

NOS GALETTES TRADITION PUR SARRASIN

TOUTES NOS GALETTES SONT BEURRÉES AU BEURRE SALÉ

Nature au beurre salé	4,00€
Complète Œuf, emmental, jambon blanc supérieur	8,50€
Complète champignon Œuf, emmental, jambon blanc supérieur, champignons frais cuisinés	10,00€
Complète épinard Œuf, emmental, pousses d'épinards frais, jambon blanc supérieur	9,50€
Complète andouille Œuf, emmental, andouille de Guémené	11,50€
Complète poulet Œuf, emmental, poulet origine France	10,50€
Complète végétarienne Œuf, emmental, tomates, champignons frais cuisinés, légumes confits maison, oignons rouges	11,50€

NOS SPÉCIALITÉS PUR SARRASIN

TOUTES NOS GALETTES SONT BEURRÉES AU BEURRE SALÉ

MER

Baltique Saumon fumé maison au bois de hêtre, pousses d'épinards frais, crème de ciboulette citronnée	14,00€
Saint Michel Fondue de poireaux, noix de Saint-Jacques fraîches poêlées, sauce au cidre	16,50€
L'océane Gambas à l'ail décortiquées, légumes confits maison, poivrons rouges, aubergines, courgettes, tomates	15,50€

FROMAGE

Normande Camembert au lait cru, pomme fruit, jambon de pays, mesclun de salade et noix	12,50€
Bergère Emmental, fromage de chèvre, amandes grillées, miel, jambon de pays, ciboulette, mesclun de salade	12,50€
Tartiflette Reblochon au lait cru AOP, emmental, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, crème, mesclun de salade	13,50€
Savoyarde Reblochon au lait cru AOP, poitrine grillée, pommes de terre, mesclun de salade	13,00€
Quatre fromages Fromage à raclette au lait cru IGP, camembert au lait cru, roquefort, emmental	13,00€
Montagnarde Fromage à raclette au lait cru IGP, pommes de terre, jambon de pays, mesclun de salade	13,00€



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes et poissons sont des produits frais non congelés. Viandes d'origine française



Suivez-nous sur
Instagram !

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !

NOS SALADES GOURMANDES

Salade bergère	13,50€
Mesclun de salade, crottin de chèvre, croûtons de pain grillés, poitrine grillée, oignons rouges, tomates, noix	
Salade Italienne	14,50€
Mesclun de salade, burrata, jambon de pays, légumes marinés maison, poivrons, tomates, aubergines, courgettes, olives noires, pesto maison, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan	
Salade Périgourdine	15,50€
Mesclun de salade, tranche de foie gras de canard maison sur toast, magret de canard fumé maison, gésiers de canard confits, tomates, pignons de pin	
Salade verte	3,00€

NOS ASSIETTES

Assiette de saumon fumé maison	15,00€
Saumon fumé maison au bois de hêtre, crème de ciboulette citronnée Accompagné de deux galettes de sarrasin ou blinis au sarrasin	
Assiette de foie gras de canard maison	15,50€
Foie gras de canard maison au Pommeau de Bretagne, figues confites maison Accompagné de deux galettes de sarrasin ou toasts grillés	

NOS PLATS

Burger Breton	13,50€
Blinis de sarrasin, steak haché frais bœuf français, cheddar, oignons, tomates, sauce barbecue. Servi avec frites maison et mesclun de salade	
Chicken burger Breton	13,50€
Blinis de sarrasin, filet de poulet origine France aux épices grillées, cheddar, galette de pomme de terre, oignons, sauce barbecue maison Servi avec mesclun de salade	
Filet de volaille sauce au foie gras	15,00€
Servi avec pommes sautées ou frites maison et mesclun de salade	
Tartare de bœuf	14,50€
Steak haché frais bœuf français, assaisonnement tartare. Servi avec frites maison et mesclun de salade	



Suivez-nous sur
Instagram !



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes et poissons sont des produits frais non congelés. Viandes d'origine française

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !

TERRE

Guéméné Andouille de Guéméné, emmental, pommes de terre, sauce moutarde.	12,00€
Indienne Emmental, poulet origine France, pommes de terre sautées, sauce curry maison au lait de coco, raisins secs.	11,50€
Fermière Emmental, poulet origine France, champignons frais cuisinés, oignons confits, tomates, ciboulette.	12,50€
L'Alsacienne Emmental, saucisses grillées, pommes de terre sautées, sauce moutarde, mesclun de salade.	11,50€
La Tex-Mex Cheddar, poulet origine France épicé, poitrine fumée grillée, oignons frits, sauce barbecue, mesclun de salade.	12,50€
Mexicaine Œuf, emmental, viande hachée de bœuf origine France, sauce mexicaine maison, haricots rouges, poivrons rouges et oignons rouges.	13,00€
Landaise Emmental, magret de canard, gésiers de volaille, pommes de terre sautées, pignons de pin, mesclun de salade, vinaigre de framboise.	13,50€
Rossini Steak haché frais bœuf français, foie gras maison au Pommeau de Bretagne, pommes de terre sautées, sauce au Porto, mesclun de salade.	15,50€
L'Italienne Burrata, légumes confits maison, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, jambon de pays, sauce pistou maison.	14,50€

MENU DES JEUNES BRETONS (MOINS DE 10 ANS)

12,00€

Plat au choix :

- * Steak haché frais bœuf français, frites
- * Jambon blanc supérieur, frites
- * Galette : Œuf fromage, œuf jambon, fromage jambon

Dessert au choix :

- * Crêpe : beurre sucre, chocolat, confiture, Nutella, caramel au beurre salé
- * Glaces 2 boules

Boisson au verre :

- * Jus de pomme
- * Jus d'orange
- * Coca Cola
- * Sirop à l'eau
- * Limonade



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes et poissons sont des produits frais non congelés. Viandes d'origine française.



Suivez-nous sur
Instagram !

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !

LES FLAMBÉES

Flambée au choix Calvados, Rhum, Grand Marnier, Williamine	7,00€
Crêpe Suzette traditionnelle Oranges confites maison, caramel au jus d'orange, flambée au Grand Marnier	9,00€
Antillaise Banane caramélisée, sauce chocolat maison, glace artisanale rhum raisin, flambée au rhum	9,00€
Tatin Pommes caramélisées au calvados et cidre, cannelle, amandes caramélisées, flambée au calvados	9,00€
Paysanne Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fraîche, flambée au calvados	9,00€
Passion des îles Ananas, glace artisanale coco, sauce chocolat maison, coco râpée, flambée au rhum	9,00€

NOS CRÊPES GLACÉES

Malouine Poire au sirop, sauce chocolat maison, amandes grillées, glace vanille	8,50€
Redonnaise Crème de marrons, sauce chocolat maison, glace vanille	8,00€
Nantaise Banane caramélisée, sauce chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille	9,50€
Brownie Gâteau brownie, sauce chocolat, glace vanille, chantilly	9,00€
Concarnoise Crème de marrons, glace vanille	7,50€
Briochine Banane caramélisée, caramel au beurre salé, glace vanille	8,50€
Quimpéroise Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille	8,50€

Supplément Chantilly 1,50€



Suivez-nous sur
Instagram !



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !

NOS CRÊPES SUCRÉES PUR FROMENT

TOUTES NOS CRÊPES SONT BEURRÉES AU BEURRE SALÉ

LES TRADITIONNELLES

Beurre sucre	4,00€
Citron sucre	4,50€
Miel	4,50€
Miel citron	5,50€
Compote de pommes maison	6,00€
Sirop d'érable	5,00€
Crème de châtaigne maison	6,00€
Confiture maison	6,00€
Fraise, figues, orange	
Caramel au beurre salé maison au sel de Guérande	6,00€
Caramel au beurre salé maison au sel de Guérande, sauce chocolat maison	7,00€
Nutella	5,50€
Nutella banane	7,00€
Nutella amandes	6,50€
Sauce chocolat maison	6,50€
Sauce chocolat maison, banane caramélisée	8,00€
Sauce chocolat maison, amandes	7,00€
Sauce chocolat maison ou Nutella, noix de coco râpée	7,50€
Frangipane maison	8,00€



Suivez-nous sur
Instagram !



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !

NOS GLACES ET SORBETS

Colonel Sorbet citron vert, vodka	7,00€
Poire Belle Hélène Poire au sirop, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées	8,00€
Banana split Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées	8,00€
P'tit Breton 2 boules de glace au caramel au beurre salé, émietté de palet breton, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly et palet breton	8,50€
Coupe liègoise 2 boules de glace chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel au beurre salé, chantilly maison et amandes effilées	8,00€
Dame Blanche 2 boules glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées	7,90€
Anne de Bretagne Sorbet cerise, glace vanille et rhum raisin, sauce chocolat, chantilly	8,50€
Trou Normand Sorbet pomme verte, calvados	7,00€
Coupe 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	4,70€
Coupe 3 boules	6,50€

GLACES AU CHOIX : Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, coco.

SORBET AU CHOIX : Citron vert, pomme verte, poire Williams, fraise, cerise.



Suivez-nous sur
Instagram !



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont TTC, service inclus



Suivez-nous sur
Facebook !