

# LE MENU DU CORSAIRE

## Nos Galettes Classiques :

Jambon, fromage	8,90€
Jambon, fromage, oeuf	10,50€
Jambon, fromage, champignons frais poèles	11,50€
jambon, champignons frais poèles, oeuf, fromage	12,50€
Jambon, fromage, oignons confits au cidre, compoté de tomates	12,50€
Champignons, oignons confits au cidre, fromage, oeuf	12,90€
Jambon, fromage, oeuf, champignons, compoté de tomates maison	13,90€
Jambon, Maroilles, oeuf, oignons confits au cidre	13,50€
Chorizo,fromage,compoté de poivrons (rouge,vert et orange),oeuf	13,50€
Chorizo, Maroilles, oeuf	13,50€
Andouille de guéménée, fromage,oignons confits, oeufs	14,50€
Maroilles, chèvre, reblochon	14,50€
Saumon fumé, crème de ciboulette, compoté de tomates maison	15,50€
Roquefort, fromage, oeuf, oignons confits au cidre, magrets fumés	14,90€
Pomme de terre poélées, oignons, lardons, Maroilles ou Reblochon, crème fraîche	15,90€
Boeuf haché (180gr), champignons,maroilles	16,50€
Noix de st jacques snackées beurre à l estragon, compoté de tomates	22,50€
Noix de st jacques,sauce crème et morilles	26,50€

## Nos galettes sucrées, salées:

Chèvre, miel et romarin	9,20€
Chèvre, miel et magrets fumés	13,50€
Camembert au lait cru, pommes(fruit) poélées au romarin	11,90€
NOUVELLE, La Galette Corsaire:	
Base crème fraîche et ciboulette, coppa,	
Compoté de poivrons, petales de grana padano , reduction balsamique	16,50€

## CONSULTEZ NOS GALETTES DU MOMENTS SUR LE TABLEAU

LE KER BURGER : Un steak haché frais (180g) entre deux blinis de blé noir, Maroilles ou reblochon, oignons confits et compoté de tomates maison accompagné d'une salade	16,50€
---	--------

## Les autres spécialités:

Tartare de Boeuf ( 180g) à la tomate confite, servi avec des pommes de terres sautées et salade	18,90€
---	--------

Toutes nos galettes sont réalisées à partir de farine complète et artisanale de blé noir (Le moulin de l'écluse à Pont L'Abbé) et garantie sans gluten

## Nos crêpes dessert:

Beurre, sucre ou Beurre, cassonnade	3,80€
Citron pressé, sucre ou cassonnade	4,90€
Caramel au beurre salé maison	5,90€
pate à tartiner praliné ou chocolat travaillé maison	5,90€
Confiture de myrtilles	5,90€
Chocolat, noix de coco rapée, glace coco, Crème sucrée	8,90€
Chocolat, amandes grillées, glace vanille, Crème sucrée	8,90€
Chocolat, miettes de spéculoos, glace canelle, crème sucrée	8,90€
Crème de chataignes, glace noix, crème sucrée	8,90€

## Nos spécialités:

Pommes poélées au sucre saveur vergeoise , pralin, confiture de lait au sel de Guérande	9,90€
Pommes poélées au sucre saveur vergeoise, flambée au Calvados	11,90€
Chocolat, zeste de citron vert et gingembre rapé, glace orange	8,90€
Caramel d'orange et beurre salé, glace orange, flambée au grand marnier (Façon Suzette)	11,90€
Pommes caramélisées au sucre saveur vergeoise brune , glace canelle, flambée au Rhum Diplomatico	13,50€

NOS CREPES FLAMBEES AU DIPLOMATICO PEUVENT ETRE ACCOMPAGNEES AVEC UN SHOOTER DE DIPLOMATICO 3cl

+4€

## Nos crêpes flambées:

Au calvados ou Grand Marnier	7,20€
------------------------------	-------

## Nos coupes glacées:

La Galion : Glace poire, Glace chocolat, Chocolat chaud, Miettes de speculoos, crème sucrée	8,90€
---	-------

Coupe «Corsaire» : Glace biscuit rose de Reims, glace Orange, arrosé de Grand Marnie

Crème sucrée

9,50€

L'amiral : Sorbet citron vert, Vodka

9,50€

L'irish coffee au whisky breton

10,50€

Le Flibustier : Sorbet Citron vert, sorbet orange, Rhum «Diplomatico»

Crème sucrée

10,50€

La frégate : Glace menthe chocolat arrosée de get 27

10,50€

Nos coupes glacées : Parfums au choix : Vanille, Orange, citron vert, Noix de coco, Chocolat noir, Cannelle, noix, fraises.

1 Boule : 3,50 € 2 Boules : 5,90 € 3 Boules : 8,50 € Sup Crème sucrée : 1,50 €