

## Apéritifs

---

Hydromel	5,00 €
Whisky	5,00 €
Sauternes	5,00 €
Cidre Guillevic	4,50 €
Kir (crème de cassis, vin blanc)	3,50 €
Kir Breton (crème de pêche, cidre)	3,50 €
Rolimousse (rosé, limonade, sirop de pamplemousse)	3,50 €
Pastis	3,50 €
Martini blanc ou rouge	3,50 €
Porto	3,50 €
Pineau des Charentes	3,50 €

## Bières

---

Bière bretonne brune (à base de sarrasin)	6,00 €
Bière bretonne blanche (à base de froment)	6,00 €
Desperados	5,00 €
Corona	5,00 €
Heineken	3,00 €
Hoegaarden (bière blanche)	3,00 €
Bière sans alcool	3,00 €

## Cocktails

---

Saurito (Sauternes, feuille de menthe, tranche citron vert, limonade)	6,00 €
Martini Fizz (Martini blanc, sucre de canne, jus de citron, tonic)	6,00 €
Maison Malibu (Malibu, jus de passion, sirop fraise, tonic)	6,00 €
Maison Whisky (whisky, jus de passion, sirop orange, tonic)	6,00 €
Maison sans alcool (jus de passion, jus d'orange, sirop de fraise, tonic)	6,00 €
Sangria de cidre (fruits de saison, Calvados, sirop d'érable, jus de pomme bio)	Verre - 6,00 €
	Pichet 50 cl - 10,00 €
	Pichet 1 L - 18,00 €

## Cidres et jus de pommes artisanaux

---

Cidre bouché artisanal La Ruudaie, brut ou doux	Bouteille 75 cl - 9,00 €
<i>BRUT</i> : Cidre soyeux et charpenté marqué par sa puissance aromatique	Pichet 50 cl - 6,00 €
<i>DOUX</i> : Cidre gourmand et plus sucré procuré par le parfum délicat des variétés de pommes justement sélectionnées	Bolée - 3,00 €
Cidre artisanal biologique bouché	Bouteille 75 cl - 11,00 €
Cidre frais et authentique fabriqué à partir de pommes issues de l'agriculture biologique	
Guillevic	Bouteille 75 cl - 16,00 €
Cidre monovariétal réalisé à partir de pommes «Guillevic», ce cidre a une robe jaune pâle cristalline parsemée de très fines bulles	Coupe - 4,50 €
Pur jus de pomme bio	Pichet 1 L - 10,00 €
Yohan Musseau, cueilleur, producteur, distillateur à Cazeville, 33430 Bazas	Pichet 50 cl - 6,00 €
«Je récolte mes pommes manuellement, sous des pommiers de nombreuses variétés, ni traités, ni amendés, ni irrigués, et très peu taillés. Bonne dégustation!»	Verre - 3,00 €

# Vins

---

## ROUGES

Cadillac Côtes de Bordeaux – Moulin de Corneil, cuvée Prestige

Gras et charnu, son élevage en barriques 12 mois lui apporte de jolis tanins

(Assemblage Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon)

Bouteille 75 cl – 14,50 €

Verre – 3,50 €

Graves – Château de Quincarnon

Vin aux senteurs fumées avec des arômes de fruits rouges

(Assemblage Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Bouteille 75 cl – 17,00 €

Bouteille 37,5 cl – 10,00 €

Verre – 4,00 €

## CLAIRET

Bordeaux Clairet – Moulin de Corneil

Ce Clairet dégage des parfums de violette et de cannelle

(Assemblage Merlot, Cabernet Franc Floral)

Bouteille 75 cl – 13,00 €

Verre – 3,00 €

## BLANCS

Sauvignon blanc – Moulin de Corneil

Ce Sauvignon blanc élégant et très aromatique ; un réel plaisir en bouche grâce à son côté acidulé

Bouteille 75 cl – 13,00 €

Verre – 3,00 €

Sauternes – Château de Quincarnon

Nez de fruits jaunes et exotiques, grande fraîcheur en bouche, délicat et élégant

(Assemblage Sémillon, Sauvignon et Muscadelle)

Bouteille 75 cl – 24,00 €

Bouteille 37,5 cl – 14,00 €

Verre – 5,00 €

AOC Bordeaux **Rouge ou Rosé**

Pichet 50 cl – 5,00 €

Verre – 2,50 €

# Boissons

---

Jus d'orange (pur jus bio)

3,50 €

Sirops à l'eau

1,50 €

Diabolo

3,50 €

Parfum : Menthe, fraise, grenadine, citron, orange

Vittel 50cl

2,50 €

San Pellegrino 50cl

2,50 €

Adjuvant

0,50 €

Coca Cola

3,00 €

Orangina

3,00 €

Sprite

3,00 €

Ice tea

3,00 €

Perrier

3,00 €

Limonade

3,00 €

Tonic

3,00 €

## Digestifs

---

Calvados

5,00 €

Vodka

5,00 €

Crème de cassis

5,00 €

Crème de pêche

5,00 €

Peppermint

5,00 €

Grand Marnier

5,00 €

Gin

5,00 €

Cointreau

5,00 €

Hydromel

5,00 €

## Boissons chaudes

---

Café / déca

1,50 €

Thé / infusion

2,50 €

Chocolat chaud

2,50 €

Café viennois ou chocolat viennois

3,00 €

Café Suprême (espresso, glace café, chantilly)

4,00 €

Café Gourmand

4,00 €

Thé Gourmand

5,00 €

# Salades composées

---

Salade jambon de pays, magret séché, gésiers de canard, lardons, tomates, œuf, pignons	11,50 □
<i>Supplément foie gras</i>	+ 6,00 □
Salade saumon fumé, concombre, olives noires, pignons, tomates, œuf	11,50 □
Salade poulet grillé, ananas, maïs, Leerdammer, tomates, œuf	9,50 □
Salade asperges vertes, cœurs de palmier, concombre, Leerdammer, maïs, tomates, œuf	9,50 □

## A la carte

---

Magret de canard entier tranché, frites, salade, champignons	17,00 □
1/2 Magret de canard tranché, frites, salade, champignons	12,00 □
Confit de canard, frites, salade, champignons	15,00 □
Camembert chaud avec lardons et oignons, frites, salade	14,00 □
Fish & chips, salade, sauce tartare	9,50 □
Accras de morue, frites, salade	9,50 □
Nuggets maison, frites, salade	9,50 □
Steak haché, frites, salade	9,50 □
Burger breton pancakes de sarrasin, steak haché, salade, tomates, Leerdammer accompagnement frites	9,50 □
Burger campagnard galettes de pommes de terre, steak haché, bacon, camembert, oignons, accompagnement salade	9,50 □
Assiette de fromages camembert, chèvre, bleu d'Auvergne, salade, noix	6,00 □

## Omelettes

---

Omelette 1 ingrédient	7,00 □
Omelette 2 ingrédients	8,00 □
Omelette 3 ingrédients (Ingrédients : emmental râpé, jambon, lardons, champignons, oignons)	9,00 □

### Les spéciales :

Omelette chorizo, poivrons, emmental râpé	9,50 □
Omelette bacon, chèvre, basilic	10,00 □
Omelette saumon fumé, crème fraîche, amandes effilées	11,00 □

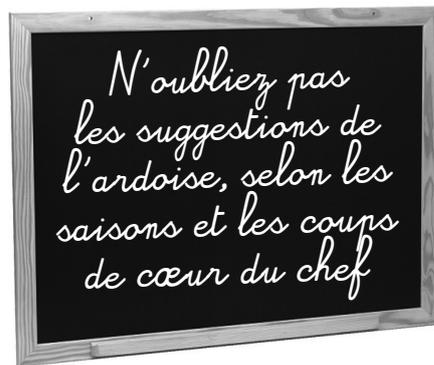
## Menu enfant

---

8,00 □  
(jusqu'à 10 ans)

Galette jambon fromage  
ou  
Nuggets maison, frites  
ou  
Steak haché, frites  
ou  
Jambon, frites

-----  
Crêpe au choix  
(sucre, citron, chocolat, Nutella,  
confiture ou caramel)  
ou  
Glace 2 boules



## Accompagnements

---

Petit panier de frites	2,50 □
Grand panier de frites	3,50 □
Petite salade verte	2,50 □
Grande salade verte	3,50 □
Salade emmental râpé et noix	5,00 □
Salade bleu et noix	5,50 □

# Galettes de Sarrasin

---

<b>Jambon, emmental râpé</b> ou jambon, oeuf ou emmental râpé, oeuf	7,00 €
<b>Les Classiques</b> : oeuf, emmental râpé et viande au choix*	8,00 €
<b>Les Complètes</b> : oeuf, emmental râpé, champignons et viande au choix*	9,00 €
<b>Les Géantes</b> : oeuf, emmental râpé, champignons, épinards à la crème et viande au choix*	9,50 €
*Choix de viande : jambon, bacon, ventrèche, lardons, saucisse fumée, poulet, andouille, chorizo, viande hachée (+1€) ou magret (+2€)	
<b>Norvégienne</b> saumon fumé, emmental râpé, crème fraîche, jus de citron frais, amandes effilées	12,50 €
<b>Écossaise</b> saumon fumé, emmental râpé, crème fraîche, épinards à la crème, pignons	12,50 €
<b>Langonnaise</b> magret, pêches, miel de Bourdaïne, crème fraîche, emmental râpé	12,50 €
<b>Gersoise</b> magret, chèvre, tomates, basilic, emmental râpé	12,50 €
<b>Forestière</b> ventrèche, bleu d'Auvergne, champignons, oeuf, emmental râpé	12,50 €
<b>Rustique</b> bacon, camembert, tomates, oeuf, emmental râpé	11,00 €
<b>Bergère</b> jambon, chèvre, oignons, oeuf, emmental râpé	11,00 €
<b>Hawaïenne</b> poulet, ananas, crème fraîche, emmental râpé	11,00 €
<b>Catalane</b> poulet, chorizo, oignons, oeuf, emmental râpé	11,00 €
<b>Andalouse</b> chorizo, tomates, poivrons rouges, jaunes et verts, oeuf, emmental râpé	11,00 €
<b>Guéméné</b> pommes de terre persillées, camembert, andouille, emmental râpé	11,00 €
<b>Rurale</b> fondue de poireaux, lardons, chèvre, emmental râpé	11,00 €
<b>4 Fromages</b> chèvre, bleu, camembert, crème fraîche, emmental râpé	11,00 €
<b>Seguín</b> chèvre, poire, miel de Bourdaïne, noix, crème fraîche, emmental râpé	11,00 €
<b>Potager</b> fondue de poireaux, pommes de terre, emmental râpé	11,00 €

# Coupes glacées

---

<b>Chocolat liégeois</b>	6,50 €
glace vanille, glace chocolat noir, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Café liégeois</b>	6,50 €
café chaud, glace vanille, glace café, chantilly, amandes effilées	
<b>Caramel liégeois</b>	6,50 €
glace vanille, glace caramel fleur de sel, coulis caramel doux ou crème de Salidou, chantilly, amandes effilées	
<b>Nutella liégeois</b>	6,50 €
glace vanille, glace praliné, Nutella, chantilly, éclats de noisettes	
<b>Speculoos liégeois</b>	6,50 €
glace vanille, glace Speculoos, crème Speculoos, chantilly, Speculoos concassés	
<b>Dame blanche</b>	6,50 €
glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Coupe Coco</b>	6,50 €
glace coco, chocolat chaud maison, chantilly, noix de coco râpée	
<b>Poire Belle Hélène</b>	7,00 €
poire, glace vanille, sorbet poire, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Pêche Melba</b>	7,00 €
pêche, glace vanille, glace pêche, confiture pêche, chantilly, amandes effilées	
<b>Banana split</b>	7,50 €
banane, glaces vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Coupe Marnier</b>	8,00 €
Grand Marnier, sorbets citron vert et orange, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Antillaise</b>	8,00 €
rhum, glace rhum-raisin, glace coco, coulis caramel doux, chantilly, amandes effilées	
<b>Iceberg</b>	8,00 €
peppermint, glace vanille, glace menthe-chocolat, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	
<b>Colonel</b>	7,00 €
vodka, glace citron vert	
<b>Normande</b>	7,00 €
calvados, sorbet pomme	
<b>Coupe 1 boule</b>	2,00 €
<b>Coupe 2 boules</b>	3,50 €
<b>Coupe 3 boules</b>	4,50 €

Parfums glaces et sorbets : vanille, chocolat noir ou blanc, café, caramel fleur de sel, rhum-raisin, coco, menthe éclats de chocolat, praliné, nougat de Montélimar, pistache, Speculoos, fraise, abricot, pomme, poire, pêche, orange, citron vert



# Crêpes spéciales

---

<b>Marée blanche</b> glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	7,00 □
<b>Bounty</b> glace coco, chocolat chaud maison, chantilly, noix de coco râpée	7,00 □
<b>Caramella</b> glace caramel fleur de sel, coulis caramel doux ou crème de Salidou, chantilly, amandes effilées	7,00 □
<b>Pralinée</b> glace praliné, Nutella, chantilly, éclats de noisettes	7,00 □
<b>After Eight</b> glace menthe-chocolat, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	7,00 □
<b>Snickers</b> glace vanille, chocolat chaud maison, caramel doux, chantilly, éclats de cacahuètes	7,50 □
<b>Williams</b> poire, glace poire, chocolat chaud maison, chantilly, amandes effilées	7,50 □
<b>Martiniquaise</b> ananas, glace rhum-raisin, coulis caramel doux, chantilly, noix de coco râpée	7,50 □
<b>Tentation citron</b> sorbet citron vert, crème de citron, jus de citron frais, chantilly, amandes effilées	7,50 □
<b>Speculoos</b> glace Speculoos, crème de Speculoos, chantilly, Speculoos concassés, cigarette Speculoos	7,50 □
<b>Cavendish</b> banane, chocolat chaud maison ou Nutella, chantilly, amandes effilées	7,50 □
<b>Tatin</b> marmelade de pomme maison, glace vanille, crème de Salidou, chantilly, amandes effilées	7,50 □
<b>Api</b> marmelade de pomme maison, sorbet pomme, sirop d'érable, chantilly, amandes effilées	7,50 □
<b>Bourdaïne</b> glace nougat de Montélimar, chantilly, miel de Bourdaïne, éclats de noisettes	7,50 □
<b>Façon Suzette</b> confiture d'oranges amères, crème de Salidou, chantilly, flambée au Grand Marnier	8,00 □



*Toutes nos crêpes peuvent être flambées + 2,50 €  
(Grand Marnier, Cointreau, Rhum ou Calvados)*

# Crêpes classiques

---

Sucre ou beurre salé - sucre	3,00 □	Chantilly	3,50 □
Confiture (fraises, abricots, pêches, oranges)	3,50 □	Crème de marron	4,00 □
Jus de citron frais	3,50 □	Sirop d'érable	4,00 □
Coulis caramel doux	3,50 □	Crème de citron (lemon curd)	4,00 □
Chocolat chaud maison	3,50 □	Crème de Salidou (caramel beurre salé)	4,00 □
Nutella	3,50 □	Miel de Bourdaïne - citron	4,00 □
Miel de Bourdaïne	3,50 □	Marmelade de pomme maison	4,50 □