

LES BOISSONS

Les Softs

Breizh Ice Tea - 33cl	3,40€	Plancoët eau minerale plat - 50cl	3,00€
Breizh_Cola / Cola Zero - 33cl	3,40€	Plancoët eau minerale plat - 1L	4,00€
Orangina - 25cl	3,50€	San Pellegrino - 50cl	3,70€
Limonade - 25 cl	2,50€	San Pellegrino - 1L	4,70€
Diabolo - 25 cl	3,00€	Perrier Gazeuse- 33cl	3,50€
Jus Pomme Petillant - 25cl	4,00€	Sirop a l'eau	2,70€
Jus de fruit - 25cl	3,00€	(Fraise, Menthe, Peche, Cassis, Grenadine, Citron)	

(voir serveur)



Les Cidres

	Bolée /	50cl /	1L
Cidre pression (Cidre Brut)	3,90€	7,00€	12,90€



En Bouteille :

	75 cl
Coat-Albret Brut	14,50€
Coat-Albret Demi-Sec	11,50€
Coat Albret Fruite	11,50€
Broceliande Doux	15,60€
Broceliande Demi-Sec	15,60€
Broceliande Brut	15,60€



Cocktails avec Cidre

Royal 7,50€ Cidre Brut, Grand Marnier, Sirop Grenadine
Amaretto Bzh 7,50€ Cidre Brut , Amaretto , Sirop de Cassis
Gariguette 7,50€ Cidre Brut , Rhum , Sirop Fraise , Citron
Cocktail du moment (voir serveur)

Les Bieres

	25cl /	33cl /	50cl
1664 pression	3,90€	5,50€	8,00€
Brooklyn pression	4,80€	7,20€	9,00€

Sainte-Colombe 7,00€

Ambre / Blonde / Blanche / Rousse / Dorée / Pie Noir



La Plancha de La Florentine (pour 2) 12,00€
Charcuteries et Fromages



LES BOISSONS

Les Aperitifs

Whisky 4cl/Coca	9,00€	Petillant - 12cl	4,00€
Ricard - 2cl	3,50€	Kir Petillant -12cl	4,50€
Moscatel - 5cl	4,50€	Kir Breton - 12cl	4,00€
Porto rouge ou blanc- 5cl	5,00€	Kir - 12cl	4,00€
Martini blanc ou rouge - 5cl	5,50€	(Peche,Cassis,Grenadine)	

Les Vins

Le Blanc

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Sauvignon Privilège	4,00€	11,00€	20,00€
Chardonnay Ropiteau	4,00€	11,00€	20,00€

Le Rose

La Sonriza Ile de Beaute	3,90€	10,00€	18,00€
A Flot Côtes de Provence	4,50€	19,00€	24,00€

Le Rouge

Freisa D'Asti	6,50€	26,00€	38,00€
Tribu Côtes de Gascogne	3,60€	12,00€	24,00€
Madiran Maestria	5,50€	17,00€	36,00€



Cocktails avec Alcool

Spritz 8,00€

Aperol , Proseco , Perrier

Mojito 8,00€

Rhum,Citron Vert, Menthe,Cassonade,Perrier

Cuba Libre 8,00€

Rhum , Coca-Cola

Cocktail du moment (voir serveurur)



Cocktails sans Alcool

Fraisange 6,50€

Sirop Rose , Jus Fraise , Jus Mangue

Bora Bora 6,50€

Jus Ananas , Jus Passion , Sirop Grenadine

Virgin Spritz 6,50€

Sirop orange Spritz ,Jus Abricot , Perrier

Cocktail du moment (voir serveurur)

Les Digestifs - 4 cl

Menthe Pastille	5,50€
Peppermint Pastille	5,50€
Chouchen Liqueur	4,50€
Amarande Liqueur	5,50€
Baileys	5,00€
Rhum notre sélection	7,00€
Whisky notre sélection	7,50€



Les Boissons Chaudes

Expresso , Allongé	1,80€
Décaféiné	1,90€
Cafe Petit creme	2,00€
Thé , Infusion	2,50€
Irish Coffee	6,00€

LES PLATS

L'Entrecote Pièce du Boucher 25,00€

Pièce du Boucher 300g , frites maison et salade

LES SALADES

La Caesar 15,50€

Salade, tomate, Poulet croustillant, œuf, croûtons, Copeaux de parmesan, sauce Caesar, pignons de pins.

La Florentine 16,50€

Salade, Saumon fumé, Avocat, Mangue, Tomates, Graines de sésames, Vinaigrette.



Menu Midi

Uniquement le midi 12h00 à 14h00
de Lundi au Vendredi

ENTREE - PLAT 16,00 €

ou

PLAT - DESSERT 16,00 €

ou

ENTREE - PLAT + DESSERT 17,00 €

LES BURGERS & FRITES MAISON

BURGER TOSCANO - FRITES MAISON 17,00€

Pain artisanal, Steak haché, Burrata, Tomates séchées, Roquette, Sauce pesto vert.

BURGER DAKOTA - FRITES MAISON 16,50€

Pain artisanal, Steak haché, Lard grillé, Cheddar, Tomates, Oignons rouges, Roquette, Sauce poivre.

BURGER CRISPY - FRITES MAISON 16,50 €

Pain artisanal, Poulet Crispy, tomates, Batavia, Oignons rouge et Sauce grecque.

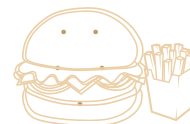
BURGER TEXAN - FRITES MAISON 16,50€

Pain artisanal, Steak haché, Lard grillé, Cheddar, Tomates, Cornichons, Oignons rouges, Salade, Sauce texane .



Bol de Salade verte 1,90€

Bol de Frites maison 3,50€



MENU ENFANTS

Enfants de - 11 ans

9,00 €

Poulet Crispy/ Frites
Galette Jambon/Fromage/ Frites

*

Glace

*

Sirap à l'eau
Jus de pomme local

Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : prix de l'emballage 0.20 €

LES GALETTES



Galette Beurre	2,90€
Galette 2 ingrédients	6,20€
Galette 3 ingrédients	8,90€

Ingrédient au choix:

Fromage , Jambon , Champignons , Legumes du moment ,
Oignons caramélisés ,Oeuf brouille , Creme



Les Classiques

Complete 8,90€
Jambon , Fromage* , Oeuf

Andouille 11,00€
Jambon , Andouille , Fromage , Moutarde

Super Complete 9,90€
2 Jambons , Fromage* , Oeuf

Chorizo 10,00€
Jambon , Fromage , Chorizo

Les Spécialités

Provençale 11,00€
Legumes du moment , Fromage , Oignons caramélisés

Guemene 14,50€
Andouille de Guémené , Pommes caramélisées , Fromage , sauce moutarde

Seguin 13,00€
Fromage de chèvre , Fromage , Jambon , Noix , Miel*

Roma 12,50€
Chorizo Doux , Mozzarella , Tomates , sauce Pesto



4 Fromages 14,00€
Fromage Le petit moulin (*Reblochon), Chèvre , Emmental , Cheddar rouge , Miel*

Campagnarde 12,50€
Speck , Fromage , Cheddar rouge , Légumes du moment , sauce moutarde

Parisienne 12,50€
Jambon , Fromage , Champignons , Crème , Oignons caramélisés

Norvégienne 15,00€
Saumon fumé , Fromage , Legumes du moment , Crème

Saint Jacques 17,50€
St Jacques , Cheddar rouge , Legumes du moment , Crème



Bol de Salade verte	1,90€
Bol de Frites maison	3,50€



Prix nets en Euro .Fromage : emmental .Miel de Saint Gilles .

LES CREPES

LES GAUFRES^{et}



Les Crepes Classiques :

Beurre Sucre	4,00€
Citron sucre	4,50€
Miel	4,50€
Caramel beurre salé maison	4,50€
Chocolat maison	4,50€
Nutella	5,50€

Les Gaufres Classiques :

Sucre	4,00€
Citron sucre	4,50€
Miel	4,50€
Caramel beurre salé maison	4,50€
Chocolat maison	4,50€
Nutella	5,50€

Supplements: 2,00€

Chantilly , Chocolat maison , Caramel beurre sale maison , nappage Fruits rouges, Speculoos , Smarties ,Banane, Pommes, Peche ou Poire au sirop.

Les Crepes Gourmandes



Pomme d'Amour 11,00€

Glace Caramel beurre sale *, Pommes caramélisées , nappage Caramel beurre salé maison, Biscuits, Chantilly

Banoffee 11,00€

Glace vanille*, Banane , Eclats de Biscuits , nappage Caramel beurre sale maison , Chantilly

CaraDelice 11,00€

Glace vanille* , nappage Caramel beurre salé maison , Eclats de Biscuits , Chantilly

Amandier 11,00€

Frangipane , Glace Vanille * , nappage Chocolat maison , Amandes torréfiées , Chantilly

Belle Helene 11,00€

Poire au sirop , Glace Vanille * , nappage Chocolat maison , Amandes torréfiés , Chantilly

Bounty 11,00€

Pommes , Glace Vanille * , nappage Chocolat maison , noix de coco râpée , Chantilly

Pavlova 11,00€

Peche au sirop , Glace Vanille* , nappage Fruits rouge, Meringues, Chantilly

Crepe Flambée 8,50€

Beurre , Beurre sucre , Banane ou Pommes caramélisées ou Poire au sirop ou Pêche au sirop.

Les Desserts

Dessert du Moment (voir serveur)

Gourmandises 7,50€

Café ou Thé gourmand , 3 desserts du moment



* Glaces artisanales.



LES GLACES

artisanales sans gluten

Coupe



2 boules 6,00€



3 boules 7,50€

Parfums aux choix:

Vanille bourbon
Chocolat craquant
Caramel beurre sale
Menthe chocolat
Rhum-raisin
Café moka

Sorbets:

Fraise
Citron vert
Mangue
parfums du moment:
demande serveur

Supplements: 2,00€

Chantilly , Chocolat maison , Caramel beurre sale maison , Coulis de Fruits rouges , Speculoos , Smarties

Les Coupes Glacées

Mont-Blanc 9,00€

2 boules Vanille , nappage Chocolat maison , Meringues , Chantilly

Moka Vanille 9,00€

1 boule Vanille , 1 boule Café moka , nappage Caramel beurre sale maison , Chantilly

Choco Loco 9,00€

1 boule Vanille, 1 boule Chocolat , Banane , nappage Chocolat maison, Chantilly

Pêche Mania 9,00€

2 boules Vanille , Pêche au sirop , nappage Fruits rouges ,Biscuits , Chantilly

Poire Divine 9,00€

2 boules Vanille , Poire au sirop , nappage Chocolat maison , Amande , Chantilly

Lilipoops 9,00€

1 boule Chocolat , 1 boule Fraise , nappage Caramel beurre sale maison , chocolat Arc-en-Ciel , Chantilly

Banana Split 11,00€

Banane , Glace Vanille * , Glace Fraise, nappage Chocolat maison , Chantilly

Les Coupes Alcoolisées

Colonel 8,00€

2 Sorbets Citron arrosées de Vodka 3cl

Margot 8,00€

2 Sorbets Mangue arrosée liqueur Chouchen 3cl

After Eight 8,00€

2 Glaces Menthe chocolat arrosée Menthe Pastille 3cl

Schtroumpf 8,00€

2 Glaces Rhum-Raisin arrosée liqueur Curaçao 3cl

