

🌀 Nos galettes de blé noir 🌀

🌀 Les spécialités

Sully	13,50 €
Fromage frais ail et fines herbes, jambon blanc, tomates fraîches, emmental	
Romàn	14,50 €
Œuf «plein air», emmental, épinards, champignons, glace crème fraîche AOC d'Isigny	
Yannick	15,50 €
Mozzarella, fromage de chèvre, bleu d'Auvergne, emmental, noix, glace artisanale au chèvre	
Marie-Claude	16,50 €
Emmental, saucisse artisanale, oignons confits, pommes de terre sautées, champignons, crème fraîche	
Marcel	14,90 €
Chorizo, œuf «plein air», concassé de tomates, emmental, glace poivrons au piment d'Espelette AOC	
Fleur	14,90 €
Chèvre, poêlée de courgettes, champignons, purée de poivrons rouges, persil	
Eliane	15,50 €
Chèvre, tomates fraîches et confites, jambon de Vendée, miel, noix	
Benoît	14,50 €
Émincé de poulet noir au basilic, emmental, ratatouille maison	
Joseph	15,50 €
Coppa, poêlée d'aubergines, mozzarella, tomates fraîches, olives noires	
Yoan	16,50 €
Andouille de Guéméné, pommes de terre sautées, camembert, sauce moutarde à l'ancienne	
Roger	15,50 €
Haddock, carottes, emmental, crème fraîche, jus de citron	
Nina	18,50 €
Noix de St Jacques flambées au cognac, carottes, poireaux, crème fraîche, emmental	

🌀 Les classiques

Galette beurre	3,50 €
Votre composition	3,50 € + 2,70 € / ingrédient
Liste des ingrédients au choix : œuf (1,70 €), emmental, camembert, chèvre, jambon blanc, chorizo, champignons, pommes de terre, courgettes, tomates fraîches ou concassées, oignons confits, noix, miel (1,70 €)	
Autres ingrédients (à la carte) <i>sauf St Jacques et guéméné (5,50 €)</i>	
3,50 € / ingrédient	
Complète (jambon, œuf, fromage)	8,90 €
Super complète (complète, champignons, concassé de tomates)	12,50 €
Supplément crème fraîche	1,50 €
Timbale de salade	3,50 €
Assiette de frites maison	4,50 €

🌀 Nos grandes salades 🌀

Odette	15,50 €
Salade, toasts de camembert, andouille de Guéméné poêlée, pommes de terre sautées, tomates fraîches, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, timbale de sarrasin	
Jean-Luc	14,90 €
Salade, gésiers de volaille au vinaigre de framboises, filets de canard fumés, tomates confites, timbale de sarrasin	
Louise	14,90 €
Salade, toasts de chèvre chaud, tomates fraîches, miel, cerneaux de noix, timbale de froment	
Marie	14,50 €
Julienne de carottes, champignons crus, tomates fraîches, olives, salade, emmental, jambon, timbale de sarrasin	
La Smala	15,90 €
Chorizo, jambon de Vendée, andouille de Guéméné, filets de canard fumés, cornichons, salade, glace à la moutarde à l'ancienne (et betterave), toasts	

🌀 Nos crêpes de froment 🌀

Sucre	3,00 €
Beurre sucre.....	3,50 €
Confiture ou miel ou citron.....	4,50 €
Caramel beurre salé ou chocolat chaud ou Nutella	5,00 €
Crème au citron ou crème de marron ou miel citron.....	5,50 €
Flambée (Grand Marnier, Rhum ou Calvados*)	6,00 €
Boule de glace (Parfum au choix)	6,00 €
Supplément crème fouettée vanillée	1,50 €
Lisa (Chocolat blanc, cookies, glace chocolat, crème fouettée vanillée).....	8,50 €
Lilou (Poires caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille, crème fouettée vanillée)	8,90 €
Jeannot	8,90 €
Banane rôtie, sauce chocolat chaud maison, glace noix de coco, amandes effilées grillées	
Noam (Framboises et coulis, crème citron, glace vanille)	8,90 €
Martin (Poires caramélisées, Nutella, palets bretons émiettés, crème fouettée vanillée)	8,90 €
Léa (Flambée au Kamok*, glace café, crème fouettée vanillée)	9,00 €
Margaux (Glace artisanale blé noir, brisure de spéculoos, miel, crème fouettée vanillée) ...	8,50 €

🌀 Nos viandes 🌀

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade, sauce au choix : confit d'oignons au cidre, concassé de tomates, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, fromage frais ail et fines herbes.	
Assiette de frites maison	4,50 €
Steak (180 g)	16,50 €
Entrecôte (250 g)	22,90 €
Andouillette AAAAA	17,90 €

🌀 Desserts / Glaces 🌀

Assiette de fromage	7,50 €
Moelleux au chocolat (Accompagné de sa glace vanille)	7,00 €
Kouign amann (Accompagné de sa glace caramel beurre salé)	7,00 €
Café gourmand	7,50 €
Banana split	8,00 €
3 boules (vanille, chocolat, fraise), banane fruit, sauce chocolat chaud maison, crème fouettée vanillée	
Café liégeois	8,00 €
1 boule vanille, 2 boules café, vrai café, crème fouettée vanillée	
Dame blanche	8,00 €
3 boules vanille, sauce chocolat chaud maison, crème fouettée vanillée	
Framboise melba	8,50 €
1 boule vanille, 2 boules framboise, framboises fruits, coulis de framboise, crème fouettée vanillée	
Poire belle-hélène	8,50 €
2 boules vanille, 1 boule chocolat, poire fruit, sauce chocolat chaud maison, crème fouettée vanillée	
Guérandaise	8,00 €
3 boules (vanille, caramel beurre salé, chocolat), caramel au beurre salé maison, crème fouettée vanillée	
Gourmande	8,00 €
3 boules (pomme verte, framboise, pistache), coulis de framboise, crème fouettée vanillée	
Colonel (2 boules citron vert, vodka*).....	7,50 €
Normande (2 boules pomme verte, calvados*)	7,50 €
Caraïbe (3 boules fruit de la passion, rhum raisin, coco, rhum blanc*).....	8,50 €
🌀 1 boule : 3,00 € / 2 boules : 5,50 € / 3 boules : 7,50 €	
Parfums glaces : vanille, chocolat, chocolat blanc, café, caramel beurre salé, rhum-raisins, menthe-chocolat, noix de coco, pistache, fraise, blé noir	
Parfums sorbets : framboise, citron vert, cassis, pomme verte, fruit de la passion	

🌀 Nos apéritifs et boissons 🌀

Bolée de cidre	3,50 €
Kir au vin blanc ou breton (cassis, mûre, pêche ou framboise)	3,80 €
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche ou framboise)	4,80 €
Coupe de champagne	7,50 €
Ricard ou pastis breton	3,80 €
Whisky (Irlandais ou breton)	5,50 €
Americano maison	7,00 €
Porto rouge, pineau des Charentes, Suze	3,80 €
Vendéépine (rouge ou blanc)	3,80 €
Martini (blanc ou rouge)	3,80 €
Coupe de Guillevic (cidre jaune)	4,50 €
Chouchen	3,50 €
Bières artisanales bretonnes (33 cl)	4,80 €
Lancelot (blonde pur malt), Duchesse Anne (blonde triple), Morgane (blonde biologique), Bonnets rouges (aux baies de sureau), Blanche hermine (blanche au froment), Telenn Du (brune au blé noir), Cervoise (ambrée aux plantes et au miel)	

🌀 Sans alcool 🌀

Jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate) (25 cl)	3,50 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes agrum (25 cl)	3,50 €
Jus de pomme artisanal (verre 20 cl)	3,50 €
Cocktail de jus de fruits	6,00 €
Coca Cola ou Breizh Cola (33 cl)	3,80 €
Perrier (33 cl)	3,80 €
Evian ou San Pellegrino (50 cl)	3,50 €
Evian ou San Pellegrino (100 cl)	4,90 €

🌀 Cidres et vins 🌀

Les cidres artisanaux

Cidre artisanal La Ruadaie (brut ou doux)	
La bolée (20 cl)	3,50 €
La bouteille (75 cl)	12,00 €
Cidre jaune artisanal « Guillevic », La Ruadaie	
La coupe	4,50 €
La bouteille (75 cl)	15,50 €

Les vins rouges

Mareuil « Héritage », château de Rosnay (75 cl)	19,50 €
Mareuil « Harmonie », château de Rosnay (75 cl)	20,50 €
Saumur Champigny, « Domaine de l'Aurée » (75 cl)	23,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil, domaine Mabileau (75 cl)	21,50 €
Blaye, côtes de Bordeaux, (bio) Château la Belote (75 cl)	20,00 €

Les vins rosés

Mareuil « Élégance », château de Rosnay (75 cl)	19,00 €
Côtes de Gascogne, domaine de Pellehaut (75 cl)	20,00 €

Les vins blancs

Sarah Louise, Val de Loire IGP, maison Jard (75cl)	16,50 €
Vent d'Ouest (AOC Fiefs Vendéens), domaine Mercier (75 cl)	19,00 €
« Tendresse », demi-sec, château de Rosnay (75 cl)	16,50 €
Côtes de Gascogne, domaine de Pellehaut (75 cl)	20,00 €