BIO, MOULIN DE MARIGNY À ST GERMAIN EN COGLES

La beurre sucre (beurre salé et sucre de canne blond Bio)	3,80€
La double beurre sucre	6,20€
La chocolat au beurre salé maison	5,80€
La double chocolat au beurre salé maison	7,80€
La caramel au beurre salé maison	5,50€
La double caramel au beurre salé maison	7,50€
La citron et miel toutes fleurs de Poilley	6,10€
La galette de blé noir au chocolat au beurre salé ou caramel au beurre salé	5,60€
La pâte à tartiner maison	6,30€
La double pâte à tartiner maison	7,80€

Suppléments (Chantilly, Chocolat, Caramel, Amandes, Pralins)
1,80€

< prix et service compris >