

LES GALETTES SARRAZIN

Blé noir de Bretagne issu

de l'agriculture biologique  et produits fermiers

Les Classiques

- Beurre ou sèche..... 3€00
- Œuf miroir, emmental..... 6€50
- Œuf miroir, jambon..... 6€50
- Jambon, emmental..... 6€50

Les Traditionnelles

- Complète (Œuf miroir ou brouillé, jambon, emmental)..... 8€50
- Oignons (Œuf miroir ou brouillé, jambon, confit d'oignons, emmental)
..... 9€50
- Champignons (Œuf miroir ou brouillé, champignons de Paris, emmental)
..... 8€00
- Épinards (Œuf miroir ou brouillé, épinards, emmental)..... 8€00
- Thon (Thon, œuf miroir ou brouillé, emmental)..... 8€50

Les spécialités de la crêperie

« *Côté mer* » (Galette accompagnée d'une salade verte)

- Saumon (Saumon fumé, citron, crème fraîche de la ferme au fromage ail et fines herbes, emmental)..... 11€00
- Spinach (Épinards, saumon fumé, crème fraîche de la ferme, citron, emmental)..... 12€00

« *Côté terre* » (Galette accompagnée d'une salade verte)

- Calendos (Camembert, pommes de terre dorées au beurre, emmental)
..... 11€50
- Les Fans (Bleu, chèvre frais, camembert, emmental)..... 11€50
- La biquette (Chèvre frais, Emmental, confit d'oignons)..... 11€00
- Tartiflette (Reblochon, pommes de terre dorées au beurre, oignons confits, lardons, crème fraîche de la ferme, emmental)..... 13€00
- Poulet (Suprême de poulet, champignons de Paris cuisinés à la crème fraîche de la ferme)..... 12€00
- Bouchère (Steak haché du boucher, oeuf, tomates cuisinées avec oignons et thym, Emmental)..... 12€00
- Forestière (Champignons de Paris cuisinés à la crème fraîche de la ferme et oignons, emmental)..... 11€00
- Végétarienne (Courgettes, tomates cuisinées, oignons confits, champignons, oeuf miroir, emmental)..... 11€00

Les salades

- Salade mesclun..... 2€80
- Parisienne (Salade mesclun, jambon blanc, gruyère, champignons de Paris cuisinés, tomates)..... 12€00
- Chèvre (Salade Mesclun, chèvre frais, miel bio, noix, tomate) ... 12€00
- Bresaola (Salade Mesclun, Bresaola, mozza di buffalla, tomates) 12€00
- Saumon (Saumon, salade mesclun, tomates citron, crème fraîche de la ferme, ciboulette)..... 12€00

Les Menus

(Midi uniquement du lundi au vendredi - sauf week-end et jours fériés)

- Galette traditionnelle, bolée de cidre et Crêpe au sucre ou confiture bio..... 12€50

Menu Enfant

(+2 soirées, week end et jours fériés)

- Galette classique, sirop Bio ou jus de pommes Bio ou jus d'orange Bio et crêpe Nutella, confiture Bio ou sucre et topping.... 10€00

CREPES AU FROMENT

Les Simples 1 ingrédient..... 4€50

Les Composées 2 ingrédients..... 6€50

(Choisissez vos ingrédients dans la liste ci-dessous)

- Beurre / sucre
- Chocolat maison
 - Nutella
 - Citron / sucre
- Boule de glace artisanale
 - Amandes effilées
 - Crème de marron
 - Banane
- Pommes dorées au beurre +1€50
- Caramel beurre salé maison +1€50
 - Confiture Bio
 - Poudre d'amandes
 - Poudre coco
 - Kinder bueno
- Brisures : Oréo ou speculos

Les Gourmandes

- La Tatin (Pommes dorées au beurre, caramel beurre salé maison, chantilly) 10€50
- La Banana (Chocolat maison ou Nutella, banane, glace vanille, chantilly) 9€
- Belle Hélène (Poire, chocolat maison, chantilly) 9€
- L' Incontournable (Caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly) 9€
- Calva (Pommes dorées, flambée au Calvados)..... 10€
- La Flambée (Flambées Grand Marnier, rhum, ou Calvados) 8€
- La gourmande (Nutella, caramel beurre salé maison, banane) 9€

CIDRES

Cidre Val de Rance (Pleudihen 22)

BRUT Bout. 1L 12€ Bolée 25cl 3€50 Pichet 50cl 6€50

L'assemblage de variétés typiques des côtes d'Armor donne un cidre équilibré et léger. Sa légère astringence en finale lui confère de la structure se mariant bien aux notes de fruits cuits. Médaille d'Argent 2017

DOUX Bout. 1L 12€ Bolée 25cl 3€50 Pichet 50cl 6€50

Cidre doux costarmoricain facile à boire, à la bouche moelleuse et légèrement tannique en finale, se mariant bien à ses arômes compotés. Médaille d'Or 2018

ROSÉ Bout. 75cl 15€

Cidre élaboré à partir d'une sélection de pommes à chair rouge (La Rouget de Dol), ces arômes délicats apporteront une touche de fraîcheur à votre dégustation.

BIO Bout. 75cl..... 15€

Élaboré par Maître de Chai à partir de pommes de Bretagne issues de la culture biologique, ce cidre BIO se différencie par sa fraîcheur, sa légèreté et ses arômes fruités. Le cidre BIO vous permettra de découvrir la profondeur et la richesse gustative de pommes de la vallée de la Rance.

FERMIER Bout. 75cl 15€

Élaboré en plein cœur de Cornouaille à partir de pomme à cidre provenant exclusivement de l'exploitation agricole du producteur, non pasteurisé, il plaira aux connaisseurs de cidres de caractère.

CRU BRETON DOUX bout. 75cl 13€

Les cidres bouchés sont des cidres 100% pur jus de pomme à cidre de Bretagne, issus d'un assemblage de plusieurs variétés de pommes apportant chacune leur typicité aromatique. Riche en sucre, il se caractérise par une longueur de ses arômes en bouche et une teneur faible en alcool.

Médaille d'argent 2016

CRU BRETON BRUT bout. 75cl..... 13€

Une gamme de cidres pur jus, élaborée à partir de pommes douces, douces amères et fabriquée dans le respect de la tradition pour un goût équilibré.

BOISSONS SANS ALCOL

Boissons fraîches

Créé en 2002 par deux amis Stéphane Kerdodé et Eric Ollive, Breizh Cola est le premier cola régional à proposer aux consommateurs une vraie alternative française à cette boisson mythique.

- Breizh cola original 33cl 3€80
- Breizh cola zéro 33cl 3€80
- Breizh the glacé 33cl 3€80
- Breizh Limo 33cl 3€80
- Sirop Bio 3€20
- Jus Pommne de verger 25 cl 4€00
- Jus de Pomme pétillant 25cl 4€00
- Jus d'orange BIO verre 3€00

PLANCOËT

Eau minérale naturelle depuis 1928, reconnue en priorité par tous les amoureux de la Bretagne. Depuis les années 1980 Plancoët a pensé un programme de collaboration exemplaire avec les agriculteurs locaux pour protéger l'environnement.

- Eau minéral Bretonne plate 50cl 3€80 1L 5€50
- Eau minéral Bretonne gazeuse 50cl 4€00 1L 6€00

Boissons chaudes

- Café simple 2€00 double 4€00
- Noisette 2€30
- Café crème 4€00
- Café viennois 4€50
- Capuccino 4€20
- Chocolat 4€00
- Chocolat viennois 4€50
- Thé ou infusion (Maison Damman) 4€00
- Bol de lait 2€50

BOISSONS ALCOLISEES

Apéritifs

- Kir breton: creme de cassis et cidre (verre 12cl) 4€00
- Kir : crème de cassis et vin blanc (verre 12cl) 4€20
- Pastis , Ricard 2cl 4€70
- Pommeau de Bretagne « à base de pomme de Lambig » (eau de vie de Bretagne) 4cl 4€50
- Chouchen fermier « boisson liqueuse fermentation des pommes et miel » 4cl 4€50
- Whiskys Bretons 4cl 6€50

Bières Bretonnes

- Bière blé noir Bio bout. 33cl 4€90
- Bière blonde Bio bout. 33cl 4€90
- Bière blanche bout. 33cl 4€90

Vins

	Bout. 75cl	Pichet 50cl	Verre 12 cl
• Cuvée Eric Tabarly			
• Rouge.....	1 8 0 0	1	3€50
• Rosé.....		2	3€50
• Blanc		€	3€50

Digestifs

- Liqueur 2cl 5€00
- Chouchen Fermier, « Boisson liqueuse fermentation des pommes et miel » 4cl 4€50