

# Le Mi-Clot

*Proposer un juste prix est un enjeu important pour le Mi-clot, nous mettons au cœur de nos préoccupations :*

*- le souci de la qualité au travers de nos produits bio, frais et locaux de proximité (la farine, les œufs, la viande, le cidre...)*

*- Une cuisine généreuse, préparée à l'assiette par nos chefs sur place et une fabrication à l'ancienne de la pâte à galette.*

*Nous vous accueillons toujours avec respect non sans renier une pointe d'humour et de bonne humeur*

## **GALETES (œuf bio, farine bio, produits locaux, fait maison)**

Complète : Oeuf, jambon, emmental, salade **9€**

Complète tomate : Oeuf, jambon, emmental, tomates à la provençales fait maison, salade **10€**

Fromagère : Sauce au Bleu fait maison, chèvre, reblochon, salade **11,50€**

Complète andouille : oeuf, andouille, emmental, salade **13,5€**

La Couesnon: Andouille, pommes fraîches caramélisées, salade **14€**

Campagnarde : Emmental ,champignons à la crème, sauce mornay fait maison ,lard, salade **11,80€**

La Bûcheronne : steak façon bouchère, sauce au bleu fait maison , fondu d'oignon, salade **13,50€**

La Callagan : lard, chèvre, poivre mignonette, crème, emmental, salade **11,80€**

Fermière : oignons, lard, jambon, oeuf, pommes de terres, salade **12€**

Maman ours : Reblochon ,pommes de terres, fondue d'oignons, lard, salade **12,50€**

La Rennaise : saucisse, fromage, tomate à la provençale, fondue d'oignons, salade **14€ (selon arrivage)**

La Super Bigoudène : oeuf, fromage, lard , fondue d'oignon, pommes de terre, crème, salade. **13€**

Galette Burger : Cheddar ,steak haché façon bouchère, fondue d'oignons, tomates, lard, salade **13,50 €**

La marine : Saumon fumé, crème ciboulette citronné, salade **13€**

Océane : Fromage, fondue de poireaux à la crème, pavé de saumon, salade **13,50€**

### **Ingrédients en plus :**

- Fromage, œuf, tomates, crème = 1€
- Pommes de terres, chèvre, bleu, fondue d'oignon, champignon à la crème = 2€
- Lard, Jambon = 3€

## **GALETES VEGETARIENNES**

Léonarde : Oeuf, fromage, sauce mornay fait maison et coeurs d'artichauts, salade **12€**

Végétarienne : pœlée de légumes selon inspiration ,pommes de terre, artichauts , fondue de poireaux à la crème , champignons à la crème, salade **14€**

Piperade : Oeuf, fondue d'oignon, tomates fraîches coupées, champignons à la crème, salade **11€**

La Miclot : Chevre ,miel, figue, salade **11€**

## **FORMULE RAPIDE 14,50 € (pas de changement)**

- Un verre de cidre 25cl + Une galette complète + Une crêpe beurre, sucre + Un café/thé

# Le Mi-Clot

## MAXI SALADES

Salade Végétarienne: légumes selon inspiration et saison, emmentale, oeuf poché. **15€ (selon saison)**

Salade Just a little Bique : toasts chèvre miel, noix, lard tranché. **14€**

Salade Pesked : Saumon, crème ciboulette citronnée, tomates, oignons, blinis de blé noir. **15€**

Salade Rue de la Chaux : filet de Poulet frais, pommes de terre, croûtons à l'ail, emmental, œuf poché, miel et ciboulette, amandes. **16€ (selon arrivage)**

## VIANDES

Steack haché façon bouchère, Frites et salade. **13,50€**

Le Roméot Dog gratiné, Frites et salade. **15,50€ (selon arrivage)**

Andouille poelé sauce moutarde à l'ancienne, Frites et salade. **16,50€**

Entrecôte de Boeuf. Sauce poivre/moutarde à l'ancienne (environs 350g-400g), Frites et salade. **27,50€ (selon arrivage)**

**Changement accompagnement +1€**

## ACCOMPAGNEMENTS( fait maison)

Frites gratinées **4€**

Frites **3€**

Pommes de terre sautées **4€**

Champignons mornay gratinés **4,50€ (selon arrivage)**

Salade verte : oignons rouges tomates **3€**

## POUR LES KIDS : Plat + dessert 11,50€

- Sirop à l'eau 25cl (fraise, grenadine, pêche, citron, menthe)
- Galette jambon/fromage ou jambon frites ou Steack haché façon bouchère frites (100g)
- Mousse chocolat ou crêpe beurre-sucre ou glace 1 boule

## PLANCHES AU CHOIX de 19h à 21H

- La planche Bretonne : Galette roulée au fromage, galette jambon fromage, galette oeuf jambon, andouille de Guémené  
**1p 10€/ 2p 18€/ 4p 30€**
- La planchette de fromages : chèvre , bleu , reblochon, camembert , noix, salade **1p 10€/ 2p 18€ / 4p 30€**
- La planche terre et mer : Andouille, jambon de pays, pain et rillettes de poissons, saumon fumé , crème citron ciboulette, blinis de blé noir **1p14€/ 2p 25€/ 4p 45€ (selon saison)**
- La Planche Camembert rôti façon Le Mi-clot, salade **2p 15€/ 4p 28€ (15-20mn) (selon saison)**

# Le Mi-Clot

## DESSERTS

- Mousse au chocolat fait maison. **6€**  
Crêpe du moment (voir ardoise) **8,50€**  
Café / Thé gourmand surprise **9,50€**

## CREPES

*Les fruits sont poêlés minute, cela prend donc plus de temps de cuisson mais vous pouvez les demander crus.*

Beurre <b>3,30€</b>	Caramel beurre Salé(fait maison) <b>5,50€</b>	Miel amande <b>4,50€</b>
Sucre <b>3,30€</b>	Nutella <b>5,5€</b>	Miel noix <b>4,50€</b>
Beurre et sucre <b>3,80€</b>	Marron <b>5€</b>	Pomme caramélisées <b>6€</b>
Confiture : Fraise, framboise, abricot, myrtille, orange. <b>4€</b>	Miel ou Sirop d'érable <b>4,30€</b>	Banane ou poire/chocolat <b>6,50€</b>
Chocolat(fait maison) <b>5€</b>	Miel citron <b>4,50€</b>	Frangipane(fait maison) <b>6€</b>

**supplement sauce/topping 2€, supplément chantilly 1€**

## CREPES GOURMANDES

Antillaise : Banane caramélisée, sauce caramel beurre salé, glace vanille , cannelle, chantilly. **12,80€ (selon arrivage)**

Bresilienne : Poire caramélisée , glace vanille , sauce chocolat chaud, chantilly. **12,80€ (selon arrivage)**

La bounty : sauce chocolat chaud, glace noix de coco, noix de coco râpée, chantilly. **11 €**

La Royale : Frangipane fait maison , glace nougât, amandes, chantilly ,coulis de fruits rouges. **12,80€**

Normande : Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, glace caramel, chantilly, amandes. **12,80€**

La After eight : glace menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly. + shooter get 27 **12€**

La Kinder Bueno : Kinder Bueno, sauce chocolat chaud, chantilly **12€**

La Mam's : Ananas caramélisée, sauce caramel beurre salé, glace vanille, chantilly **12,80€**

La Fluffy : Crème de chamallow („Fluff“ marque américaine), sauce chocolat, brisures de gavottes, chantilly **12€**

# Le Mi-Clot

## CREPES FLAMBEES

Façon Suzette : confiture d'orange amère flambée au grand-marnier. **10€**

Créole : bananes flambées au rhum , glace rhum raisin. **11€ (selon arrivage)**

Flambée Normande : Pommes caramélisées flambées au calvados, sauce caramel beurre salé fait maison,. **12€**

## GLACES ET COUPES COMPOSEES

LES PARFUMS :

Vanille, café, chocolat, rhum-raisin, fraise, citron, noix de coco, menthe-chocolat, nougât, caramel.

**1 BOULE 3€/ 2 BOULES 6€/ 3 BOULES 8,50€**

Poire belle Hélène : glace vanille, poire, sauce chocolat chaud et chantilly. **8€**

Dame Blanche : Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly. **7,20€**

Chocolat liégeois: Glace vanille et chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly. **7,20€**

Café liégeois : Glace vanille, glace café, espresso et chantilly. **7,50€**

Caramel liégeois : Glace vanille, glace caramel, sauce caramel et chantilly. **7,20€**

Colonel : Glace citron + shooter vodka **8€**

After eight :Glace menthe-chocolat + shooter Get 27 **8€**

Créole : Glace rhum-raisin + shooter rhum **8€**

# Le Mi-Clot

## BOISSONS CHAUDES

Café/ Allongé **1,90€**

Grand café **3,80€**

Petit crème **3€**

Grand crème **4,50€**

Cappucino / chocolat viennois/ café viennois **5,50€**

Cidre chaud (selon saison) **5€**

Chocolat chaud **4,50€**

Thé nature **3,50€**

Thé aromatisés **4,50€**

Thé du Mois à infuser **5,50€**

## EAUX

Plancoët intense 33cl **3,50€**

Plancöet plate & gazeuse 50cl **4,00€**

Plancöet plate & gazeuse 1L **7,50€**

## JUS DE FRUITS

Granini ACE, abricot, ananas, orange, pamplemousse rose, tomate 25cl **3,50€**

Jus de pomme SORRE BIO 33cl **5,50€**

**SHORLE** (Boisson pétillante à base de jus de fruit, rafraichissante, naturelle et bio).

Citron fringant, pomme piquante, rhubarbe pimpante 33cl **5,50€**

## SODAS

Breizh colas/ Breizh colas zéro/

Breizh agrum 33cl **4€**

Fusetea 25 cl **3,50€**

Orangina 25cl **3,60€**

Limonade 25cl **2,70€**

Diabolo 25cl **3€**

Sirap a l'eau 25cl **2,40€**

**SUPPLEMENT TRANCHE / SIROP : 0,30€**

SIROP : fraise, menthe, pêche, citror, banane kiwi, orgeat, grenadine

## BIERES

Pression Armorica blonde 25cl **3,90€** / 50cl **7,50€**

Pression Armorica ambré (selon arrivage) 25cl **4,20€** / 50cl **8€**

Monaco 25 cl **4 €** / 50cl **7,80 €** / Panach 25cl **4€** / Panach 50 cl **7,80 €**

Picon bière 25cl **4,50€** / 50cl **8,50€**

Bière bouteille 33 cl **5,50€** / Heineken 0% 33 cl **4,50€**

## CIDRES

Pression cidre SISTER 25cl **4€** / 50cl **8€** / 1L **15€**

0,75cl

SORRE brut ou doux I **13€**

SORRE Bio **13€**

SORRE Guillevic /SORRE Rose / SORRE Poiré **14€**

SORRE Spiritus **22€**

0,33cl

SORRE brut ou doux 33cl **4,50€**

SORRE rosé 33cl **5€**

GALIPETTE bio & brut 33cl **5€**

Ti-Lö brut **4,50€**

Ti-Lö houblonné **5,50€**

Ti-Lö mamafruita **5,50€**

## APERITIF

Kir vin blanc 12,5cl **4€**

Kir vin blanc 12,5cl **4€**

Kir pétillant 12,5cl **5€**

Kir Breton 12,5cl **4€**

(crème cassis, mûre, framboise, pêche)

Porto / Martini blanc ou rouge **4€**

Campari 5cl **4€**

Ricard 2cl **2,50€**

Petillant 75cl **20€** - 3,80€ le verre 12,5 cl

Champagne 75cl **50€** - 8€ le verre 12,5cl

Whisky JB 4cl **5,50€**

Whisky Cardhu 4cl **6,20€**

Whisky Talisker, Lagavulin 4cl **8,50€**

## **COCKTAILS 8,50€**

Americano **7€**

Spritz **9€**

Le Mi-Clot (creme de fraise, creme de framboise,cointreau, petillant) **10€**

## DIGESTIFS 5cl

Get 27 & 31 **5,50€**

Cognac Hennessy **6€**

Bailey's **5,50€**

Calvados Beaujour **5,50€**

Poire Williams **5,50€**

## LA PITITE CARTE DES VINS

*75cl la bouteille et 14cl le verre*

### **ROUGE**

Blaye Chateau Les Gravettes AOC **18€** - le verre 5,50€  
Les Pipelettes Corbière AOC BIO **20.50€** - le verre 6€  
Saumur Champigny AOC **23€** - le verre 6,40€  
Morgon AOC **28€** - le verre 6,800€

### **ROSE**

Cote de Provence AOC **22€** - le verre 6,20€

### **BLANC**

Chardonnay AOC **21€** - le verre 6,20€  
Cote de Gascogne sec **18€** - le verre 5,50€  
Cote de Gascogne moelleux **20€** - le verre 6€

## LA PITITE CARTE DES VINS

*75cl la bouteille et 14cl le verre*

### **ROUGE**

Blaye Chateau Les Gravettes AOC **18€** - le verre 5,50€  
Les Pipelettes Corbière AOC BIO **20.50€** - le verre 6€  
Saumur Champigny AOC **23€** - le verre 6,40€  
Morgon AOC **28€** - le verre 6,800€

### **ROSE**

Cote de Provence AOC **22€** - le verre 6,20€

### **BLANC**

Chardonnay AOC **21€** - le verre 6,20€  
Cote de Gascogne sec **18€** - le verre 5,50€  
Cote de Gascogne moelleux **20€** - le verre 6€



