

MENUS

2-6 ans 9€90

MENU PETITS LOUPS

Un verre de Coca, Oasis orange, sirop,
limonade, jus de pomme

Nuggets frites

ou

Galette jambon, fromage

ou

Jambon blanc frites

Dessert

Crêpe sucre ou chocolat ou nutella

ou

Une boule de glace

(parfum au choix)

7-11 ans 10€90

MENU MOUSSAILLON

Un verre de Coca, Oasis orange, sirop,
limonade, jus de pomme

Nuggets frites

ou

Galette œuf, jambon, fromage

ou

Moules marinières frites

(disponible début juin à fin octobre)

Dessert

Crêpe sucre ou chocolat ou nutella

ou

Deux boules de glaces

(parfums au choix)

Le midi seulement du lundi au vendredi

14€30

MENU GALETTE

Galette complète

(Jambon blanc, œuf miroir, fromage, salade)

Dessert

Deux boules de glaces (parfums au choix)

Ou

Crêpe au choix :

Beurre sucre

Caramel maison au beurre salé

Citron,

Chocolat

Nutella,

Miel

AMUSE GALETTE

Idéal pour partager à 2 ou 3 au moment de l'apéritif

Jambon, fromage	3€50
Chèvre miel	4€00
Saumon, beurre persillé	4€50
Fourme, noix	4€00
Chorizo, emmental	4€00

ENTRÉE

Soupe de poisson avec rouille, croûtons et fromage.	10€00
--	--------------

NOS SALADES

Salade Roquefort.	14€30
<i>Salade verte, noix, magret de canard fumé maison VF, roquefort, tomates.</i>	
Salade de saumon fumé au chèvre chaud.	15€50
<i>Salade verte, saumon fumé, toasts de chèvre chaud, tomates.</i>	
Salade Landaise.	14€30
<i>Salade verte, gésiers confits UE poêlés et déglacés au vinaigre de Xérès, tomates, pommes de terre et noisettes grillées.</i>	
Salade verte, le bol :	2€70
Frites, le bol :	2€90

GALETTES SPÉCIALITÉS DE SAISONS

À base de farine de blé noir biologique.

La Fourme **15€30**

Galette de blé noir, fourme d'Ambert, poire rôtie aux épices, sorbet poire, salade.

La Nordique **17€80**

Œuf battu à la crème, fromage, asperges, saumon fumé, citron, aneth, salade

La Savoureuse **14€80**

OŒuf battu à la crème, fromage, jambon blanc VPF, salade.

La sauce Roquefort **14€80**

Pommes de terre, sauce Roquefort, oignons confits, noix, salade.

L'Andalouse **13€90**

Oeuf, fromage, chorizo origine Espagne, poivrons, tranches de tomates, salade.

MOULES

(MOULES DE BOUCHOT DE NOIRMOUTIER)

La saison des moules reviendra bientôt

COIN GRILL

Entrecôte grillée : garniture frites et salade. **24€70**
(Viande française, pièce de 290 à 300 gr avant cuisson).
Supplément sauce au choix : poivre vert ou roquefort 1€20

Confit de canard maison : **22€40**
Viande française, avec ses pommes de terre rissolées aux herbes et salade

GALETTES

À base de farine de blé noir biologique

Beurre	3€90
Fromage	6€90
Jambon blanc VPF, fromage	8€40
Jambon de Vendée VPF, fromage	9€40
Œuf miroir, fromage	7€90
Complète jambon blanc VPF , œuf miroir, fromage, salade	11€70
Complète jambon de Vendée VPF , œuf miroir, fromage, salade	12€70
Complète Andouille de Guémené VPF , œuf miroir, fromage, salade	13€60
Complète Champignons en sauce, œuf miroir, fromage, salade	12€90

Supplément 1€30:

oignons confits,

œuf

Supplément 2€30 :

champignons en sauce ou frais,

sauce tomate, tomates en tranche, jambon

lardons UE, emmental, chèvre

Supplément 3€80 :

andouille de Guémené VPF,

pommes de terre

saumon fumé

GALETTES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de blé noir biologique

La végétarienne	15€80
<i>Fromage de chèvre, champignons frais, épinards, tomates confites, salade.</i>	
La Norvégienne	17€80
<i>Saumon gravlax, crème fraîche aneth et citron, houmous, salade. (Garniture froide)</i>	
La Maraîchine	14€80
<i>Jambon de Vendée VPF, fromage, crème de Mogettes avec sa salade aux lardons.</i>	
St Jacques à la Bigoudène	16€90
<i>Noix de St Jacques émietées au vin blanc, fumet de St Jacques et crème.</i>	
Supplément salade	+1€00
La Burger	16€60
<i>Effiloché de boeuf VBF, emmental, sauce tomate, oignons confits, cheddar, salade et frites.</i>	
La Crabesse	17€90
<i>Crabe, poireaux à la crème, sauce aux légumes à la crème et au safran.</i>	
Supplément salade	+1€00
La Paysanne	17€90
<i>Galette garnie de fromage, lardons UE, andouille de Guémené VPF, champignons frais, tranches de tomates, beurre persillé, salade.</i>	

GALETTES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de blé noir biologique

Le Roulé	17€60
<i>Saucisse de Toulouse VF, emmental, confit d'oignons, le tout roulé dans une galette de blé noir, sauce aigre douce moutarde à l'ancienne vinaigre de cidre et miel.</i>	
Supplément frites	+ 1€00
 L'Auvergnate	 17€90
<i>Pommes de terre, crème de bleu d'Auvergne, magret de canard fumé maison VF, noix, salade.</i>	
 La chèvre miel	 14€80
<i>L'heureux mariage du fromage de chèvre et du miel de blé noir Breton de la région de Loudéac, petit sorbet chèvre maison, salade aux noisettes.</i>	
 La Tartiflette	 15€90
<i>Reblochon fermier, pommes de terre, lardons UE, crème, salade.</i>	
 La chèvre figues	 15€80
<i>Fromage de chèvre, chutney de figues maison, salade, vinaigrette à la figue et noisettes grillées, petit sorbet chèvre maison.</i>	
 Burrata	 13€50
<i>Burrata, tomates confites, jambon de Vendée, pesto basilic et salade. (Garniture froide)</i>	

CRÊPES

Toutes nos préparations, décors, biscuits, chocolat, amandes grillées, confitures, chantilly, pommes caramélisées, coulis, crèmes, ainsi que le caramel au beurre salé sont fabriqués maison

À base de farine de froment

Nature	3€50
Sucre ou Beurre	4€20
Beurre sucre	4€50
Confiture maison <i>(fraise, myrtille, framboise, rhubarbe-cassis, orange, abricot-gingembre)</i>	5€90
Nutella	6€00
Chocolat	6€10
Caramel au beurre salé	6€70
Crème de marrons	6€80
Banane, caramel au beurre salé	8€50
Banane chocolat	8€40
Banane Nutella	8€30
Miel	5€90
Citron	5€90
Chantilly	5€60
Pommes au caramel au beurre salé	10€20
Flambée (Grand Marnier, Cointreau, Calvados, Rhum ou Whisky)	9€90
Crêpe aux pommes, flambée au Calvados	11€90
Fleur de caramel : <i>Galette de blé noir, beurre sucre croustillante, mousse de caramel au beurre salé avec son coulis de framboises</i>	8€70

Supplément 3€00:

pommes caramélisées

banane

Supplément 2€00 :

amandes, noix de coco rapée, miel,

glace, sauce caramel, sauce chocolat,

chantilly

Supplément 3€50 :

alcool flambé

CRÊPES SPÉCIALITÉS MAISON

À base de farine de froment

Crêpe Grand-mère	10€90
<i>Pommes cuites au beurre et caramel avec son coulis de pommes façon grand-mère</i>	
Crêpe la Route des Indes	12€70
<i>Crèmes glacées, gingembre, cannelle, spéculoos, crème anglaise au safran, parfum d'orient très subtil</i>	
Crêpe Créole	12€80
<i>Glace rhum-raisin, chantilly, raisins macérés, rhum</i>	
La Larme Florentine	12€80
<i>Crêpe accompagnée de sa larme de chocolat fourrée d'une mousse chocolat, suprême d'orange, croustillant praliné et sa sauce à l'orange</i>	
La Québécoise	12€20
<i>Pommes cuites au beurre, glace vanille, sirop d'érable, noix de pécan</i>	
Crêpe des Vieux-Garçons	12€20
<i>Compote de fruits maison (pommes, poires, ananas, bananes), cuite dans un sirop caramélisé au rhum, accompagnée de sa glace vanille et chantilly</i>	
Crêpe Brownies	12€80
<i>Crêpe fourrée d'un biscuit à brownies moelleux, sauce chocolat chaud, crème anglaise, chantilly, noix de pécan</i>	
Crêpe façon Crunch	12€90
<i>Crêpe garnie de boules de glace vanille nappées d'un délicieux mélange de chocolat, praliné, feuillantine, riz soufflé, chantilly</i>	
La Lemon curd	9€90
<i>Crêpe de froment, crème citron maison aux arômes de thym citron, coulis de framboises</i>	
La Gourmandise	10€90
<i>Crêpe accompagnée d'une verrine mousse framboise, fruits de saison et chantilly, coulis framboise et sauce caramel.</i>	
Crêpe Profiteroles	12€90
<i>Crêpe garnie de glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud et chantilly</i>	
La Griottine	12€10
<i>Crêpe garnie de glace vanille, griottes à l'eau de vie, chantilly</i>	
La beurre sucre façon Paul Bocuse	5€60
<i>Une autre façon de découvrir la beurre-sucre aromatisée aux agrumes !</i>	

DESSERTS MAISON

Île flottante	8€00
<i>Blancs en neige, crème anglaise, caramel, amandes grillées</i>	
Crème brûlée	8€40
Café gourmand	11€30
<i>Café ou Thé accompagné de ses 6 gourmandises fabrication maison</i>	

DESSERTS À L'ASSIETTE

Eclair Praliné Citron	12€50
<i>Pâte à choux, crème citron, feuilletine praliné noisette avec sa mousse chocolat-lait et sorbet citron vert.</i>	
Sphère Magique	13€60
<i>Une coquille de chocolat noir fabrication maison renfermant de la glace au nougat, une brunoise de mangue, émulsion framboise, crumble nature, le tout servi avec un pichet de chocolat chaud.</i>	
Barre chocolatée à la poire	13€10
<i>Pâte sablée, ganache chocolat avec son crumble, sauce caramel au beurre salé, émulsion mascarpone, poire pochée aux épices et son sorbet.</i>	
Le Snickers	13€10
<i>Crème glacée maison au Snickers, sauce caramel maison au beurre salé, cacahuètes grillées, crumble de cacahuètes</i>	

LES GLACES (les classiques)

Nos parfums :

Crème glacée :

vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, armagnac-pruneaux, praliné, cannelle, nougat, spéculoos, menthe-chocolat, café, noix de coco, gingembre, caramel au beurre salé, Smarties

Sorbet : (vegan)

fraise, citron, pamplemousse, framboise, abricot, fruit de la passion, mangue, cassis, pêche, cerise, melon

Coupe une boule 3€00

Coupe deux boules 5€80

Coupe trois boules 8€20

Supplément Chantilly : 2€00

Le liégeois classique 9€90
(parfum au choix, au café, au chocolat, au caramel)

Café liégeois revisité : *glace café et vanille, crumble épices, crème anglaise, mousse mascarpone* 11€70

Chocolat liégeois revisité : *glace chocolat et vanille, crumble chocolat, sauce chocolat, mousse mascarpone* 11€70

Caramel liégeois revisité : *glace caramel et vanille, crumble nature, sauce caramel, mousse mascarpone* 11€70

Colonel 11€50
Glace citron, vodka

Banana split 11€60
Banane, glaces vanille, chocolat, fraise, chantilly

Coupe Délice 10€80
Glace menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly

Dame blanche 10€80
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

GLACES SPÉCIALITÉS MAISON

Coupe Baileys <i>Glace café, glace vanille, glace praliné, Baileys, noisettes hachées, chantilly</i>	12€00
Coupe Mousquetaire <i>Crème anglaise, glace rhum-raisin, glace armagnac-pruneaux, nougatine, chantilly</i>	12€10
Coupe Caroline <i>Sorbet fraise, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis de framboise, chantilly</i>	11€90
Coupe Oya <i>Glace chocolat, glace pistache, sauce caramel maison, chantilly, graines de pistache</i>	10€90
Forêt Noire <i>Glace vanille, glace chocolat, griottes à l'eau de vie, chantilly, chocolat chaud</i>	11€90
La Craqueline <i>Crème glacée nougatine, cacahuètes grillées, crème anglaise à la cardamome, sauce caramel au beurre salé, crumble de cacahuètes, chantilly</i>	12€90
L'Alyzé <i>Crème glacée feuillantine, sorbet exotique, sorbet cassis, pistaches torréfiées, cassis entiers, coulis caramel-ananas, chantilly</i>	13€10