

Softs

Sirop à l'eau	2.30€
Diabolo :	3.20€
Grenadine.Menthe.Fraise.Pêche.Kiwi.Banane.Citron.Violette.Orgeat.Cerise.Citron-Acide.Fruits de la passion.	
Breizh cola 33cl	3.20€
Breizh cola zero 33cl	3.20€
Orangina 25cl	3.20€
Jus de fruits granini :	3.20€
Orange.Fraise.Pamplemousse.Abricot.Ananas.Tomate 25cl.	
Jus de pomme bio / pétillant 25cl	3.50€
Limonade pression 25cl	3.00€
Plancoët intense 33cl	3.20€
La french 25cl :	3.50€
Tonic/Ginger Beer/.Pamplemousse	
Citronnade Plate ou Pétillante 33cl	4.80€
Ice Tea 33cl:	4.80€
Pêche, Citron, Framboise	

Apéritifs

Kir vin blanc / Breton 12cl	3.20€
Cassis.Pamplemousse.Framboise.Pêche.Mûre.Cerise .	
Kir Pétillant 12cl	5.20€
Kir Italien 12cl	6.50€
Pétillant 12cl	5.00€
Pétillant Rosé 12cl	5.50€
Coupe Champagne 12cl	8.80€
Americano maison 10cl	7.50€
Ti-punch maison 5cl	7.50€
Brastis 2cl	3.90€
Ricard 2cl	3.70€
Pommeau 8cl	4.70€
Chouchen 8cl	4.70€
Porto 8cl	3.20€
Long Drink 5cl+Soft	8.00€
Martini rouge ou Blanc 5cl	4.20€
Campari / Suze 5cl	4.20€

Cocktails

Demander la carte de nos Cocktails / Spiritueux / Vins / Cidres.	
--	--

Bières et Cidre

Lancelot	25cl	5.5°	3.20€
Blanche hermine	25cl	4°	4.30€
Duchesse-anne	25cl	6.9€	4.50€
Paix-Dieu	25cl	10°	6.50€
Bière du moment	25cl		-
Cidre Loïc Raison	20cl		3.20€
	50cl		7.80€

Bières et Cidre Bouteille 33cl

Distoufer american ale 5.5°	6.20€
Brasserie l’hermine:	
Arsouille “blonde” 6.0°	6.20€
Triple buse “blonde triple” 8.0°	7.00€
Nénette “Fruit rouges” 4.0°	6.20€
Vieille Canaille “Brune” 7.0°	6.20€
Cidre “Les Goëllan”	4.20€
Rosé / IPA / Ginger Beer	

Eau Plate ou Gazeuse

Plancöet 50cl	3.70€
Plancöet 100cl	6.50€



MENU



le petit saint michel

Entrées ou partage

Plateau fromage	13.50€
Plateau charcuterie	15.50€
Plateau Mixte	14.50€
Camembert roti au miel	9.40€
Saumon gravlax	14.50€
Huitres 6/9/12x	11€/14€/18€
Brochette de Saint-jacques	16.20€
Accras de morues	8.50€
Praires Farcies	15.20€

Les rolls de galette

Chèvre, noix, miel, figue	8.50€
Soubise saucisse	7.80€
Saumon ciboulette	9.20€

Plats

Fish’n chips sauce Tartare.	15.70€
-----------------------------	--------

Saucisse Bretonne sauce moutarde Frites.	12.00€
--	--------

Tartiflette maison salade.	16.50€
----------------------------	--------

Le Mich’ Burger	16.80€
150g Steak haché VBF, Cheddar, Salade, Tomato, Oignons, Frites.	

SAVOYARD Mich’ Burger	18.50€
150g Steak haché VBF, Poitrine, Fromage raclette, Oignons confits, Frites.	

SALMON Mich’ Burger	17.20€
Saumon gravlax, Crème ciboulette, Salade, Tomato, Oignons, Frites.	

Sur Réservation :	
Raclette 2pers Minimum	22.00€/pers
Pomme de terre, Charcuteries, salade	

Fondue 2pers Minimum	25.00€/pers
Pomme de terre, Charcuteries, pain, salade	

Les galettes farine bio “moulin de rimou”

Beurre	3.50€
Jambon	6.00€
Oeuf	6.00€
Emmental	6.00€
Jambon emmental	7.70€
Oeuf emmental	7.70€
Complète	9.00€
Complète champignons	9.50€
Complète andouille ou chorizo	11.00€
Complète oignons	9.50€
Complète saucisse	11.50€
Saucisse	6.50€
Saucisse Emmental	7.80€
Andouille Emmental	7.80€

Bol de Frites +6€	Bol de salade +4.50€
-------------------	----------------------

Les galettes speciales

Bergère	12.50€
Chèvre, Poitrine, Salade	
La paysanne	12.50€
Saucisse, Emmental, Lardons, Pdt, Oignons	
Forestière	12.50€
Champignons, Lardons, Crème	
Nordique	13.20€
Saumon gravlax, Salade, Crème, Ciboulette	
Normande	11.50€
Camembert, Salade, Noix, Miel	
Dinanaise	12.50€
Andouille de Dinan & Guéméné, Compoté d’oignons,Emmental, Moutarde.	
St-Jacques	18.50€
Fondue de Poireaux, 4 St-jacques, Salade.	

Crepes farine bio “moulin de rimou”

Sucre ou beurre	3.20€
Beurre sucre	3.80€
Citron pressé sucre	4.50€
Miel	4.50€
Confiture des monts d’arrée	5.20€
Fraise, Abricot, Framboise, Cassis.	
Caramel au beurre salé	
Pommes caramélisées	5.20€
Chocolat maison	8.00€
Banane chocolat	5.20€
Crêpes Flambées	8.00€
Calvados, Cognac, Cointreau, Gran Marnier.	
	9.00€

Supp chantilly +2€	Supp chocolat +3€
--------------------	-------------------

MENU ENFANTS. 9€ -12ans

Galette 2 ingredients ou Jambon Frites
Sirop à l’eau
1 boule de glace ou crêpe sucre

Desserts

Moelleux chocolat maison	7.80€
Crème brûlée	7.80€
Café & Thé Gourmand	8.50€

Les Glaces

Vanille,Fraise, Chocolat, Noix de coco, Mangue, Café, Cassis, Menthe Chocolat, Palet Breton, Caramel, Citron vert.

	1 boule	2.50€
	2 boules	4.50€
	3 boules	6.50€

Supp chantilly +2€	Supp chocolat +3€
--------------------	-------------------

Coupes glacées

Dame blanche	8.00€
2 vanilles	
Chocolat ou Café liegeois	8.00€
2 chocolat ou 2 cafés	
Caramelita	9.50€
1 vanille, 2 caramel	
Banana split	
1 vanille, 1 chocolat, 1 fraise	
	9.50€

Coupes alcoolisées

Colonel	9.00€
2 Boules Citron Vert, Vodka 4cl	
Corsaire	9.00€
2 Boules Rhum/raisin, Rhum 4cl	
Iceberg	9.00€
2 Boules Menthe/chocolat, Get27 4cl	

Les Boissons Chaudes

Café maison reux, allongé	2.00€
Café crème	2.50€
Grand café	4.00€
Déca	2.00€
Déca crème	2.50€
Grand crème	4.50€
Thés & infusion reux	2.80€
Café latté	3.50€
Chocolat chaud	3.20€
Chocolat viennois	4.50€
Chocolat viennois aromatisé	4.80€
Café viennois	3.20€
Café viennois aromatisé	4.50€
Cappuccino	4.50€
Lait chaud aromatisé	3.50€

Cookie, Spéculos, Pop Corn, Pistache

Les Spiritueux

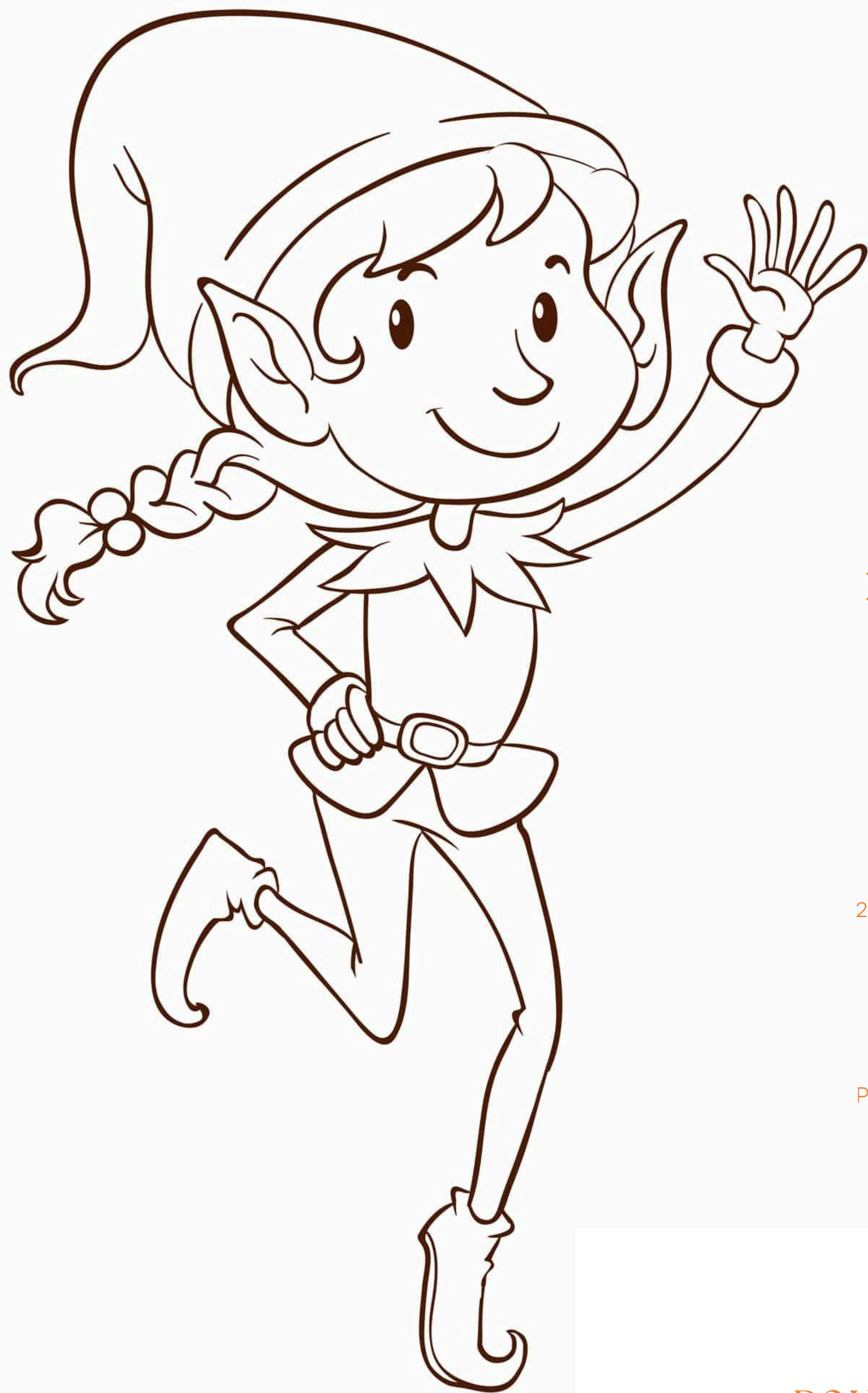
Irish coffee jameson	8.00€
French coffee cognac	8.00€
Jamaican coffee rhum	8.00€
Calvados	8.00€
Cognac	8.00€
Bailey’s	6.00€
Get 27 ou 31	6.00€
Maison cabanel	8.00€
Citron, Menthe	8.00€

02.96.72.39.34



#Lepetitsaintmichel





Le Menu *Du Nouvel An*

60€

APÉRITIF

Soupe de Champagne aux fruits rouges
accompagnée d'amuses bouches.

ENTRÉE

Salade terre et mer
2 Langoustines, médaillon de foie gras mi-cuit, 2 noix
de Saint-Jacques, Saumon gravlax, Gésiers de
volaille.

PLAT

Roulé de dinde farcie de nos terroirs
Pommes de terre grenaille et Parmentier de légumes.

FROMAGE

Assortiment de 4 Fromages locaux.

DESSERT

Moelleux au chocolat maison coulis fruit rouge.

POUR LES PLUS TÊMÉRAIRES

Soupe à l'oignons

