

MENU AU COTTAGE

CRÊPERIE GOURMANDE

PRIX NETS EN EUROS



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

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	6 cl	4,20 €
POMMEAU MANOIR DE KINKIZ, QUIMPER	6 cl	3,80 €
WHISKIES	4 cl	
Ballantines		4,90 €
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 DE FRUITS		6,80 €
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	9,90 €
	50 cl	5,50 €
	La bolée 18 cl	2,50 €

CIDRE BOUTEILLE	75 cl	11,00 €
	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		
Dorée		
IPA		
HEINEKEN	25 cl	3,50 €

NOS DIGESTIFS



COGNAC CAMUS	6,50 €
FINE BRETAGNE	6,50 €
EAU DE VIE DE POIRE	6,50 €
RHUM AMBRÉ DE MARTINIQUE CLÉMENT	6,50 €
GET 27	6,50 €
GET 31	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	
Crément 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) 7,90€

PALM BEACH

Rhum, Malibu, Liqueur Passoa, Purée de fruits de la passion, Jus 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

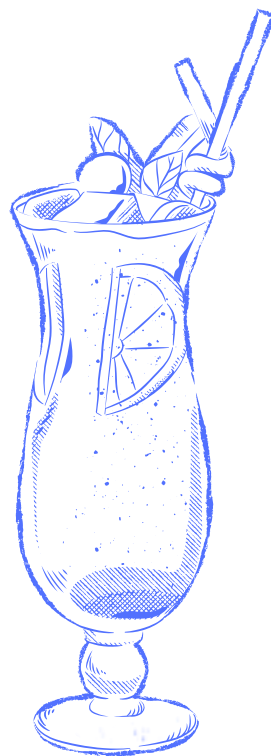
Rhum, menthe fraîche, préparation à base de menthe fraîche et citron vert cassonade, eau pétillante

APEROL SPRITZ

Apérol, crémant, oranges, tonic, perrier

PUNCH PLANTEUR

Rhum Clément ambré, jus d'orange, jus d'ananas, jus de fruit de la passion touche de vanille naturelle



Nos **COCKTAILS**

Sans alcool (28 cl) 5,50€



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, jus de citron vert

BORA BORA

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

VIRGIN MOJITO

Préparation à base de menthe fraîche et citron vert, cassonade, eau pétillante



Nos BOISSONS



VIN ROUGE (MILLÉSIME)

(BOUTEILLE - 37,5 CL OU 75 CL)



APPELLATION LUBÉRON CONTRÔLÉE

Lou vitis 2020

75 cl 18,00 €

PINOT DE LOIRE 2023

Domaine cogné

75 cl 21,00 €

BERGERAC

château Lamothe Bel air 2020

75 cl 24,00 €

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE SAINTE CÉCILE

DOMAINE AUBERT 2023

37,5 cl 10,50 €

SYRAH D'ALTITUDE LES GRAINS 2022

75 cl 20,00 €

VIN ROSÉ

(BOUTEILLE - 75 CL)



ROSÉ DU SUD HAUT DE BELLOC - 2023

75 cl 18,00 €

VIN BLANC

(BOUTEILLE - 75 CL)



IGP CÔTES DE GASCogne FRUITÉ

Domaine Uby la Tortue

75 cl 22,00 €

SAUVIGNON GRIS DE LOIRE

Domaine JY Bretaudeau

75 cl 18,50 €

VIN AU VERRE



Côtes de Gascogne blanc liquoreux

Domaine Uby

4,20 €

Chardonnay de Loire blanc Sec

Domaine les hauts de la Jousselinière

3,50 €

Rosé Bio gris du Gard

Domaine de Montfrin cuvée des oliviers

3,50 €

Coteaux du pont du Gard Bio Rouge

Château de Montfrin

3,50 €

VINS (BIEN ÉLEVÉS)

(12CL - 3,50 € Pichet 25CL - 5,50 € Pichet 50CL - 9,50 €)



BLANC CHARDONNAY

Domaine les hauts de la Jousselinière

ROSÉ BIO GRIS DU GARD

Domaine de Montfrin cuvée des oliviers

ROUGE BIO

Cotraux du pont du Gard domaine des captives 2021

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 3,40 €

100 cl 4,30 €

PLANCOËT FINES BULLES

50cl 3,40 €

100 cl 4,30 €

PERRIER

33cl 3,40 €

JUS DE FRUITS

28cl 3,00 €

Orange, Ananas, Pomme Artisanal

SIROP À L'EAU

Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, banane-25cl 2,40 €

kiwi, violette, rose, hibiscus

SODAS

25 cl 2,90 €

Limonade

25 cl 3,50 €

Diabolo

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 **ou**
Galette jambon, camembert **ou** Galette Chèvre
et chorizo Snackés **et** 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

12,90 €

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

10,80€

BRETON

ENTRÉE

Galette Beurre

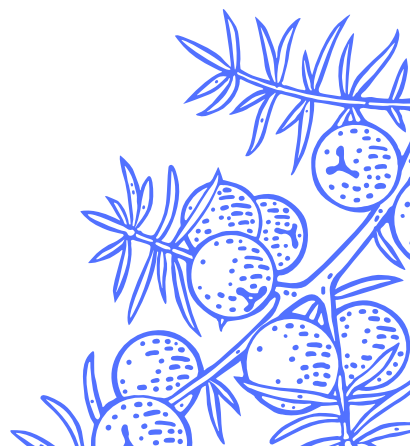
PLATS

La Forestière **ou** La campagnarde

DESSERTS

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

18,60 €



Nos ENTRÉES

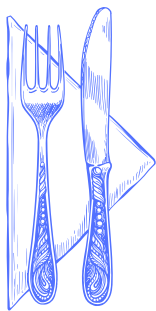
TOAST DE CHÈVRE CHAUD SUR SALADE	7,90 €
PETITE SALADE CAESAR	8,90 €
Salade, tomates confites, poulet, croutons, sauce Caésar maison	
SAUMON FUMÉ, SALADE ET TOAST GRILLÉ	10,90 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	
Jambon sec, jambon blanc, andouille de Guéméné légèrement grillée, Chorizo, Pancetta grillée	8,30 €
ASSIETTE DE FROMAGE AU CHOIX (CAMEMBERT, CHÈVRE, FOURME D'AMBERT, COMTÉ, REBLOCHON)	
• Deux morceaux	5,30 €
• Trois morceaux	7,80 €
SALADE VERTE	2,80 €

Nos SALADES

LA SAINTE-MAURE	
Salade, chèvre sur toasts grillés, lardons fumés, bâtonnets de jambon fumés, noix, tomates confites, pomme fruit.	14,50 €
L'ALPAGE	
Salade, Pommes de terre, lardons, bâtonnets de jambon fumé, oignons, tomates confites, oeuf sur tuile, toasts de Reblochon.	14,50 €
LA CAESAR	
Salade, poulet, petits croutons aillés grillés, tomates confites, œuf sur tuile, sauce Caésar maison.	14,50 €

Nos PÂTES

AU SAUMON	14,90 €
Saumon fumé, crème, citron, ail, oignon, vin blanc, pecorino, cives et combawa	
CARBONARA RECETTE ROMAINE	14,60 €
Bâtonnets de jambon fumés, Pancetta, Pointe d'oignons rouges, Oeuf, Parmesan, Pecorino	
AU POULET	14,00 €
Poulet, champignons, oignons rouges, ail, vin blanc, crème, pecorino	
FORESTIÈRE	
Lardons fumés, oignons rouges, bâtonnets de jambon fumés champignons, porto, crème, pecorino,	14,50 €



Nos GALETTES

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

GALETTE AU BEURRE SALÉ	3,90 €
GALETTE FROMAGE OU JAMBON OU OEUF	5,10 €
GALETTE JAMBON - FROMAGE	6,20 €
GALETTE JAMBON - OEUF	6,20 €
GALETTE ŒUF - FROMAGE	6,20 €
LA COMPLÈTE Jambon, oeuf, emmental	7,90 €
LA FROMENTINE (BASE DE CRÊPE FROMENT) Jambon, oeuf, emmental	8,50 €

Nos complètes peuvent être agrémentées au choix de champignons, oignons, poireaux, bien sûr frais et cuisinés. Supplément : 1,90€

LA COMPLÈTE CHORIZO Jambon, oeuf, emmental, Chorizo	10,40 €
LA COMPLÈTE AU COMTÉ Jambon, oeuf, comté 10 mois, rapé minute	10,30 €
LA SUPER COMPLÈTE Jambon, oeuf, emmental, champignons à la crème, poireaux	11,50 €
LA CHÈVRE MIEL Chèvre Sainte Maure snackée, miel, noix, jambon sec	10,30 €
LA FOURME Poire poelée, pancetta grillée, fourme d'ambert, noix	11,90 €
LA 4 FROMAGES Emmental ou cheddar, chèvre Sainte Maure, Fourme d'Ambert, reblochon	12,90 €
LA FORESTIÈRE Champignons, lardons fumés, bâtonnets de porc fumés, réduction au porto, crème	11,50 €
LA FORESTIÈRE COMPLÈTE Oeuf, emmental, champignons, lardons et bâtonnets de porc fumés réduction au porto, crème	13,20 €
LA GERS ET POITOU Magret de canard fumé, chèvre Sainte Maure snacké, chutney de figues	13,50 €
LA CAMPAGNARDE Emmental, oeuf brouillé, pommes de terre, lardons fumés, bâtonnets de jambon fumés, oignons	12,80 €
LA CHEF Emmental, lardons fumés, bâtonnets de porc fumé, champignons, poireaux, crème fraîche	11,80 €

L'ALTITUDE

Comté rapé, pommes de terre, oignons, jambon sec, tomme de savoie snackée

13,00 €

LA VÉGÉTARIENNE

carottes au cumin, chataignes, champignons au beurre, tomates confites

13,00 €

LA CAPRI

emmental, lardons, bâtonnets de jambon fumés, carottes cuisinées au cumin, chèvre Sainte Maure snacké

12,50 €

LA NORDICA

Emmental, saumon fumé, crème fraîche, citron vert

14,90 €

LA COTTAGE

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

15,90 €

LA TERRE ET MER

noix de st-jacques, andouille de Guéméné flambée au Cognac, crème

18,30 €

LA MONT SAINT MICHEL

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

13,90 €

LA TARTIFLETTE

Reblochon, lardons fumés, bâtonnets de porc fumé, oignons, pommes de terre, réduction au vin blanc, thym et crème.

13,90 €

Nos SPÉCIALITÉS

Du Monde 16,00€



LA PONDICHÉRY

Émincé de poulet au lait de coco et curry doux du Kérala, amandes torréfiées et tomates. Epinards, 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 confites, menthe, sauce blanche au cumin maison

LA CRÉOLE

Emmental, rougail saucisses façon Réunion aux épices fraîches, tomates et oignons, citron confit au gingembre

LA VIETNAMIENNE

émincé de bœuf, oignons rouges, citronnelle, gingembre, arachides, basilic thaï, cives citron vert, coriandre, nũoc mà̀m, menthe, chou packchoi

Nos crêpes DE FROMENT

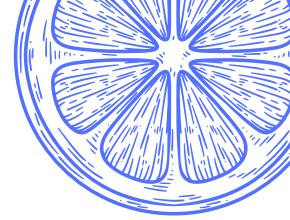


FARINE BIOLOGIQUE DU MOULIN DE QUINCAMPOIX À RIMOU (35)

CRÊPE AU BEURRE SALÉ OU SUCRE CASSONADE	3,50 €
CRÊPE AU BEURRE SALÉ, SUCRE CASSONADE	4,10 €
SUCRE CASSONADE, CITRON JAUNE ET CITRON VERT	5,30 €
MIEL / CITRON JAUNE ET VERT	5,70 €
FRANGIPANE MAISON	6,40 €
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	5,80 €
POMME CANNELLE POÊLÉE	5,80 €
BANANE SNACKÉE	5,80 €
BANANE SNACKÉE, CHOCOLAT CHAUD MAISON	6,90 €
POIRE POÊLÉE, CHOCOLAT CHAUD MAISON	6,90 €
POIRE POÊLÉE	5,80 €
ANANAS POÊLÉE	5,80 €
CHOCOLAT CHAUD MAISON	5,80 €
CRÈME DE CHATAIGNE DE CORSE	5,60 €
CONFITURE ARTISANALE AU CHOIX	5,40 €
Myrtille, clementines de corse, orange, fraises, cerises	
LA MADAME QUELEN	7,30 €
Chocolat chaud maison, noix de coco râpée, crème de coco	
LA ZANZIBAR	7,40 €
Cassonade, ananas frais, noix de coco râpée, pointe de citron vert, crème de coco	
LA PRÉFÉRÉE DU CHEF	9,90 €
Pomme caramélisée à la cassonade, frangipane maison, amandes effilées, chantilly maison	
LA CRÊPE DES BOIS	9,60 €
Confiture de Myrtille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly maison	
LA GOURMANDE	9,70 €
Miel, glace palet breton, amandes grillées, chantilly maison	
L'YDILLE	6,50 €
Myrtilles, confiture de myrtille, crème fraîche	
L'ANTILLAISE	9,90 €
Banane snackée, chocolat chaud maison, glace noix de coco, amandes grillées, Chantilly maison	
LA VERGER	9,90 €
Pommes poêlée à la cannelle, caramel beurre salé maison, glace vanille, amandes grillées, chantilly maison	
LA SUZETTE	10,00 €
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

3 Boules vanille-chocolat-fraise, banane, chocolat chaud maison, amandes, chantilly maison

7,90 €

LA DAME BLANCHE

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

7,90 €

LA BRETONNE

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

8,50 €

AFTER EIGHT

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

7,90 €

TUTTI FRUTTI

Sorbets framboise, mangue, fraise, fruits frais, coulis de framboises, amandes, chantilly maison

8,30 €

FRAISE, POIRE OU ANANAS MELBA (SELON SAISON)

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

7,90 €

COLONEL

3 boules citron vert, vodka

8,50 €

POIRE BELLE HÉLÈNE

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

8,50 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

7,90 €

CAFÉ LIÉGEOIS

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

7,90 €

LA SPÉCIAL COTTAGE

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

7,90 €

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

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

2,70 €

4,80 €

6,30 €

PROFITEROLES

7,70 €

- **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 :** Sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes

CAFÉ GOURMAND

Une profiterole, crêpe caramel beurre salé, amandes, chantilly gourmande maison

8,50 €

THÉ OU INFUSION GOURMAND(E)

9,30 €

