

MENU

AU COTTAGE

CRÊPERIE GOURMANDE



Toutes nos viandes sont d'origine Française

Boeuf : France

Porc : Bretagne

Poulet Jaune : Vendée

Tous nos légumes sont frais, la plus part locaux et cuisinés minute

Nos oeufs sont issus de poules en plein air

Nos farines sont biologiques



CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES, **Bienvenue au cottage !**

Nous travaillons uniquement avec des produits frais, de grande qualité, sélectionnés avec soins par le Chef. Toute notre cuisine est préparée en cuisson minute :

- Nos farines sont bio et bretonnes, issues du moulin de Quincampoix à Rimou (35)
- Les noix de Saint-Jacques viennent principalement de Saint Quai-Portrieux (22)
- Les carottes et les poireaux poussent dans le sable de la baie du Mont Saint Michel
- Le beurre est issu de la coopérative de la Laïta (29)
- Le Miel provient des abeilles de Chantal Martin à Noyal-chatillon-sur-Seiche (35)
- Le Bœuf, est choisi chez notre boucher à Bourg-des-comptes ici même
- Les Saucisses fumées, de la Maison Beucher à Chateaugiron (35)
- L'andouille vient de Guéméné-sur-scorff (56)
- Le fromage de chèvre à St Maure de Touraine ainsi que notre fromage Pécorino de Sardaigne, notez aussi que la plus part de nos fromages sont au lait cru.

Les garnitures sont sélectionnées pour leur goût et leur authenticité. Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts, le tout dans le respect des saisons !

Bon appétit !

Nos BOISSONS



LES APÉRITIFS

MARTINI ROUGE OU BLANC : SUZE	6 cl	3,50 €
PORTO ROUGE 10 ANS	6 cl	4,20 €
RICARD	4 cl	3,80 €
CHOUCHENN artisanal	6 cl	3,80 €
POMMEAU (manoir de Kinkiz, Quimper)	6 cl	4,20 €
WHISKIES	4 cl	
Ballantines		4,50 €
ARMORIK		6,30 €
Single Malt Breton Bio		
JACK DANIEL'S		5,90 €
ROC' ELF		
single malt d'exception de sainte colombe (35)		7,90 €
BALLANTINE OU VODKA + SODA OU JUS		6,80 €
DE FRUITS		
GIN TONIC		
Bombay Saphir - Schweppes tonic		6,80 €

CIDRE ARTISANAL

COAT - ALBRET PRODUIT ET MIS EN
BOUTEILLE À BÉDÉE (35)

CIDRE DE TABLE AU PICHET	1 L	10,50 €
	50 cl	5,50 €
	La bolée 18 cl	2,50 €

CIDRE BOUTEILLE	75 cl	11,50 €
	37,5 cl	7,10 €

• BRUT

Fermentation longue, le plus sec

• FRUITÉ

Fermentation intermédiaire, arôme de fruits mûrs

• DEMI-SEC

Fermentation la plus courte, notes florales

BIERES BOUTEILLES

SAINTE COLOMBE	33cl	6,50 €
Bière artisanale (Corps-Nuds 35)		
Blonde		
Ambrée		
doré		
IPA		
HEINEKEN	25 cl	3,50 €

NOS DIGESTIFS

COGNAC HINE VSOP	6,50 €
FINE BRETAGNE	6,50 €
EAU DE VIE DE POIRE	6,50 €
RHUM AMBRÉ DE MARTINIQUE CLÉMENT	6,50 €
GET 27	6,50 €
MENTHE PASTILLE GIFFARD	6,50 €
BAILEY'S	6,50 €
COCKTAIL SHOOTER ORGASME	
GET 27, TÉQUILA, BAILEY'S	6,90 €

NOS KIRS

KIR	
Chardonnay de loire et crème de cassis, cerise, mûre ou pêche	3,90 €
KIR BRETON	
Cidre coat Albret et crème de cassis, cerise, mûre ou pêche	3,90 €
KIR DU COTTAGE	
Cidre coat Albret, Fine Bretagne et crème de cassis, cerise, mûre ou pêche	5,50 €
KIR PÉTILLANT	
Crémant de Loire, crème de cassis, mûre ou pêche	5,70 €
FLûTE DE PÉTILLANT	
Crémant de Loire domaine de Terrebrune	4,90 €



Nos COCKTAILS

Avec alcool (28 cl) 8.00€

PALM BEACH

Rhum, Malibu, Liqueur Passoa, Purée de fruits de la passion, trait de citron vert

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, purée de framboises, jus d'ananas

BLUE HAWAIIAN

Rhum, curaçao bleu, jus d'ananas, lait de coco

MOJITO (au choix)

Rhum blanc, menthe fraîche et citron vert cassonade, eau pétillante

MOJITO PASSION OU FRAMBOISE +0,50€

APEROL SPRITZ

Apérol, crémant de loire, oranges, tonic, perrier

PUNCH PLANTEUR

Rhum blanc et rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, jus de fruit de la passion, touche de mangue, vanille naturelle



Nos COCKTAILS

Sans alcool (28 cl) 5.80€



VERGER

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme artisanal, jus de citron et sirop de grenadine

SUMMER DREAM

Jus de framboise, jus de pommes, jus de fruit de la passion

BORA BORA

Jus de fruits passion, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fleur d'hibiscus

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche et citron vert, cassonade, eau pétillante

VIRGIN MOJITO PASSION OU FRAMBOISE +0,50€



Nos BOISSONS



VIN ROUGE

(BOUTEILLE - 37,5 CL OU 75 CL)

APPELLATION LUBÉRON CONTRÔLÉE

Lou vitis 2021

75 cl 21,00 €

PINOT DE LOIRE 2023

Domaine cogné

75 cl 24,00 €

BERGERAC

Château Lamothe Bel air 2020

75 cl 24,00 €

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE

Domaine Aubert 2023

37,5 cl 14,50 €

SYRAH D'ALTITUDE LES GRAINS 2022

75 cl 20,00 €

VIN ROSÉ

(BOUTEILLE - 75 CL)

ROSÉ DU SUD AOP PAYS D'OC

HAUT DE BELLOC - 2023

75 cl 19,00 €

VIN BLANC

(BOUTEILLE - 75 CL)

IGP CÔTES DE GASCogne FRUITÉ

Domaine Uby la Tortue

75 cl 24,00 €

SAUVIGNON GRIS DE LOIRE

Domaine JY Bretaudeau 2023

75 cl 20,00 €

LUBERON BLANC

Domaine Lou Vitis 2023

75 cl 19,00 €

VIN AU VERRE

Côtes de Gascogne blanc liqueux

Domaine Uby

4,20 €

Chardonnay de Loire blanc Sec

Domaine les hauts de la Jousselinière

3,50 €

Lubéron blanc 2023

Domaine Lou Vitis

3,50 €

Rosé Bio gris du Gard

Domaine de Montfrin cuvée des oliviers

3,50 €

Costières de nîmes rouge bio

Domaine de la Bergerade

3,50 €

VINS (BIEN ÉLEVÉS)

Pichet 25CL - 5,80 € Pichet 50CL - 10,00 €

BLANC CHARDONNAY

Domaine les hauts de la Jousselinière

BLANC LUBERON

Domaine Lou Vitis 2023

ROSÉ BIO GRIS DU GARD

Domaine de Montfrin cuvée des oliviers

ROUGE BIO

Costières de Nîmes bio domaine de la Bergerade

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

1,80 €

DÉCAFÉINÉ

1,90 €

CAFÉ CRÈME

2,10 €

CAPPUCINO

3,30 €

GRAND CAFÉ

3,30 €

GRAND CAFÉ CRÈME

3,60 €

CHOCOLAT

3,40 €

THÉ OU INFUSION

3,50 €

IRISH COFFEE

7,90 €

BOISSONS FRAÎCHES

EAU MINÉRALE PLANCOËT

50cl 3,70 €

100 cl 4,60 €

PLANCOËT FINES BULLES

50cl 3,70 €

100 cl 4,60 €

33cl 3,70 €

PERRIER

JUS DE FRUITS

28cl 3,00 €

Orange, Ananas, Pommes Artisanal

SIROP À L'EAU

Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, banane 25cl 2,60 €
kiwi, violette, rose, hibiscus

SODAS

Limonade

25 cl 2,90 €

Diabolo

25 cl 3,50 €

Ice tea pêche, orangina, coca cola, coca cola zéro

33 cl 3,90 €



Nos MENUS

EXPRESS

LES MIDIS SAUF LES SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS

PLATS

Galette Complète : Oeuf, emmental, jambon et
salade **ou** Galette jambon et au choix
camembert **ou** chèvre et chutney d'échalottes
salade verte

DESSERTS

Crêpe chocolat maison
ou caramel beurre salé maison **ou** confiture
ou dame blanche **ou** chocolat **ou** café liégeois

BOISSONS

Bolée de cidre (Coat-Albret brut)
ou Jus de pomme artisanal,
jus d'ananas **ou** d'orange

14,90 €

ENFANTS

-12 ans

PLATS

Jambon blanc **ou** Filet de poulet à la
crème, pâtes
ou Galette jambon-emmental /
emmental-œuf / jambon œuf
ou Mini galette pommes de terre
lardons

DESSERTS

Crêpe chocolat maison
ou caramel beurre salé maison
ou confiture **ou** Glace 2 boules

BOISSONS

jus de fruits (orange, ananas, pommes
artisanal), soda

10,90€

BRETON

ENTRÉE

Galette Beurre

PLATS

La forestière **ou** La campagnarde

DESSERTS

Crêpe caramel beurre salé
ou chocolat
ou coupe glacée palet breton et caramel, chantilly

19,90 €



Nos ENTRÉES

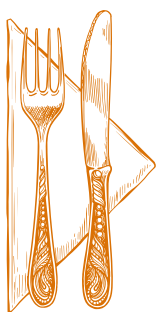
TOAST DE CHÈVRE CHAUD SUR SALADE	7,90 €
PETITE SALADE CAESAR	8,90 €
Salade, tomates cerises fraîches, poulet, croutons, sauce Caésar maison	
SAUMON FUMÉ, SALADE ET TOAST GRILLÉ	10,90 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	
Jambon sec, jambon blanc, andouille de Guéméné légèrement grillée, Chorizo, coppa grillée	9,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX :	
(CAMEMBERT, CHÈVRE, FOURME D'AMBERT, COMTÉ)	
. Deux variétés	5,30 €
. Trois variétés	7,80 €
SALADE VERTE	2,80 €

Nos SALADES

LA SAINTE-MAURE	
Salade, chèvre sur toasts grillés, lardons fumés, bâtonnets de jambon fumés, noix, tomates fraîches, pomme fruit.	14,90 €
LA BOCAGE	
Salade, Pommes de terre, lardons, bâtonnets de jambon fumé, oignons, tomates fraîches, œuf sur tuile, toasts de camembert.	14,90 €
LA CAESAR	
Salade, poulet, petits croutons aillés grillés, tomates fraîches œuf sur tuile, sauce Caésar maison.	14,90 €

Nos PÂTES

AU SAUMON	15,00 €
Saumon fumé, crème, citron, ail, oignons rouges, vin blanc, pecorino, cives et combawa	
CARBONARA RECETTE ROMAINE	14,90 €
Bâtonnets de jambon fumés, pancetta, pointe d'oignons rouges, oeuf, parmesan, pecorino	
AU POULET	14,30 €
Poulet, champignons, oignons rouges, ail, vin blanc, crème, pecorino	



Nos GALETTES

Farine biologique du moulin de Quincampoix à Rimou (35) toutes nos galettes sont agrémentées de salade verte.

GALETTE AU BEURRE SALÉ	4,10 €
GALETTE FROMAGE OU JAMBON OU OEUF	5,50 €
GALETTE JAMBON - FROMAGE OU 2 INGRÉDIENTS AU CHOIX	6,70 €
LA COMPLÈTE	8,50 €
Jambon, oeuf, emmental	

Nos complètes peuvent être agrémentées au choix de champignons, oignons,, bien sûr
frais et cuisinés. Supplément : 2,00€
Andouilles, saumon, fromages : 3,50€

LA COMPLÈTE CHORIZO	11,00 €
Jambon, oeuf, emmental, Chorizo	
LA COMPLÈTE AU COMTÉ	11,20 €
Jambon, oeuf, comté 10 mois (rapé minute)	
LA SUPER COMPLÈTE	12,50 €
Jambon, oeuf, emmental, champignons à la crème, tomates cuisinés	
LA CHÈVRE MIEL	11,50 €
Chèvre Sainte Maure snackée, miel, noix, jambon sec	
LA FOURME	13,90 €
Poire poelée, coppa grillée, fourme d'Ambert, noix	
LA 4 FROMAGES	13,90 €
Emmental ou cheddar, chèvre Sainte Maure, Fourme d'Ambert, camembert	
LA FORESTIÈRE	13,50 €
Champignons, lardons fumés, bâtonnets de porc fumés, réduction au porto, crème	
LA FORESTIÈRE COMPLÈTE	14..70 €
Oeuf, emmental, champignons, lardons et bâtonnets de porc fumés, réduction au porto, crème	
LA GERS ET POITOU	14,70 €
Magret de canard fumé, chèvre Sainte Maure snacké, chutney de figues	
LA CAMPAGNARDE	13,80 €
Emmental, oeuf brouillé, pommes de terre, lardons fumés, bâtonnets de jambon fumés, oignons rouges	
LA CHEF	13,80 €
Emmental, lardons fumés, bâtonnets de porc fumé, champignons, poireaux, crème fraîche, petite réduction au Porto	

LA VÉGÉTARIENNE

Poivrons, tomates fraîches et oignons rouges cuisinés, champignons au beurre, pointe d'ail 13,90 €

LA CAPRI

Emmental, lardons, bâtonnets de jambon fumés, tomates cuisinées aux herbes d'Italie, chèvre Sainte Maure snacké, Pécorino, Thym 13,00 €

LA NORDICA

Emmental, saumon fumé, crème fraîche, citron et citron vert 15,90 €

LA COTTAGE

Noix de st-jacques **ou au choix** saumon fumé, poireaux, crème 16,30 €

LA TERRE ET MER

Emmental, noix de st-jacques, andouille de Guéméné flambée au Cognac, crème 18,90 €

LA MONT SAINT MICHEL

Camembert, pommes **ou au choix** pommes de terre, andouille de guéméné, petite crème moutardée 14,50 €

Nos SPÉCIALITÉS

Du Monde 17,80€



LA PONDICHÉRY

Emincé de poulet au lait de coco et curry doux du Kérala, amandes torréfiées et tomates fraîches, épinards, crème et pointe d'ail

LA THAÏLANDAISE

Emmental, oignons, émincé de poulet mariné aux épices d'Asie, cives, noix de cajou, citron combawa

LA LIBANAISE

Emmental, émincé d'agneau et de poulet marinés aux épices libanaises façon Kebab, oignons rouges et tomates fraîches, menthe, sauce blanche au cumin maison

L'ITALIENNE

Parmesan, tomates crues, épices et herbes Italiennes, mozzarella di buffala AOP, basilic frais, huile d'olives, Pécorino, jambon sec

LA LOUISIANE

Cheddar, effiloché de porc façon pulled pork, oignons rouges, maïs, poivrons, sauce barbecue maison

LA MEXICAINE

Emmental, émincé de poulet, poivrons et tomates fraîches, oignons, rouges dés de chorizo, épices du Mexique, ail et chorizo gran vela

Nos crêpes DE FROMENT



FARINE BIOLOGIQUE DU MOULIN DE QUINCAMPOIX À RIMOU (35)

CRÊPE AU BEURRE SALÉ OU SUCRE CASSONADE	3,90 €
CRÊPE AU BEURRE SALÉ, SUCRE CASSONADE	4,50 €
SUCRE CASSONADE, CITRON JAUNE ET CITRON VERT	5,80 €
MIEL / CITRON JAUNE ET VERT	6,00 €
FRANGIPANE MAISON	6,90 €
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	5,80 €
POMME CANNELLE POÊLÉE	6,20 €
BANANE SNACKÉE	6,20 €
BANANE SNACKÉE, CHOCOLAT CHAUD MAISON	7,70 €
POIRE POÊLÉE, CHOCOLAT CHAUD MAISON	7,70 €
POIRE POÊLÉE	6,20 €
ANANAS POÊLÉE	6,20 €
CHOCOLAT CHAUD MAISON	5,80 €
CRÈME DE CHATAIGNE BIO DE CORSE	5,60 €
CONFITURE ARTISANALE AU CHOIX	5,40 €
Myrtille, clementines ou oranges de Corse, fraises, cerises	
LA MADAME QUELEN	7,70 €
Chocolat chaud maison, noix de coco râpée, crème de coco	
LA ZANZIBAR	7,90 €
Cassonade, ananas frais, noix de coco râpée, pointe de citron vert, crème de coco	
LA PRÉFÉRÉE DU CHEF	10,00 €
Pomme caramélisée à la cassonade, frangipane maison, amandes effilées, chantilly maison	
LA CRÊPE DES BOIS	10,00 €
Confiture de myrtille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
LA GOURMANDE	9,90 €
Miel, glace palet breton, amandes grillées, chantilly maison	
L'YDILLE	6,90 €
Myrtilles, confiture de myrtille, crème fraîche	
L'ANTILLAISE	10,00 €
Banane snackée, chocolat chaud maison, glace noix de coco, amandes grillées, chantilly maison	
LA VERGER	10,00 €
Pommes poêlée à la cannelle, caramel beurre salé maison, glace vanille, amandes grillées, chantilly maison	
LA SUZETTE	10,90 €
Réduction d'orange au beurre caramélisé, orange fruit, flambage au Grand Marnier	
SUPPLÉMENTS	1,80 €
• Boule de glace ou confiture artisanale	1,90 €
• Caramel beurre salé maison ou chocolat noir maison	1,90 €
• Chantilly maison	1,90 €

Nos

DESSERTS



LA BANANA SPLIT

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison

8,50 €

LA DAME BLANCHE

3 Boules vanille, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison

8,30 €

LA BRETONNE

1 Boule vanille, 2 boules palet breton, caramel beurre salé maison, pommes poêlée à la cannelle, amandes, chantilly maison

8,90 €

AFTER EIGHT

3 Boules menthe-chocolat, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison

8,30 €

TUTTI FRUTTI

1 boule sorbet framboise, 1 boule mangue, 1 boule fraise, fruits frais, coulis de framboises, amandes, chantilly maison

8,90 €

POIRE, MYRTILLES, FRAMBOISES OU ANANAS MELBA (SELON SAISON)

Fruit frais, 2 boules vanille, coulis framboise, amandes, chantilly maison

8,50 €

COLONEL

3 boules citron vert, vodka

8,90 €

POIRE BELLE HÉLÈNE

Poire poêlée, 3 boules vanille, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison

8,90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

3 boules chocolat, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison.

8,30 €

CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules café, sauce café maison, amandes, chantilly maison

8,30 €

LA SPÉCIAL COTTAGE

1 boule palet breton, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule chocolat noir, caramel beurre salé maison, amandes, chantilly maison

8,90 €

CRÈMES GLACÉES : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, PALET BRETON, NOIX DE COCO, MENTHE-CHOCOLAT **SORBETS :** FRAISE, CITRON, FRAMBOISE, MANGUE

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

3,00 €
5,20 €
6,70 €

PROFITEROLES

8,50 €

- **Classique :** Glace vanille, Chocolat chaud, chantilly, amandes
- **Chocolat :** Glace Chocolat, Chocolat chaud, chantilly, amandes
- **Caramel :** Glace caramel beurre salé, Caramel beurre salé, chantilly, amandes
- **Fruits Rouges :** 1 boule Sorbet fraise, 1 boule sorbet framboise, coulis de framboises, chantilly, amandes

CAFÉ GOURMAND

, crêpe beurre sucre, verrine caramel, amandes, verrine chocolat, petits fruits confits, fruits frais, chantilly maison

9,30 €

THÉ OU INFUSION GOURMAND(E)

9,90 €

