

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12cl Kir Royal au Champagne aoc 12cl Kir Breton 12cl au cidre Coupe de Champagne aoc 12cl	6 8 6 8
Martini rosso, bianco 5cl Ricard, Pastis 51 2cl	5 5
Whiskies JB 4cl Cardhu, Chivas Regal 12 ans 4cl	7 8
Cocktails avec Alcool	
Mojito rhum, sucre de canne, menthe, citron, Perrier	8
Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	8
Sex on the Beach vodka, crème de mûre, crème de pêche, jus d'orange et cranberry	8
Cocktail Maison champagne aoc, crème de framboise, jus de citron vert	8
Cocktails sans Alcool	
Exotique jus d'orange, multifruit, grenadine	5
Fraise jus de fraise, grenadine, jus de citron vert, Perrier, menthe	5
OOFTO	
SOFTS	
Perrier 33cl, Schweppes 25cl Coca-cola original ou zéro 33cl	3
Jus de fruits 20cl orange, ananas, tomate	3
Eaux Minérales50dBadoit, Evian, San Pellegrino4	100cl 5
BIÈRES	
Desperados 33cl	5
Abbaye de Leffe 25cl	5
DIGESTIFS	
Cognac, Calvados, Get 27 4cl	8
Rhum arrangé vanille, caramel 4cl Limoncello, Bailey's, Poire 4cl	8 8
BOISSONS CHAUDES	
Café express	2
Décaféiné Infusion	2
III GSIOII	3

SOLSSONS, CARTE SALE

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud rôti au miel	9
Œufs cocotte au reblochon	9
Salade Landaise gésiers, lardons, œuf poché, salade	12
Salade Gourmande foie gras, saumon fumé, magret de capard, salade, toast	15



MENU DÉJEUNER 12€90

Galette complète

- + Crêpe beurre et sucre ou Nutella
 - + Bolée de cidre 20cl ou Soda



Nos galettes sont pur sarrazin et servies avec des produits frais.
L'authentique farine de blé noir est faite exclusivement à la meule de pierre.

GALETTES PUR SARRAZIN

\sim	•
14	allianol
/ . L	
U	assiques

Nature beurre salé	3.8
Œuf fromage ou Jambon ou Mixte	6.4
Fromage champignons	6.4
Supp. salade	1.8
Supp. 1 ingrédient	1.8
Supp. 2 ingrédients	2.8
Supp. 3 ingrédients	4.4
Supp. poulet, steak haché, jambon de pays	3.9
Supp. Saint-Jacques, Saumon fumé	4.9

GALETTES PUR SARRAZIN

Spécialités accompagnées de salade	
Complète œuf, fromage, fromage	7.4
Complète jambon de pays œuf, fromage	7.8
Complète andouille œuf, fromage	7.8
Super Complète	9.4
œuf, fromage, jambon, tomate, champignons	0.4
Complète végétarienne œuf, fromage, tomate, champignons	8.4
4 fromages	9.9
emmental, chèvre, reblochon, camembert	,,,
Berry crottin de chèvre, poitrine grillée, fromage, oignons, salade, pignons de pin	9.9
Tartiflette reblochon, fromage, p. de terre, lardons ou jambon de pays, crème	9.9
Côte d'Armor guéménée, fromage, pommes de terre, oignons	9.9
Fermière émincé de volaille, crème, fromage, champignons, oignons	9.9
Américaine steak haché, fromage, oignons, tomate concassée maison, œuf	10.9
Nordique saumon fumé, crème, aneth, citron	10.9
Saint-Michel fondue de poireaux, noix de st-jacques poêlées, crème, aneth	13.9
Landaise magret de canard, gésiers confits, fromage, pignons de pin	13.9
Italienne jambon de pays, mozzarella, tomates, parmesan, huile d'olive, basilic	12.5
Bretonne fromage, champignons, poitrine grillée, œuf, crème	9.4
Indienne fromage, poulet, champignons, curry, œuf, crème	9.9
Océane saumon frais,	11.9
fondue de poireaux, sauce oseille	
Saint-Alban andouille de guéménée, pommes, oignons	9.9
Alsacienne pommes de terre, oignons, steak haché, sauce roquefort	11.5
Corse chèvre, coppa, oignons, tomates, jambon de pays	10.9
Raclette emmental, fromage raclette, jambon de pays, coppa, jambon blanc	12.9
Normandie fondue camembert, pommes, oignons, lardons, crème	9.9
Chorizo pommes de terre, chorizo, œuf, fromage, sauce chorizo	9.9
Bufala mozzarella di bufala,	13.9

Nos galettes sont pur sarrazin et servies avec des produits frais.

L'authentique farine de blé noir est faite exclusivement à la meule de pierre.

CARTE DES VINS CORTE SUCRE

12.9

12.9

12.9

CÔTÉ CAVE

Vins Rouges	37,5cl	75cl
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	13	21
Charnu et harmonieux, au nez de vanille et de pruneau.	45	24
Saint-Amour aoc Domaine de Lucie	15	26
Nerveux et léger, avec des arômes fruités.	14	24
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Bio Domaine de la Cabernelle "Signature" Notes de cerise et de baie.	14	24
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc David Duband Nez de framboise et de cassis, fine note boisée.	14	24
Sancerre aoc	18	34
Les Châtaigniers Vin léger, fringant et souple.		
Vins Blancs		
Cheverny aoc Les Borderies	13	20
Fraîcheur citronnée du Sauvignon, et tilleul du Chardonn Pouilly Fumé aoc	22	36
Jean-Marie Berthier Nez, élégant, notes d'agrumes, une pointe d'ananas.		30
Vins Rosés		
Tavel aoc Bio Prieuré de Montézargues Intense, riche et plein, au nez de cerise mûre.	15	28
Côtes de Provence aoc	9	20
Ramatuelle Un rosé pâle, souple, frais et fruité.		
Champagne aoc		75cl
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive Un champagne équilibré et fin. Très agréable à l'apéritif.		45
Moët et Chandon Brut Impérial Frais et élégant, avec de la vinosité et une finale minérale	<u>)</u> .	60
CTNP		
CIDRE		
Bolée de cidre 20cl		3.2
Pichet de cidre 50cl Cidre artisanal brut ou doux bouteille 75cl		5.5 11.9
Civile ai Lisariai bi ut ou doux poutelle /5ci		11.7



Cidre Bio bouteille 75cl

Cidre Rosé bouteille 75cl

Cidre Poiré bouteille 75cl

CRÊPES AU FROMENT

Classiques	
Beurre sucre	3.7
Crème fouettée	4.2
Chocolat noir maison ou Caramel beurre salé	5.3
Chocolat noir maison et banane	6.8
Citron ou Miel	4.2
Crème de marron ou Nutella	5.3
Nutella Banane	6.8
Confiture fraise ou cerise	4.2
Spécialités Yourmandes	
Bigoudène glace vanille, caramel beurre salé	6.8
Marronière glace vanille, crème de marron	6.8
Antillaise glace coco, banane, chocolat chaud	7.3
Tatin glace vanille, pommes caramélisées, caramel beurre salé	7.3
Carnac glace caramel, pralin, chocolat chaud	6.8
Bounty Nutella ou chocolat, poudre de coco	6.3
Flamande glace spéculoos, glace vanille, caramel beurre salé, brisures de spéculoos	7.9
Fraise fraise, crème fouettée, coulis fruits rouges	7.9
Gourmande glace vanille, banane, Nutella, pralin	7.9
Vitréenne glace cannelle, pommes caramélisées, caramel beurre salé, cannelle	7.9
Nougatine glace nougat, glace vanille, pommes caramélisées, pralin	7.9
Crêpe café ou chocolat Liégeois glace vanille, glace café ou chocolat, caramel beurre salé ou chocolat chau	7.9 ıd
I lambées	
Suzette confiture et segments d'orange, flambée au Grand-Marnier	8.3
Créole banane caramélisées, glace rhum-raisins, chocolat, flambée au rhum	8.3
Normande pommes caramélisées, glace pomme, flambée au Calvados	8.3

COUPES GLACÉES

Chocolat ou Café ou Caramel Liégeois	7.5
Trou Normand 2 boules sorbet pomme, calvados	7.5
Coupe des Îles glace rhum-raisins, glace coco, rhum	7.5
Colonel 2 boules sorbet citron vert, vodka	7.5
Dame Blanche 2 boules glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7.5
Coupe de glace 2 boules 4.7 3 boules vanille, chocolat, café, cramel beurre salé, coco, cerise, pomme, citron vert, rhum-raisins, framboise, fraise	6.3
Supplément crème fouettée	1.5