LES VOYAGEUSES

Inspirées de nos voyages

Farine de blé noir Harpe Noir IGP Bretagne

La Créole (Rougail saucisse réunionnais) 14.10€
Saucisses bretonnes natures et fumées artisanales de la ferme du Chenot, mijotées avec tomates, oignons, curcuma.
Rougail piment servi à part.

La Anatole (retour de montagnes) 14.90€
Pommes de terre, duo de fromages à raclette au lait cru Bio :
Nature et poivre d'Inde (Epices Roellinger).
viande de bœuf séchée , cornichons.

L'italienne 14,20€
Tomates fraiches ou confites selon la saison,
mozarella fior di latte, parmesan, coppa Italienne, huile d'olive bio d'Espagne, basilic frais

La Druide (Retour de Forêt) 12.90€
Oeuf bio, champignons bruns frais, tomme bio au lait cru,
beurre persillé à l'ail maison.

La Funky Bijou (Végan) 12,80€
(Inspirée de la Dosa Masala indienne et Dj Marrrtin)
Patates douces, lentilles corail, épices indiennes grillées, lait de coco, croriandre, pickles maison.

Galette(s) du moment sur ardoise.

Bol de salade verte, vinaigrette maison 2,50€

Supplément (oeuf, jambon, emmental) 2.20

Nos Supers producteurs

Saucisses et Porc : Cochon du Chenot à Billé.
Légumes : Ferme Chemin à Lécousse.
Fromages bios : (Tomme, Raclette) Fruit des Prés à Mellé.
Piment : ferme Le chat jaune

Prix et service compris

Les Gourmandes

Farine de blé noir Harpe Noir IGP Bretagne

La Broustal (selon les arrivages) — 17.90€
Noix de Saint-Jacques fraiches, fondue de poireaux au gingembre, salade verte, jeunes pousses de poireaux.

La Bucheronne — 14.90€
Oeuf bio, véritable andouille de Guémené, tomme bio au lait cru, oignons cuisinés, glace moutarde à l'ancienne.
(Quantité XXL pour les bucheronn(e)s).

La Fermière aux pommes (quantités limitées) — 15.60€
Effiloché de porc de la ferme du Chenot façon pulled pork, pommes cuites, oignons frits, ketchup de pommes maison.

La Complète — 8.80€
Oeuf bio, jambon blanc BBC, emmental breton.*

La Complète Andouille — 10.90€
Oeuf bio, véritable andouille de Guémené, emmental breton, crème moutarde à l'ancienne.

La Végétale — 13,40€
Oeuf bio, cheddar Breton bio au lait cru à l'ail des ours, champignons bruns frais, oignons cuisinés, salade verte, graine de sarrasin torréfiées.

Galette(s) du moment sur ardoise.

Bol de salade verte, vinaigrette maison — 2,50€

Supplément (oeuf, jambon, emmental) 2.20

Nos Supers producteurs
Oeuf bio : Ferme du vend'Ouest à Vendel
Légumes : Ferme Chemin à Lécousse..
Cheddar bio : La chapelle Cheddar à Trévérien.
**Jambon blanc BBC : Bleu, blanc, coeur*

Prix et service compris

Les Succulentes

Farine de froment bio, Moulin de Marigny à Saint Germain en Coglès

La Beurre Sucre (beurre salé et sucre de canne blond bio)	3,80€
La Double beurre sucre	6,20€
La Chocolat au beurre salé maison	5,80€
La Double Chocolat au beurre salé maison	7,80€
La Caramel au beurre salé maison	5,80€
La Double Caramel au beurre salé maison	7,50€
La Citron et Miel toutes fleurs de Poilley	6,10€
La Galette de blé noir au chocolat maison OU au caramel au beurre salé maison	5,80€
La Pâte à tartiner choco praliné maison	5,90€
La Double Pâte à tartiner choco praliné maison	7,80€
La Confiture du moment de la ferme des milles feuilles	5,80€

(Supplément (chocolat, caramel, chantilly) 1.80€)

Nos producteurs

Miel : Les ruchers du Verdeuil

Confiture(s) bio : Ferme des milles feuilles à St-Georges de Rt

<prix et service compris>

LES DELICIEUSES

Farine de froment bio, Moulin de Marigny à Saint Germain en Coglès

La Rocher Coupé — 9.10€

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

La Mémé Broustal — 8.90€

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

La Snickers — 9.10€

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

La Manolis — 9.10€

Confiture bio de framboise de la ferme, glace artisanale au yuzu, crêpes dentelles, chantilly maison.

La Brasparts (Très très BZH...) — 9,80€

Galette de blé noir confiture de nèfles bio, pop-corn de sarrasin, glace artisanale au sarrasin, flambage au Lambic (eau de vie de cidre) ,version végan avec glace pomme

La Forêt Noire (très très chocolat...) — 9,80€

Galette de blé noir au sarrasin, chocolat au beurre salé bio maison, poudre de cacao, glace artisanale au chocolat, cerises griottes (15%), chantilly maison.

Nos producteurs

Chocolat bio 70% : Carlos d'equacacao
Confitures : Ferme des milles feuilles
Glaces artisanales : Le glacier des alpes

<prix et service compris>