

LES VOYAGEUSES

INSPIRADOS POR NUESTROS VIAJES

Harina de trigo sarraceno Black Harp IGP Bretaña

- La Créole (Rougail saucisses réunionnais)** 13.90€
Salchichas bretonas artesanales, naturales y ahumadas, de la granja Chenot, cocinadas a fuego lento con tomates, cebollas y cúrcuma.
Sal de chile St. Leu y rougail de chile servidos aparte.
- L'Italienne** 14.20€
Tomates frescos o secados al sol, según la temporada, mozzarella fior di latte, queso parmesano, coppa italiana, aceite de oliva, pesto casero.
Mozzarella de búfala bretona ecológica (Ty Bufala): + 1,00 €
- La Crétoise** 14,20€
Cerdo bretón desmenuzado marinado con orégano, Mellé Skyr, queso feta bretón, cebolla roja cruda, pepino, aceite de oliva y crema balsámica.
- La Libanaise**  13,20€
Huevo ecológico, zumaque, pesto casero (de ajo silvestre o albahaca, según la temporada), tomates, halloumi ecológico a la parrilla, ensalada verde.
- La Funky Bijou (Végan)**  12,80€
(Inspirado en el Dosa Masala indio y en DJ Martin.
Batatas, lentejas rojas, especias indias tostadas, leche de coco, cilantro, cebollas rojas encurtidas.
- Ensalada verde con vinagreta casera.** 2,50€

Galette(s) del día en una pizarra

Complemento (huevos, jamon, queso..) 2.20€

Nuestros super productores

Salchichas y Cerdo : Cochon du Chenot à Billé.

Verduras: Ferme Chemin à Lécousse.

ecológico quesos (skyr, feta, chèvre, halloumi) : Fruit des Prés à Mellé.

Mozzarella di buffala bretona ecológica : Ty bufala à Erbrée

<Precio y servicio incluidos>

LES GOURMANDES

Harina de trigo sarraceno Black Harp IGP Bretaña

La Bucheronne

Huevo ecológico, auténtica salchicha andouille de Guémené, queso tomme orgánico de leche cruda de Mellé, cebollas cocidas, helado de mostaza tradicional.

14,90€

(Cantidad XXL para leñadores)

La Sardine de Marianne

Sardinas en aceite, queso feta bretón ecológico, cebollas rojas, aceite de lima kaffir casero, ensalada verde.

12.40€

La Biquette

La ceniza ecológica se combina con queso de leche cruda de Mellé, miel de Poilley, semillas de trigo sarraceno ecológicas tostadas y ensalada verde.

11,80€

La Guigui

Queso de cabra ecológico de leche cruda de Mellé, spianata española picante, semillas de trigo sarraceno ecológicas tostadas, ensalada verde, helado artesanal con pimientos de Espelette.

14,20€

La Végétarienne

Fondue de puerros o tallarines de calabacín según la temporada, queso tomme de leche cruda de Mellé, huevo ecológico, semillas de trigo sarraceno tostadas, ensalada verde.

12,50€

La Complète

Huevo ecológico, jamón francés ecológico sin nitritos, queso Emmental bretón.

8.80€

La Complète Andouille

Huevo ecológico, auténtica salchicha andouille de Guémené, queso Emmental bretón, helado de mostaza integral.

10,90€

Ensalada verde con vinagreta casera.

2,50€

Nuestros super productores

Huevo ecológico : Ferme du vend'ouest à Vendel

Verduras : Ferme Chemin à Lécousse.

Quesos ecológicos (tomme au lait cru, chèvre au lait cru): Fruit des Prés à Mellé.

Miel : Les ruchers du Verdeuil

<Precio y servicio incluidos>

LES DELICIEUSES

Harina de trigo ecológica, Moulin de Marigny en Saint Germain en Coglès

La Rocher Coupé

9.10€

Chocolate con mantequilla salada ecológico casero, helado de vainilla artesanal, crema batida casera, pralinés.

La Mémé Broustal

8.90€

Caramelo casero de mantequilla salada, helado artesanal de galletas bretonas, palomitas de maíz caseras de trigo sarraceno, nata montada casera.

La Snickers

9.10€

Chocolate con mantequilla salada ecológico casero, caramelo con mantequilla salada casero, helado de vainilla artesanal, trozos de cacahuete caramelizado, nata montada casera.

La Manolis

9.10€

Mermelada de frambuesa ecológica de la granja, helado artesanal de yuzu, crepes de encaje, crema batida casera.

La Brasparts (Très très BZH...)

9,80€

Galette de trigo sarraceno con mermelada de níspero orgánico, palomitas de trigo sarraceno, helado artesanal de trigo sarraceno y flambeada con Lambic (aguardiente de sidra).
Versión vegana con helado de manzana.

La Forêt Noire (très très chocolat...)

9,80€

Galette de trigo sarraceno, chocolate con mantequilla salada o ecológica casera, cacao en polvo, helado de chocolate artesanal, cerezas ácidas (15%), crema batida casera.

Nuestros super productores

Chocolate ecológico 70% : Carlos d'equacacao

Mermelada ecológica : Ferme des milles feuilles

Helado artesanal : Le glacier des alpes

<Precio y servicio incluidos>

LES SUCCULENTES

Harina de trigo ecológica, Moulin de Marigny en Saint Germain en Coglès

Mantequilla y azúcar (salted butter and organic blond sugar)	3,80€
Doble Mantequilla y azúcar	6,20€
Chocolate con mantequilla salada casero	5,80€
Doble Chocolate con mantequilla salada casero	7,80€
Caramelo de mantequilla salada casero	5,80€
Doble Caramelo de mantequilla salada casero	7,50€
Limon y miel de flores de Poilley	6,10€
Galette casera de trigo sarraceno con chocolate O caramelo salado casero	5,80€
Crema de praliné de chocolate casera	5,90€
Doble Crema de praliné de chocolate casera	7,80€
La marmelada del momento de la granja	5,80€
Mille Feuilles	

(Complemento (chocolate, caramelo, crema batida) 1.80€)

Nuestros super productores

Miel : Les ruchers du Verdeuil

Marmelade ecologica : Ferme des milles feuilles à St-Georges de Rt

<Precio y servicio incluidos>