

## BOISSONS FRAICHES

Coca cola / Coca cola Zero		25 cl	3,50 €
Orangina		25 cl	3,50 €
Schweppes tonic ou Agrumes		25 cl	3,50 €
Jus Granini Orange, Ananas, Fraise, Mangue		25 cl	3,50 €
Ice tea		25 cl	3,50 €
Diabolo Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche		25 cl	3,30 €
Sirop à l'eau Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche		25 cl	3,20 €
Jus de pommes artisanal BIO		16 cl	3,90 €
Limonade		25 cl	3,00 €
Citron pressé		25 cl	4,00 €
Mojito sans alcool		25 cl	4,90 €
Vittel		50 cl	4,00 €
Perrier		33 cl	3,30 €
Supplément rondelle citron ou sirop		50 cl	3,90 €

## BIERES

Licorne Légende		25 cl	3,30 €
Abbaye Floreffé		25 cl	3,60 €
Panaché		25 cl	3,30 €
Desperados		33 cl	5,50 €
Monaco		25 cl	3,50 €
Galopin		12 cl	1,80 €

## APERITIFS l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Kir (cassis, pêche, mûre)		12 cl	3,30 €
Kir Breton (cassis, pêche, mûre)		12 cl	3,80 €
Chouchen		6 cl	4,70 €
Ricard ou Pastis		2 cl	3,00 €
Pineau rouge ou blanc		8 cl	4,60 €
Martini rouge ou blanc		6 cl	4,00 €
Whisky Baby		2 cl	2,90 €
Whisky Jack Daniels	Supp Coca 1 €	4 cl	6,00 €
Whisky Jack Daniels Honey	Supp Coca 1 €	4 cl	6,50 €
Gin tonic ou Vodka tonic		29 cl	6,80 €

## COCKTAILS avec Alcool

CAÏPIRINHA Cachaca, citron vert, sucre			8,00 €
MOJITO Rhum Havana, menthe, citron vert, perrier, sucre			8,00 €
TI PUNCH Rhum 3 rivières, citron vert, sucre de Canne			8,00 €

## NOS VINS

<b>ROUGES</b>			
<b>Ter'Raz</b>		verre	12 cl
Fruité / IGP du Périgord		Bouteille	75 cl
<b>Graves de Vayres AOC</b>		verre	12 cl
Château Haut Bessac		Bouteille	75 cl
<b>Bourgogne Côte Saint Jacques</b>		verre	12 cl
A.O.C 2015 médaille d'or		Bouteille	75 cl
<b>BLANCS</b>			
<b>Fief Vendéen Mareuil</b>		verre	12 cl
A.O.C / Vin sec		Bouteille	75 cl
<b>Ter'Raz IGP du Périgord</b>		verre	12 cl
Fruité, presque moelleux		Bouteille	75 cl
<b>ROSÉS</b>			
<b>Fief Vendéen Mareuil</b>		verre	12 cl
A.O.C / Vin sec		Bouteille	75 cl

## NOS CIDRES BIOLOGIQUES

<b>BRUT Tradition</b>		Bolée	20 cl	3,50 €
IGP, Nicolas Poirier		Carafe	50 cl	8,50 €
Acidulé et fruité		Bouteille	75 cl	12,50 €
<b>BRUT Kerveguen</b>		Bolée	20 cl	5,00 €
Grand cru Equilibré et tannique		Carafe	50 cl	12,30 €
		Bouteille	75 cl	18,00 €
<b>DEMI BRUT Guillevic</b>		Bolée	20 cl	4,70 €
Monovariétal (1 variété de pommes)		Carafe	50 cl	11,50 €
Notes légèrement acidulées		Bouteille	75 cl	16,00 €
<b>DOUX Séhédic</b>		Bolée	20 cl	3,50 €
Douces saveurs aux fruits intenses		Carafe	50 cl	8,50 €
		Bouteille	75 cl	12,50 €
<b>DOUX Carpe Diem</b>		Bolée	20 cl	5,00 €
Grand cru de moelleux		Carafe	50 cl	12,30 €
		Bouteille	75 cl	18,00 €

## NOS SALADES

<b>BOL DE SALADE VERTE</b>			2,50 €
<b>LA NICOLAS*</b>	Salade verte, jambon serrano, féta, sésame,		12,50 €
	tomates cerises, piment d'Espelette, basilic		
<b>LA JONATHAN*</b>	Salade verte, poulet, féta, champignons,		13,80 €
	tomates cerises, piment d'Espelette, basilic		
<b>LA RICHELIEU*</b>	Salade verte, tomates cerises, noix, emmental		13,50 €
	lardons, pommes de terre, piment d'Espelette		
<b>LA SALADE DES PIRATES*</b>			13,90 €
	Salade verte, chèvre, saumon fumé, tomates cerises, aneth		
	crème fraîche, citron pressé, piment d'Espelette		
	*décorée avec crème de vinaigre	supplément œuf	1,90 €

## NOS GALETTES DE SARRASIN

<b>Oeuf miroir à la demande</b>			
<b>GARNIES AVEC DE LA VIANDE</b>			
<b>JAMBON OEUFS</b>			6,50 €
<b>JAMBON BLANC, EMMENTAL</b>			6,80 €
<b>JAMBON SERRANO, EMMENTAL</b>			7,60 €
<b>COMPLETE</b>	Jambon, œuf, emmental		8,90 €
<b>PERTHUIS</b>	Jambon Serrano, œuf, emmental		9,20 €
<b>LONGUE VUE</b>	Jambon, emmental, champignons, persil		9,80 €
<b>BOSSOIR</b>	Tomates, poitrine fumée, œuf, emmental		9,90 €
<b>TOULINE</b>	Poitrine fumée, œuf, champignons, emmental, persil		10,40 €
<b>BABORD</b>	Jambon, œuf, emmental, tomates		10,80 €
<b>TRINQUETTE</b>	Roquefort, emmental, chèvre, poitrine fumée		10,80 €
<b>FIER D'ARS</b>	Emmental, pommes de terre, crème fraîche, chorizo, ciboulette		10,90 €
<b>ROQUEFORT</b>	Roquefort, poitrine fumée, emmental, noix		11,20 €
<b>CHASSIRON</b>	Jambon, œuf, emmental, oignons		11,80 €
<b>TRIBORD</b>	Jambon, œuf, emmental, champignons, persil		11,20 €
<b>FLAMMEKUECHE</b>	Emmental, lardons, crème fraîche, oignons		11,50 €
<b>MILLE SABORD</b>	Saucisse, emmental, tomates		12,60 €
<b>CAP HORN</b>	Saucisse, fondue de poireaux, emmental, tomates		14,50 €
<b>GRAND VOILE</b>	Jambon Serrano, œuf, emmental, pommes de terre, chèvre		13,50 €
<b>LISTON</b>	Jambon Serrano, emmental, champignons, persil		9,70 €

## Farine et oeufs BIO

**FORT BOYARD**  
Emmental, pommes de terre, lardons, crème fraîche, oignons, reblochon, ciboulette

**HERMIONE**  
Jambon, œuf, champignons, emmental, oignons, persil

**GRAND LARGE**  
Jambon, œuf, champignons, emmental, oignons, tomates, poitrine fumée, persil

**PORTOBELLO**  
Emmental, poulet, oignons, basilic, crème fraîche, citron vert, ciboulette, piment d'Espelette

**TROIS-MÂTS**  
Emmental, poulet, tomates, noix de coco, crème fraîche, ciboulette, piment d'Espelette

**ITALIENNE**  
Jambon Serrano, emmental, tomates, parmesan

**CABESTAN**  
Andouille de Guéméné, œuf, emmental, oignons, sauce moutarde

**RACLETTE**  
Fromage à raclette, viande des grisons, pommes de terre, emmental, cornichons

## LES VEGETARIENNES

**BEURRE**

**OIGNONS**

**OIGNONS, EMMENTAL**

**ŒUF, EMMENTAL**

**BEAUPRÉ**  
Roquefort, emmental, chèvre

**CANON DE 12**  
Emmental, oignons, champignons, persil

**SEXTANT**  
Emmental, chèvre, miel, noix

**VEGETARIENNE**  
Chèvre, emmental, tomates, noix

**PHYTOPHAGE**  
Fondue de poireaux, chèvre, noix

**BARBE NOIRE**  
Chèvre, confiture de figues, noix, emmental

**GARNIES AVEC DU POISSON**

**ARTIMON**  
Saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette

**VIGIE**  
Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, citron

**MOBY DICK**  
Noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux

## SUPPLÉMENTS AU CHOIX :

Crème fraîche ou Oeuf ou Jambon blanc ou Pommes de Terre ou Chèvre	2,20 €
Tomates ou Champignons ou Oignons ou Fondue de Poireaux	2,90 €
Andouille de Guéméné ou Saumon ou Saucisse ou Poulet	4,20 €

## NOS CREPES DE FROMENT

**BEURRE**

**BEURRE SUCRE**

**BEURRE SUCRE, CITRON PRESSE**

**NUTELLA**

**NUTELLA CHANTILLY**

**CHANTILLY**

**CONFITURE ( fraises, oranges ou figues )**

**CREME DE MARRON**

**CREME DE CITRON**

**MIEL**

**MIEL CITRON**

**FLAMBÉE GRAND MARNIER, SUCRE**

**CARAMEL ( AU BEURRE SALE )**

**CARAMEL ( AU BEURRE SALE ), CHANTILLY**

**CHOCOLAT**

<b>CHOCOLAT, NOIX DE COCO</b>		14,50 €
<b>CHOCOLAT, CREME DE MARRON</b>		6,80 €
<b>CHOCOLAT, ORANGES CONFITES</b>		6,50 €
<b>CHOCOLAT, CHANTILLY</b>		6,60 €
<b>CHOCOLAT, AMANDES EFFILEES</b>		6,90 €
<b>BELLE ILE</b>	Chocolat, caramel	6,90 €
<b>ILE D'HOËDIC</b>	Flambée Grand Marnier, confiture d'orange	6,90 €
<b>ILE AUX MOINES</b>	Nutella, bananes	7,60 €
<b>ILE MADAME</b>	Chocolat, bananes	7,50 €
<b>ILE D'HOUAT</b>	Chocolat, pommes	7,90 €
<b>ILE DE LA TORTUE</b>	Crème de marron, flambée grand marnier	6,80 €
<b>ILE D'AIX</b>	Crème de marron, chocolat, chantilly	7,80 €
<b>ILE D'YEU</b>	Pommes, caramel au beurre salé	8,10 €
<b>SUZETTE</b>	Beurre, sucre, zestes d'orange, flambée grand marnier	8,20 €
<b>ILE D'OLERON</b>	Praliné artisanal	7,90 €
<b>ILE DE GROIX</b>	Praliné artisanal avec boule de glace vanille	9,40 €
<b>ILE D'OUESANT</b>	Praliné artisanal, chocolat	9,50 €
<b>SUPPLÉMENTS AU CHOIX :</b>	Chantilly ou boule de glace	1,90 €
	Flambée grand Marnier	2,50 €

## NOS GLACES

<b>Chocolat, Vanille, Café, Framboise, Citron, Caramel fleur de sel</b>		
<b>1 boule</b>		2,70 €
<b>2 boules</b>		5,00 €
<b>3 boules</b>		7,00 €
<b>Banquise</b>	Glace chocolat, glace vanille, chantilly	6,90 €
<b>Coupe Colonel</b>	2 boules sorbet citron, Vodka	7,40 €

## CAFÉS

<b>Espresso, Lungo, Ristretto, Décaféiné</b>		2,00 €
<b>Noisette</b>		2,40 €
<b>Grand crème, Capuccino</b>		3,60 €
<b>Double</b>		3,00 €
<b>THÉS</b>	Menthe, Vert, Earl Grey, Fruits rouges	3,30 €
<b>INFUSIONS</b>	Verveine, Tilleul menthe	3,30 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	Monbana	5,50 €

## TOUTES CES PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON

Oignons, Champignons, Tomates, Fondue de poireaux, Pâtes, Sauce moutarde, Chocolat, Caramel au beurre salé, Suzette  
Crème de citron, Pommes et Bananes rissolées, Praliné

## MENU DU MIDI

( sauf week-end et vacances scolaires )

<b>GALETTE avec 3 ingrédients à choisir parmi :</b>		
Emmental, Oeuf, Jambon blanc, Tomates, Champignons		9,80€
<b>CRÊPE</b>	Beurre sucre ou Chocolat	

## MENU ENFANT ( - de 10 ans )

<b>GALETTE</b>	Jambon blanc fromage ou Oeuf Fromage	
<b>CRÊPE</b>	Beurre sucre, Chocolat, Nutella ou 1 boule de glace	7,90 €

## MENU ÉTUDIANT

( sauf vendredi et samedi soir )

<b>GALETTE</b>	Jambon blanc, œuf, emmental	8,50€
<b>CRÊPE</b>	Beurre sucre	

