

Bienvenue Chez Constance

Restaurant - Crêperie

Livres d'occasion - Concerts - Expos

Notre carte est sur chezconstance.com

Ouvert 7/7 juillet et août de 12 H à 22 h

hors saison, du lundi au vendredi, midi et soir

06 76 48 34 88



Les SALADES



Toutes nos salades sont présentées avec :

Salade verte, riz, petits légumes et fèves, échalote de roscoff, graines de courges

Salade côté terre : 14.00 €

Jambon de parme et sorbet melon sur crumble au parmesan

Salade côté mer : 14.00 €

Truite fumée et sorbet citron basilic sur crumble au parmesan

Salade grand large : 18.00 €

Tartare de saint jacques et sorbet citron basilic sur crumble au parmesan

Les VIANDES

& POISSON

Saucisse artisanale bretonne 14.00 €

Avec frites, sauce moutardée, salade verte

Pavé de boeuf, race à viande. 17.00 €

Avec frites, sauce béarnaise et caramel au vind'épices, salade verte *cuisson bleu ou saignante*

Poêlée de noix de saint-jacques 19.80 €

6 noix de saint jacques, petites légumes, riz, sauce beurre blanc, salade verte, salicorne

Les MOULES FRITES



* Moules fraîches de Brehat (Env. 600 g), frites fraîches

Sauce au choix

- Marinière (échalotes, oignons, carottes, vin blanc)
- À la crème (crème fraîche et jus de cuisson mijotés)
- Crème au curry
- Crème au confit d'oignon à la noix de muscade
- Crème & algues
- Crème, olives vertes et épices ras el hanout (plat épicé)



14 €

Les GALETTES

TOUTES NOS GALETTES SONT SERVIES AVEC UNE SALADE

Complète 9.40 €

Jambon, oeuf, fromage, salade

Super complète 11.30 €

Complète + fondu de tomate, salade

Végétarienne 11.30 €

Légumes de saison, fondu de tomates, champignon à la crème, sauce pesto,

Super végétarienne 12.90 €

La végétarienne + 1 œuf.

3 fromages 12.20 €

Emmental, chèvre, roquefort, miel et noix

Paysanne 13.00 €

Lardons, champignon à la crème, fondue de poireaux.

Bocagère 13.90 €

Complète jambon, oeuf, emmental, chèvre, petits légumes

Campagnarde 13.90 €

Saucisse tranchée grillée, confit d'oignon à la noix de muscade, crème moutardée

So British 14.30 €

Jambon cru, oeuf, légumes, champignon à la crème, fondue de tomate

Voyageuse 14.90 €

Truite fumée, fondue de poireaux, sorbet citron basilic

Baie 17.50 €

4 noix de saint Jacques, fondue de poireau, sauce au beurre blanc

MENU CORTO A 23 €

Jambon de Parme & sorbet melon sur lit de crumble au parmesan

Truite fumée & sorbet citron-basilic sur lit de crumble au parmesan

Moules - frites (sauce au choix)

Saucisse - frites

Galette bocagère ou Campagnarde

Crêpe sauce caramel au beurre salé

Crêpe sauce chocolat

Glace, 2 boules au choix

Café gourmand (suppl 3 €)

MENU MALTESE A 29 €

Tartare de saint jacques

Jambon de Parme & sorbet melon

Truite fumée & sorbet citron-basilic

Galette la "Baie"

Pavé de boeuf, race à viande

Poêlée de noix de saint-jacques

Crêpe "La Constance" ou "La j'hésite"

Coupe glacée au choix

Tarte tatin flambée au calvados 2cl

Breiz Café Gourmand

FORMULE MALTESE

A 24 €

Entrée + plat

Plat + Dessert

FORMULE CORTO A 17 €

Plat + Dessert

FORMULE CORTO A 19 €

Entrée + Plat

Après 13 h 45, le service est assuré uniquement pour le menu CORTO

Enfants jusqu'à 10 ANS 9.00 €

Galette jambon - fromage ou Oeuf - fromage
Ou Frites - jambon

Crêpe chocolat-smarties
ou cône glace vanille ou chocolat

Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine)

Les DESSERTS

Les crêpes

Beurre sucre 3.00 €

Confiture orange ou fruit rouge 3.60 €

Sauce chocolat maison 5.00 €

Miel et jus de citron frais pressé 5.50 €

Caramel au beurre salé maison 5.30 €

Chocolat et noix de coco 5.30 €

Chocolat smarties 5.30 €

Chocolat confiture d'orange 5.50 €

Chocolat amande 5.70 €

Poire pochée maison 9.30 €

Poire pochée aux épices, chantilly, sauce caramel, 1 boule vanille

La Constance 9.90 €

1 boule sorbet à l'orange, sauce chocolat, chantilly, grand marnier flambé

Là J'hésite 8.00 €

1 boule de glace AU CHOIX, sauce AU CHOIX chocolat ou caramel, chantilly



Galettes
Crêpes
Fait
maison

Farine
CERTIFIÉE
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

SUPL
Frites
Salade
1 ingrédient
4.00 €

SUPL
Chantilly
Sauce
Chocolat ou
Caramel
2.50 €

Flambage 2cl
Grand Marnier
Rhum
Calvados
3.50 €

Les Glaces artisanales

Glaces des Alpes, maître artisan glacier

Dame blanche 7.30 €

2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liégeois 7.30 €

1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 7.30 €

1 boule café, 1 boule vanille, crème de café, chantilly.

Poire Belle Helène 8.90 €

Poire pochée maison, 2 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly

Normande 8.90 €

1 boule de sorbet au pomme, 2cl de calvados, sauce caramel, chantilly

Colonel 8.90 €

1 boule de sorbet au citron vert, 1 feuille de menthe, 1 tranche de citron, 2 cl de vodka



1 boule . 3.00 € 2 boules . 5.40 € 3 boules . 6.90 €

Crèmes glacées

Vanille Bourbon

Chocolat valhrona

Caramel au beurre salé de guérande

Rose

Palet breton

Café

Myrtille

Sorbets

Orange sanguine

Pomme verte

Poire Williams

Melon

Citron vert

Citron basilic

Fraise

Mangue

Les Desserts

Tarte tatin flambée au calvados 2cl 8.70 €

Breiz Café Gourmand 9.00 €

Café & kouign amann, glace palet breton, laez teo (laitage du Tregor au goût acidulé) et nougat