LES VOYAGEUSES

INSPIRÉES DE NOS VOYAGES

Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Bucheronne **14,70€**

Véritable andouille de Guemené, tomme Bio au lait cru,
oignons cuisinés, oeuf Bio, glace moutarde à l'ancienne.
(quantité XXL pour les Bucheronn(e)s)

La Créole (rougail saucisse réunionnais) **13,80€**

Saucisses natures et fumées artisanales, oignons, curcuma
tomates.
Sel au piment de Saint-Leu et rougail piment servi à part.

L'Italienne **13,80€**

Tomates confites ou tomates fraîches, mozarella fior di latte,
parmesan, jambon italien, basilic, huile d'olive Bio.

La Crétoise **14,20€**

Effiloché de porc mariné, skyr de Mellé, féta, oignons rouge
cru, origan, concombre, huile d'olive Bio, crème de balsamique.

La Funky Bijou (Végan) **12,10€**

(Inspirée de la Dosa Masala indienne et DJ Marrrtin)
Patates douces, lentilles corail, épices indiennes grillées,
lait de coco, coriande, pickles maison.

Galette du moment sur ardoise

Bol de salade verte ***2,50€***

Nos supers producteurs

Saucisse, émincé de porc : Cochon du Chenot à Billé.

Légumes : Ferme Chemin à Lécousse.

Féta et Tomme Bio au lait cru : Fruit des Prés à Mellé.

Oeuf : Vend' Ouest à Vendel

Terra Libra : Huile et épices Bio

< prix et service compris >

LES GOURMANDES

Farine de blé noir Harpe noire IGP Bretagne

La Sardine de Marianne **11,90€**

Sardines à l'huile, Féta Bio, oignons rouges émincés, salade verte, huile de combava maison.

La Libanaise (Végé) **12,10€**

Oeuf Bio, pesto maison, tomates séchées ou fraiches, halloumi grillé Bio, salade verte.

La Végétarienne **11,90€**

Tomme Bio au lait cru, oeuf Bio, tagliatelles de courgettes marinés ou fondue de poireaux gingembre, graines de sarrasin torréfiées Bio, salade verte.

La Biquette **11,20€**

Chèvre au lait cru de Mellé, miel de Poilley, noix, salade verte

La Complète Oeuf Bio, jambon artisanal, emmental Breton. **8,50€**

La Complète Andouille **10,60€**

Véritable Andouille de Guémené, emmental breton, crème de moutarde, oeuf Bio.

Bol de salade verte ***2,50€***

Supplément (Œuf , Emmental, Jambon) 1,90€

Nos supers producteurs
Saucisse : Cochon du Chenot à Billé.
Légumes : Ferme Chemin à Lecousse
Oeuf Bio : Ferme du Vend'ouest à Vendel
Tomme Bio au lait cru, féta, chèvre, halloumi : Fruit des Prés à Mellé

< prix et service compris >

LES DÉLICIEUSES

FARINE DE FROMENT BIO, MOULIN DE MARIGNY À ST GERMAIN EN COGLES

La Rocher Coupé (servie façon rocher maison sur lit de chantilly) **8,60€**

Chocolat au beurre salé maison, glace vanille artisanale,
chantilly maison, pralins.

La Snickers **8,80€**

Chocolat au beurre salé maison, caramel au beurre salé maison,
glace vanille artisanale, éclats de cacahuète caramélisés,
chantilly maison.

La Mémé Broustal **8,60€**

Caramel au beurre salé maison, glace palet Breton,
pop corn de Sarrasin maison, chantilly maison.

Ile d'Araise **8,80€**

Pommes compotées, caramel au beurre salé maison,
glace vanille artisanale, pralin, chantilly maison.

Le Trou normand **9,00€**

Pommes compotées, sorbet pomme, flambée au Calvados.

La Maloya **7,40€**

Crêpe flambée au Rhum, sucre de canne Bio.

Supplément (Chantilly, Chocolat, Caramel, Amandes, Pralins) 1,80€

< prix et service compris >

LES SUCCULENTES

FARINE DE FROMENT BIO, MOULIN DE MARIGNY À ST GERMAIN EN COGLES

La beurre sucre (beurre salé et sucre de canne blond Bio)	**3,60€**
La double beurre sucre	**5,90€**
La chocolat au beurre salé maison	**5,30€**
La double chocolat au beurre salé maison	**7,10€**
La caramel au beurre salé maison	**5,30€**
La double caramel au beurre salé maison	**7,10€**
La citron et miel toutes fleurs de Poilley	**6,10€**
La galette de blé noir au chocolat au beurre salé ou caramel au beurre salé	**5,30€**

Supplément (Chantilly, Chocolat, Caramel, Amandes, Pralins) 1,80€

< prix et service compris >