

LES BOISSONS

APERITIFS

Ricard, Pastis	2cL	4.00€
Rosé pamplemousse	12cL	4.00€
Chouchen (hydromel)	12cL	4.00€
Kir maison (cidre et mûre ou pêche ou cassis)	12cL	5.10€
Martini (rouge, blanc)	6cL	6.50€
Whisky	4cL	6.90€
Whisky Jack Daniel's	4cL	7.90€
Whisky Jack Daniel's miel	4cL	7.90€
Whisky Jack Daniel's épices	4cL	7.90€
Whisky Jack Daniel's Rye	4cL	7.90€
Whisky (Coca)	12cL	7.90€
Lillet (blanc, rouge)	12cL	5.50€
Coupe de champagne	12cL	10.90€

LES BIERES

Les bretonnes (Blanche, Blonde, Blé Noir, Rousse)	33cL	5.90€
La Pression	25cL	4.70€
La Pinte	50cL	9.40€
Leffe Blonde, Heineken	25cL	5.00€
Desperados	33cL	5.00€
Monaco	25cL	5.20€

LES CAFES

Café (Malongo grand cru)	2.20€
Décaféiné (Malongo grand cru)	2.40€
Café noisette	2.40€
Thé ou infusion Dammann	3.30€
Cappuccino	5.00€
Irish coffee sucre de canne, whisky 2cL, café, chantilly	9.90€

LES JUS DE FRUITS ET SIROP

Sirop à l'eau		2.50€
Jus de fruits (ananas, orange, pomme, mangue, abricot, tomate)	25cL	3.80€
Cocktail A.C.E	25cL	3.80€
Orangina	25cL	3.80€
Limonade	33cL	3.90€
Perrier sirop	33cL	3.90€
Diabolo		4.00€
Coca cola	33cL	3.90€
Breizh cola	33cL	3.90€
Ice tea	25cL	3.90€
Cacolac	20cL	3.70€

LES EAUX

Abatille	50cL	2.50€
Abatille	1L	3.80€
Perrier	33cL	3.70€
Abatille pétillante	50cL	3.00€
Abatille pétillante	1L	4.00€
Supp. tranche de citron ou sirop		0.20€

LES DIGESTIFS

Cognac – Calvados	7.00€
Grand Marnier - Bailey's	7.00€
Rhum Diplomatico, Don Papa	7.00€
Poire William	7.00€
Get 27 – Limoncello	5.90€

LES CIDRES ET LES VINS

LES CIDRES VAL DE RANCE

Bolée de 25cl	4.00€
Le pichet de 50cl	7.50€
Le pichet : 1L	15.00€
Brut ou doux (75cl) bouteille	13.90€
Biologique demi sec (75cl) bouteille	14.90€
Fermier (75cl) bouteille	15.90€
Rose (75cl) bouteille	15.90€

LES VINS (ROUGE OU ROSÉ)

Le verre de 12cl	3.50€
Le pichet de 25cl	4.90€
Le pichet de 50cl	6.20€

LES VINS ROUGES

	75cl	37.5cl
Bordeaux supérieur	18.90€	13.00€
Gamay ou Saumure (selon réserve)	18.90€	-
Graves	29.00€	16.00€
Lambrusco	12.90€	-

LES VINS ROSÉS

	75cl	37.5cl
Lambrusco	12.90€	-
Côtes de Provence	20.90€	13.00€
Bordeaux Clairet	20.90€	13.00€
Cabernet d'Anjou	20.90€	-

LES VINS BLANCS

	75cl	12cl
Tariquet blanc sec	22.00€	3.90€
Tariquet Premières Grives	22.00€	3.90€
Loupiac Château	28.00€	6.00€

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

FOIE GRAS

En entrée ou à l'apéritif, la tranche de foie gras (environ 50g)	9.90€
Suggestion : Peut être accompagné d'un verre de 1 ^{ère} Grives	12cL 3.90€
Ou Loupiac	12cL 6.00€
Vendu au poids	90€/kg
Pour toute commande, prévoir environ 7 jours.	

GALETTES

La galette au foie gras	29.90€
2 tranches mi-cuit sur toast, salade de gésiers confits, pommes granny, tomates, emmental, tranches de magrets fumés, salade verte	
La galette aux magrets (15 min d'attente)	25.00€
Demi-magret de canard (environ 180gr), tranches de magrets fumés, emmental, miel, pommes ou pommes de terre, champignons à la crème, salade verte	

CREPES

Les crêpes du parvis	12.40€
2 crêpes sauces aux choix (nutella, chocolat, caramel beurre salé, miel, citron), 1 boule de glace au choix, chantilly	

LES MENUS

FORMULE EXPRESS

15.90€

(Le midi du mardi au vendredi)

Non servi les jours fériés

Une galette composée avec 3 ingrédients suivants : emmental, œuf, jambon, tomates fraîches, chèvre, épinards à la crème, champignons, oignons, lardons, fondue de poireaux pommes de terre.

Une crêpe dessert : au sucre ou chocolat ou caramel beurre salé ou confiture ou Nutella.

Une boisson : 25cL cidre **ou** un verre de vin (15cL) rouge **ou** rosé **ou** un verre de limonade ou coca 25cL ou un sirop (aucun changement de boisson possible)

MENU ENFANT (moins de 6 ans)

8.90€

Une galette 2 ingrédients au choix parmi : emmental, jambon, œuf, champignons, tomates.

Une crêpe au sucre ou une boule de glace au choix dans la carte et un sirop.

MENU CINEMA

19.30€

Une galette composée avec 3 ingrédients suivants : emmental, œuf, jambon, chèvre, tomates fraîches, oignons, champignons, lardons, épinards à la crème, fondue de poireaux, pommes de terre.

Une crêpe dessert : au chocolat ou caramel beurre salé ou nutella.

Une place de cinéma (validité 2 mois).

LES GALETTES AU SARRASIN

Accompagnées d'une salade verte

Galette nature au beurre salé	3.80€
Galette emmental ou jambon ou œuf	5.80€
Galette 2 ingrédients aux choix parmi : emmental, jambon, œuf, lardons, oignons, champignons, fondue de poireaux, épinard	7.80€
La complète (œuf, jambon, emmental)	9.80€
La Popeye (œuf, épinards à la crème, lardons)	9.80€
La florentine (emmental, épinards à la crème, chèvre)	9.80€
La paysanne (lardons, oignons, œuf, emmental)	11.80€
La forestière (champignons frais cuits, jambon, œuf, emmental)	11.80€
La végétarienne (champignons frais cuits, emmental, pommes de terre, tomate fraîche)	11.80€
La méridionale (emmental, jambon, œuf, tomates fraîches)	11.80€
L'ibérique (œuf, chorizos, emmental, tomates)	11.80€
La maraichère (complète + fondue de poireaux)	11.80€

La galette saucisse	12.50€
(oignons, pommes de terre, saucisses, emmental)	
L'indienne	12.90€
(filet de poulet, emmental, ananas, crème fraîche liquide, curry)	
La volaille	12.90€
(filet de poulet, emmental, champignons, crème fraîche liquide)	
La nordique	14.90€
(saumon fumé, emmental, avec OU sans crème fraiche liquide, aneth et citron)	
La Serrano	14.90€
(Serrano, emmental, œuf, tomates, parmesan)	
La pesto	14.90€
(mozzarella, tomates, chèvre, œuf, basilic)	
La piquillos	14.90€
(emmental, œuf, chorizo, piquillos, olives noires)	
La bolognaise	14.90€
(viande hachée à la sauce tomate, ail, herbes aromatiques, emmental, œuf)	
La campagnarde	14.90€
(boudin noir, oignons, pommes, pommes de terre, crème fraîche liquide)	
La chèvre miel	14.90€
(chèvre, miel, emmental, lardons, noix concassées)	
La 4 fromages	14.90€
(emmental, mozzarella, roquefort, chèvre)	
L'Aveyronnaise	14.90€
(emmental, lardons, roquefort, pomme de terre)	
La tartiflette	15.80€
(emmental, reblochon, pomme de terre, oignons, lardons)	
La thon	14.90€

(emmental, œuf, thon, oignons, crème fraîche liquide, olives noires)

La Guéméné 14.90€

(andouille de Guéméné, pommes de terre, emmental)

ou (andouille de guéméné, pommes cuites, oignons)

La texane 15.90€

(steak haché 170gr, œuf, oignons, pommes de terre, emmental, crème fraîche liquide)

La savoyarde 15.90€

(emmental, jambon, pommes de terre, bacon, fromage à raclette)

La Bavière 16.90€

(pommes de terre, crème fraîche liquide, lardons, oignons, jambon grillé, œuf)

L'atlantique 19.90€

(emmental, st jacques, fondue de poireaux, crème fraîche liquide)

La galette magret (15 min d'attente) 25.00€

(demi magret de canard, tranches de magret fumé, miel, emmental,

crème fraîche liquide, champignons de paris frais, pommes de terre **ou** pommes cuites)

La galette au foie gras 29.90€

(2 tranches foie gras mi-cuit sur toast, salade de gésiers confits, pommes cuites, tomates, emmental, tranches de magret fumé)

Suppléments :

œuf, jambon, tomates, emmental, fondue de poireaux, champignons, oignons, lardons, crème fraîche liquide, pomme de terre, salade, pomme cuite, épinards, noix concassées 2.00€

steak, saumon, filet de poulet 7.00€

jambon serrano, chorizo 3.50€

LES SALADES

Salade repas servie dans un bol en galette

	REPAS	ENTRÉE
La composée (salade verte, œuf, jambon, emmental, tomates)	10.90€	7.00€
La norvégienne (salade verte, saumon fumé, tomates, citron, aneth)	13.90€	7.80€
La roquefort (salade verte, tomates, roquefort, noix, croutons)	13.90€	7.80€
La chèvre (salade verte, tomates, fromage de chèvre, lardons, noix, miel)	13.90€	7.80€
La périgourdine (salade verte, tomates, gésiers de volaille, magrets de canard fumés, tomates, noix concassées)	14.90€	8.50€
La fermière (salade verte, tomates, filet de volaille, parmesan, champignons de paris (tièdes), lardons)	15.90€	9.50€
La thon (salade verte, pomme de terre, tomates, thon, olives noires)	15.90€	9.50€

LES CREPES DESSERTS

Suggestion : les crêpes peuvent être réalisées avec pâte sarrasin (supplément 20cts)

Nature	2.40€
Sucrée	2.80€
Beurre salé au sucre ou sans sucre	3.30€
Madagascar (sucrée au beurre vanillé)	3.30€
Nutella	4.10€
Caramel beurre salé (maison)	5.30€
Chocolat (maison)	5.30€
Citron avec sucre ou sans sucre	4.20€
Confiture (fraise, abricot, myrtilles, gelée de groseille)	4.20€
Crème de marron vanillé	5.00€
Miel	4.20€
Miel citron	4.50€
Crêpe chocolat avec :	6.90€
banane ou poire ou noix de coco râpée ou noix ou amandes grillées	
Crêpe liqueur (2cl) (Grand Marnier ou Calvados ou Rhum)	7.50€
Isigny (pommes cuites, caramel beurre salé, amandes grillées, chantilly)	8.90€
Café gourmand : 1café, 3 mini-crêpes sauce caramel beurre salé ou chocolat, 1 boule de glace de votre choix, chantilly	10.20€

AVEC GLACES

La crêpe Mont blanc (glace vanille, crème de marron, chantilly)	9.40€
La crêpe Belle Hélène (poire, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	9.70€

La crêpe Martiniquaise (banane, glace rhum-raisins, chocolat chaud, chantilly)	9.70€
La crêpe Bounty (glace noix de coco, noix de coco râpée, chocolat chaud, chantilly)	9.70€
La crêpe Fleur de sel (glace caramel b.salé, amandes grillées, chocolat chaud ou caramel b. salé, chantilly)	9.70€
La crêpe After Eight (glace menthe chocolat, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)	9.70€
La crêpe spéciale cinéma (Banane, glace caramel, caramel beurre salé)	9.70€
La crêpe orange (glace orange ou mandarine, chocolat chaud, Grand-Marnier, amandes grillées, chantilly)	11.90€
Les crêpes du parvis 2 crêpes sauces au choix (nutella, chocolat, caramel beurre salé, miel, citron), 1 boule de glace aux choix, chantilly	12.40€

Supplément chantilly : 1.50€

LES COUPES GLACÉES

Coupe du Parvis	10.90€
(1 boule palet breton, 1 boule pain d'épices, 1 boule cannelé, sauce chocolat, chantilly)	
Café liégeois	9.20€
(2 boules café, café Malongo , chantilly)	
Chocolat liégeois	9.20€
(2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)	
Caramel liégeois	9.20€
(1 boule caramel, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly)	
Dame blanche	9.20€
(2 boules vanille, chocolat chaud ou Nutella, chantilly)	
Coupe belle Hélène	10.50€
(2 boules vanille, 1/2 poire, chocolat chaud, chantilly)	
Pêche melba	10.50€
(2 boules vanille, 1/2 pêche, coulis de fruits rouges, chantilly)	
Banana split	12.90€
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane , chantilly, sauce chocolat)	
Africaine	9.70€
(2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, chantilly)	
Créole	9.70€
(1 boule banane, 1 boule rhum raisin, 1 boule noix de coco, chantilly)	

LES COUPES AVEC ALCOOL

Alexandra	10.90€
(1 boule chocolat, 1 boule café, cognac 2cL, chantilly)	
Colonel	10.50€
(2 boules citron vert, vodka 2cL)	
Irish glace	10.90€
(1 boule café, 1 boule vanille, whisky 2cL, chantilly)	
Limoncello	10.50€
(1 boule lemoncello, 1 boule orange, limoncello 2cL)	
Get up	10.50€
(1 boule menthe/chocolat, 1 boule vanille, Get 27 2cL)	
Williamine	10.50€
(2 boules poire, Poire Williams 2cL)	
Saint James	10.50€
(1 boule rhum raisin, 1 boule cannelé, rhum ambré Saint James 2cL)	

Coupe 1 boule : 2.80€

Coupe 2 boules : 5.50€

Coupe 3 boules : 8.20€

Supplément 1.5€ (chantilly/chocolat/caramel beurre salé)