

GALETTES AU SARRASIN

Toutes nos préparations sont cuisinées maison

LES CLASSIQUES

- Au beurre demi sel 4,50€
- Galette Jambon ou œuf ou Emmental 7,00€
- Emmental, œuf ou Emmental ,Jambon ou Jambon, œuf 8,00€
- Emmental, jambon blanc, œuf miroir 9,00€

LES SPÉCIALITÉS

- Ratatouille:Poivrons,courgettes,aubergines,oignons,
sauce tomate cuisiné maison 10,50€
- Bretonne:Saucisse bretonne,confits d'oignons,
emmental 12,50€
- Rennaise: Œuf miroir, Saucisse, Emmental 12,50€
- Guéméné: Emmental, ,oignons,guéméné,moutarde
à l'ancienne 13,00€
- Regal breton: Guéméné,Pommes de terre,Oignons confits,
moutarde à l'ancienne 13,00€
- Chavignol: Chèvre chaud, salade, noix, miel 12,00€
- Sucrée salée: Poitrine fumée, chèvre, miel, salade verte 13,00€
- Bergère: Poitrine fumée, emmental, oignons confits,
champignons,œuf miroir 13,00€
- Aveyronnaise:Sauce roquefort, jambon blanc, noix, salade 12,00€
- Provençale: Ratatouille
maison(courgettes,poivron,aubergines,oignons,tomates),
œuf miroir,emmental 12,50€
- Savoyarde: Raclette,oignons, pommes de terre,
lardons ou jambon 12,50€
- Montagnarde: Lardons, pommes de terre, oignons. 11,50€
- Végétarienne Emmental, aubergines et courgettes marinées
grillées au four 12,50€
- Fromagère: Emmental,Roquefort, Chèvre, Raclette 13,00€
- Terre & Mer: Fondue de poireaux, Noix de Saint Jacques
poêlées, Citron 14,00€
- Indienne: Emincés de blanc de poulet au curry gingembre
et lait de coco,legumes 12,50€
- Saint Maurienne: Viande hachée cuisinée maison,emmental,
œuf miroir 12,50€

Nos accompagnements

- Salade verte 3,00€
- Salade verte, tomate 3,50€

CREPE SUCRÉES

LES CLASSIQUES

- Beurre salé, sucre de canne. 4,00€
- Chocolat 6,00€
- Nutella 6,00€
- Miel 6,00€
- Jus de citron 6,00€
- Confiture (fraise,rhubarbe,orange,myrtille,abricot) 6,00€
- Caramel au beurre salé. 6,00€
- Sirop d'érable ou crème de marron. 7,00€

LES SPÉCIALES

- Amandine: Chocolat maison, amandes effilées. 7,50€
- Tatin: pommes au four , glace vanille (1 boule), chantilly. 8,00€
- Gourmande: Banane, chocolat,amandes effilées, chantilly. 8,50€
- La subtile: Miel, orange pressée, cannelle 8,00€
- Flambée: Crêpe au sucre flambée au choix (grand marnier, Calvados, Rhum). 9,00€
- Canadienne: Pommes au four, sirop d'érable, glace vanille. 8,50€
- Suzette: Chocolat maison, confiture oranges, flambée Grand Marnier 9,50€

NOS GLACES

Au choix: vanille, chocolat, caramel beurre salé, citron, coco.

- Coupe 1 boule 3,00€
- Coupe 2 boules 5,00€

APÉRITIFS

- Kir Cassis(vin blanc) 5,00€
- Kir Breton(cidre) 5,00€
- Martini rouge ou blanc(5cl) 5,00€
- Ricard (2,5 cl): 5,00€
- Whisky (4cl): 7,00€
- Whisky(4cl): (Chivas ou Jack Daniels) 9,50€

CIDRES

CIDRE TRADITIONNEL

- La bolée(20cl) 4,00€
- Le pichet(50cl) 8,00€
-

CIDRE VAL DE RANCE

(brut ou doux)

- La bouteille(75cl). 13,00€

CIDRE BIO VAL DE RANCE

- La bouteille(75cl) 15,00€

VINS

(ERIC TABARLY)

- VIN BLANC (sauvignons)
- VIN ROSÉ(cinsault)
- VIN ROUGE(merlot)
- Au verre 5,00€
- Pichet de 25cl 8,00€
- Pichet de 50cl 16,00€
- La bouteille DE 75cl 22,00€

BOISSONS FRAÎCHES

EAU MINÉRALE

(Plancöet)

- Plate ou gazeuse(50cl) 4,00€
- Plate ou gazeuse(1L) 7,00€
- Coca-cola(33cl) 4,00€
- Coca-cola sans sucre(33cl) 4,00€
- Sirop à l'eau 1,50€
- Limonade 4,00€
- Ice tea 4,00€
- Oasis tropical 4,00€
- Jus d'orange 4,00€
- Jus de pomme nature: 4,00€
- Bière bretonne BIO. 6,00€

BOISSONS CHAUDES

(Notre café est torréfié en Bretagne)

- Café 2,00€
- Café crème 4,00€
- Cappuccino 4,00€
- Chocolat chaud 5,00€
- Décaféiné 2,00€

THÉS INFUSIONS

(DAMMANN FRÈRES).

4,00€

DIGESTIFS

- Grand Marnier (4cl) 6,00€
- Rhum (4cl) 6,00€
- Calvados (4cl) 6,00€
- Poire Williams (4cl) 6,00€