

LES VOYAGEUSES



INSPIRADOS DE NUESTROS VIAJES

Harina de trigo sarraceno «Harpe noire» IGP Bretaña

La Bucheronne

14,70€

Andouille (salchicha de Guémené), tomme ecológica de leche cruda, cebollas cocinadas, huevos ecológicos, helado de mostaza a la antigua. Cantidad XXL para las leñador(as).

La Créole (rougail saucisse réunionnais)

13,80€

Salchichas artesanal normales y ahumadas, cebollas, ajo, tomates, jengibre.
Sal de guindilla Saint-Leu y rougail servidos aparte.

L'Italienne

13,80€

Tomates frescos o secos según la estación, mozzarella, fior di latte, parmesano, jamón italiano, albahaca, aceite de oliva.

La Crétoise

14,20€

Cerdo marinado, Skyr de Mellé, queso feta, cebollas rojas crudas, orégano, pepino, aceite de oliva.

La Funky Bijou (Vegan)

12,10€

(Inspirado en la Dosa Masala indio y DJ Marrrtin)
Boniatos, lentejas corales, especias indias tostadas, leche de coco, cilantro, cebolla roja picada (o rábano).

Galette del momento en pizarra

Bol de ensalada verde

2,50€

Nuestros excelentes productores

Salchichas, cerdo : “Cochon du Chenot” de Billé.

Verduras: granja de “Chemin” de Lécousse.

Queso feta, tomme ecológica de leche cruda: “Fruit des Prés” de Mellé.

Huevos ecológicos: granja de “Vend’ouest” de Vendel

Terra Libra: aceite y especias ecológicas

<precio y servicio incluidos>

LES GOURMANDES



Harina de trigo sarraceno «Harpe noire» IGP Bretagne

La Sardine de Marianne

11,90€

Sardinas en aceite, queso feta ecológica, cebollas rojas en rodajas, ensalada verde, aceite de combava casero.

La Libanaise (Végé)

12,10€

Huevo ecológico, pesto casero, tomates secas o frescas, halloumi a la parrilla ecológico, ensalada verde.

La Végétarienne

11,90€

Tomme ecológica de leche cruda, huevo ecológico, tagliatelle de calabacín marinado o fondue de puerro y jengibre, semillas de alforfón ecológicas tostadas, ensalada verde.

La Biquette

11,20€

Queso de cabra de Mellé (leche cruda), miel de Poilley, nueces, ensalada verde.

La Complète

8,50€

Huevo ecológico, jamón artesano, queso emmental Bretón.

La Complète Andouille

10,60€

Huevo ecológico, Andouille (salchicha de Guémené), queso emmental Breton, crema de mostaza.

Bol de ensalada verde

2,50€

Suplemento (Huevo, Queso emmental, Jamón) 1,90€

Nuestros excelentes productores

Salchichas : “Cochon du Chenot” de Billé

Verduras: granja de “Chemin” de Lécousse

Huevos ecológicos: granja de “Vend’ouest” de Vendel

Queso Tomme de leche cruda ecológica, feta, halloumi:

« Fruit des prés” de Mellé

<precio y servicio incluidos>

LES DÉLICIEUSES



HARINA DE TRIGO ECOLÓGICO, «MOULIN DE MARIGNY» DE ST GERMAIN EN COGLES

La Rocher Coupé (servido al estilo rocher casero sobre una base de nata montada) **8,90€**

Chocolate al mantequilla salada casero, helado artesanal de vainilla, nata montada casera, praliné.

La Snickers **8,80€**

Chocolate al mantequilla salada casero, caramelo casero al mantequilla salada, helado artesanal de vainilla, trocitos de cacahuete caramelizado, nata montada casera.

La Mémé Broustal **8,60€**

Caramelo casero al mantequilla salada, helado de palet bretón, palomitas de trigo sarraceno caseras, nata montada casera.

L'Ile d'Araise **8,80€**

Manzanas cocidas, caramelo casero al mantequilla salada, helado de vainilla artesanal, praliné y nata montada casera.

Le Trou normand **9,00€**

Manzanas cocidas, sorbete de manzana, flambeada con Calvados (alcohol).

La Maloya **7,40€**

Crepe flambeada con ron y azúcar de caña rubia ecológica.

Suplemento (Nata montada, Chocolate, Caramelo, Almendras, Praliné)
1,80€

<precio y servicio incluidos>

LES SUCCULENTES



HARINA DE TRIGO ECOLÓGICO, MOULIN DE MARIGNY DE ST GERMAIN EN COGLES

Crepe de mantequilla y azúcar 3,60€
(mantequilla salada y azúcar de caña rubia ecológica)

Crepe doble de mantequilla y azúcar 5,90€

Crepe con chocolate casero al mantequilla salada 5,30€

Crepe doble con chocolate casero al mantequilla salada 7,10€

Crepe con caramelo casero al mantequilla salada 5,30€

Crepe doble con caramelo casero al mantequilla salada 7,10€

La crepe con limon y miel (todas floras) de Poilley 6,10€

La galette de trigo sarraceno con chocolate al mantequilla salada o de caramelo al mantequilla salada. 5,30€

Suplemento (Nata montada, Chocolate, Caramelo, Almendras, Praliné)
1,80€

<precio y servicio incluidos>