



## LES GALETTES DE BLÉ NOIR

<b>Beurre</b>	<b>3.20 €</b>
<b>Beurre + 1 ingrédient</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Beurre + 2 ingrédients</b>	<b>6.20 €</b>
<b>Andouille de Guémené</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Andouille de Guémené + 1 ingrédient</b>	<b>7.40 €</b>
<b>Jambon, oeuf, chèvre</b>	<b>7.60 €</b>
<b>Chèvre-miel, noix, salade</b>	<b>7.60 €</b>
<b>Forest, jambon, emmental, champignons, tomates</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Complète jambon, emmental, œuf</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Complète chorizo, emmental, œuf</b>	<b>7.40 €</b>
<b>Complète jambon cru de pays, emmental œuf</b>	<b>7.40 €</b>
<b>Complète andouille de Guémené, emmental, œuf</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Complète magret de canard fumé, emmental, œuf</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Complète champignons, jambon, emmental, œuf</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Complète saucisse, emmental, œuf</b>	<b>7.90 €</b>

### Côté mer

<b>Nordique, saumon fumé, poireaux à la crème</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Grand large, Noix de St-Jacques, poireaux à la crème</b>	<b>11.90 €</b>
<b>Duo de la mer, Saumon fumé, Noix de St-Jacques, poireaux à la crème</b>	<b>14.90 €</b>

**Supplément ingrédient \* : 1.50 €**

**Supplément salade : 1.90 €**

\* jambon, emmental, œuf, poireaux à la crème, tomates cuisinées, chutney d'oignons, écrasé de pommes de terre, champignons

### Apéritifs

Kir vin blanc ou breton	3.60 €
Rosé pamplemousse	3.60 €
Ricard 4 cl	3.90 €
Porto 6 cl	3.90 €
Whisky 4 cl	6.50 €

### Bières

Blanche hermine 33 cl	4.60 €
Lancelot 33 cl	4.60 €
Cerveoise lancetot 33 cl	4.60 €

### Vins rouge, rosé, blanc\*\*

Verre 12.5 cl	3.50 €
Pichet 25 cl	6.50 €
Pichet 50 cl	12.00 €

Bouteille à l'ardoise

\*\*Origine des vins à l'ardoise

### Cidres La Ruaudaie

La bolée 25 cl	3.00 €
Pichet 50 cl	6.00 €
Bouteille 75 cl	8.90 €
Guillevic 75 cl	10.50 €

Brut ou doux au choix

### Cidres Nicol

Brut 75 cl	9.20 €
Bouché fruité 75 cl	9.20 €
Royal Guillevic 75cl	12.90 €

### Eaux Plancoët

Plate 50 cl	3.20 €
Plate 1l	4.30 €
Pétillante 50 cl	3.50 €
Pétillante 1l	4.50 €

## LES SPÉCIALITÉS

<b>Bigouden</b>	<b>8.60 €</b>
Andouille de Guémené, écrasé de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Paysanne</b>	<b>8.60 €</b>
Andouille de Guémené, pommes, tome de Bellevue	
<b>Fromagère</b>	<b>8.90 €</b>
Emmental, tome de Bellevue, chèvre, salade	
<b>Estivale</b>	<b>8.90 €</b>
Chorizo, emmental, œuf, poivrons	
<b>Montagnarde</b>	<b>8.90 €</b>
Ecrasé de pommes de terre, chutney d'oignons, jambon cru de pays, reblochon	
<b>Chèvrépices</b>	<b>8.90 €</b>
Chèvre, pommes, caramel aux épices, salade	
<b>Provençale</b>	<b>10.20 €</b>
Tomates cuisinées, poivrons, emmental, jambon cru de pays, coulis basilic	
<b>Chèvrizo</b>	<b>10.80 €</b>
Chèvre, chorizo, poivrons, coulis de basilic, salade	
<b>Campagnarde</b>	<b>10.80 €</b>
Saucisse, écrasé de pommes de terre, chutney d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Chèvre-magret</b>	<b>10.80 €</b>
Chèvre, magret de canard fumé, écrasé de pommes de terre, miel, salade	

### Les softs

Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Diabolo 25 cl	3.00 €
Breizh cola 25 cl	3.40 €
Coca-cola zéro 25 cl	3.40 €
Ice tea 25 cl	3.40 €
Schweppes agrumes 25 cl	3.40 €
Orangina 25 cl	3.40 €
Jus d'orange 25 cl	3.40 €
Jus de pommes 25 cl	3.40 €
Jus de pomme pétillant 33 cl	3.90 €
Lait ribot 20 cl	3.00 €

### Boissons chaudes

Expresso - allongé	1.70 €
Décaféiné	1.80 €
Grand café	2.90 €
Café viennois	3.50 €
Thé, blanc, vert, noir	2.90 €
Rooibos	2.90 €
Chocolat chaud	2.60 €
Chocolat viennois	4.50 €

Prix nets en euros service compris

Modes de paiement acceptés : CB, espèces, tickets restaurants, chèques ANCV

# LES CRÊPES DE FROMENT

<b>Beurre sucre</b>	<b>3.20 €</b>
<b>Beurre + 1 ingrédient</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Beurre + 2 ingrédients</b>	<b>6.40 €</b>
<b>Crème de marron, chantilly</b>	<b>6.80 €</b>
<b>Banane, sauce chocolat, amandes</b>	<b>7.20 €</b>
<b>Banane, sauce chocolat, chantilly</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Amandine</b>	<b>7.30 €</b>
Crème d'amandes, amandes grillées, chantilly	
<b>Poiramande</b>	<b>7.30 €</b>
Poire, crème d'amandes, sauce chocolat	
<b>Citronnier</b>	<b>7.30 €</b>
Crème de citron, brisure de meringue, coulis de framboise	
<b>Tatin</b>	<b>7.90 €</b>
Pommes, glace caramel, caramel au beurre salé, crumble de sarrasin	
<b>Forêt noire</b>	<b>7.90 €</b>
Glace vanille, sauce chocolat, cerises amarena, chantilly	
<b>Framboisine</b>	<b>7.90 €</b>
Glace vanille, coulis de framboise, éclats de spéculoos, chantilly	
<b>Sablé</b>	<b>7.90 €</b>
Pommes, crème d'amandes, glace sablé breton	
<b>Exotique</b>	<b>7.90 €</b>
Glace vanille, coulis fruits exotiques, brisure de meringue, chantilly	
<b>Toutchoco</b>	<b>8.20 €</b>
Glace chocolat blanc, sauce chocolat, ourson en guimauve, chantilly	
<b>Gourmande</b>	<b>8.20 €</b>
Glace caramel et nougatine, caramel au beurre salé, crumble de sarrasin, chantilly	

# LES COUPES GLACÉES

<b>Coupe 2 boules</b>	<b>4.40 €</b>
<i>Parfums</i> : vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise, caramel, nougatine, rhum-raisin, citron, coco, sablé breton, sarrasin	
<b>Dame blanche</b>	<b>7.00 €</b>
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>Les liégeois</b>	<b>7.00 €</b>
Glace café ou chocolat ou caramel, chantilly	
<b>Griotte</b>	<b>7.70 €</b>
Gl. chocolat blanc & noir, cerises amarena, chocolat, chantilly	
<b>Breizh</b>	<b>7.70 €</b>
Pomme, glace caramel et vanille, caramel au beurre salé, chantilly	
<b>Sarrasin</b>	<b>7.70 €</b>
Glace sarrasin, caramel aux épices, crumble sarrasin, chantilly	
<b>Tropicale</b>	<b>7.70 €</b>
Glace vanille, coulis fruits exotiques, meringue maison, chantilly	
<b>Rubis</b>	<b>7.70 €</b>
Glace vanille, coulis de framboise, éclats de spéculoos, chantilly	
<b>Banana split</b>	<b>8.60 €</b>
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly	

## Ingrédients sucrés

- Confiture (fraise, abricot, agrumes)
- sauce chocolat,
- caramel au beurre salé,
- caramel aux épices,
- miel,
- jus de citron,
- crème de citron,
- crème d'amandes,
- crème de marrons,
- pomme,
- banane,
- poire,
- noix de coco râpée,
- amandes effilées
- éclats de spéculoos
- brisures de meringue maison
- crumble de sarrasin maison
- boule de glace vanille
- coulis (framboise ou exotique)

## Suppléments

Ingrédient.....	1.50 €
Chantilly .....	2.00 €
Boule de glace.....	2.20 €

## Galettes de blé noir sucrées

<b>Blé noir</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Glace sarrasin, caramel aux épices, crumble de sarrasin</b>	
<b>Bretonne</b>	<b>8.60 €</b>
<b>Glace sarrasin, poires, caramel aux épices, crumble de sarrasin</b>	

## Les crêpes flambées

<b>La flambée</b>	<b>6.00 €</b>
Rhum ou Calva ou Grand Marnier	
<b>Orange noire</b>	<b>7.70 €</b>
Confiture d'agrumes, sauce chocolat, flambée Grand Marnier	
<b>Orange caramel</b>	<b>7.70 €</b>
Confiture d'agrumes, caramel au beurre salé, flambée Grand Marnier	
<b>Martiniquaise</b>	<b>7.70 €</b>
Banane, sauce chocolat, flambée Rhum	

## Les coupes glacées avec alcool

<b>Pirate</b>	<b>7.70 €</b>
Glace rhum-raisin, rhum, chantilly	
<b>Colonel</b>	<b>7.70 €</b>
Sorbet citron, vodka	

**A emporter**

Galettes nature par 6 .....4.00 €  
Crêpes nature par 6 .....4.40 €

Liste des allergènes disponible sur demande et affichée en salle