

# Nos Boissons

## Cocktails

<b>Mojito</b>	9.00€
Rhum 5 cl, menthe fraîche, citron vert, limonade, sucre de canne	
<b>Virgin Mojito</b>	8.50€
Menthe fraîche, citron vert, limonade, sucre de canne	
<b>Tequila Sunrise</b>	8.50€
Tequila 4 cl, jus d'orange, sirop de grenade	
<b>Americano 10cl</b>	9.00€
Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, orange fraîche	
<b>Planteur</b>	8.50€
Rhum 5 cl, citron vert, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenade, cannelle	
<b>Gin Fizz agrume</b>	9.00€
Gin 6 cl, jus de citron vert, Schweppes agrumes, sirop de grenade	
<b>Mojito d'Arthur</b>	9.50€
Rhum 5 cl, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, cidre doux	
<b>Brocéliande</b>	9.50€
Vodka 5 cl, menthe fraîche, citron vert, liqueur de rose, limonade	
<b>Le Ploumanac'h</b>	9.00€
Whisky Breton 4 cl, miel, jus de pomme	

## Softs

<b>Breizh Cola 33 cl</b>	5.00€
<b>Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33 cl</b>	4.50€
<b>Jus de fruits 25 cl (orange, abricot, ananas, jus de tomate)</b>	4.50€
<b>Pur jus de pomme 25 cl</b>	4.90€
<b>IceTea 25 cl</b>	4.50€
<b>Schweppes Tonic 25 cl</b>	4.50€
<b>Orangina 25 cl</b>	4.50€
<b>Limonade 33 cl</b>	4.50€
<b>Diabolo 33 cl (menthe, grenade)</b>	4.80€

## Eaux

Perrier 33 cl	4.50€
Plancoët 50 cl	5.00€
Plancoët 100 cl	6.00€
Plancoët fines bulles 50 cl	5.00€
Plancoët fines bulles 100 cl	6.50€
<b>Les boissons chaudes</b>	
Expresso	2.50€
Noisette	2.70€
Café crème	3.50€
Thé vert, menthe, fruits rouges, thé noir	4.50€
Infusion camomille, verveine, tilleul	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat viennois	5.00€
<b>Les apéritifs</b>	
Kir Breton ou Kir Sauvignon (pêche, cassis, framboise, mûre) 12 cl	5.50€
Kir Normand (cidre, calvados, cassis) 12 cl	6.50€
Kir Royal (pêche, cassis, framboise, mûre) 12 cl	11.00€
Coupe de champagne Veuve Pelletier brut 12 cl	10.50€
Porto 5 cl	5.00€
Martini rouge, Martini blanc 5 cl	5.50€
Rhum arrangé (vanille caramel, pomme cannelle, mangue ananas) 4 cl	6.50€
Ricard 3 cl	5.50€
Pastis Breton KENAVO 3 cl	6.50€
Whisky JB 4 cl	6.50€
Whisky Coca: Whisky JB 4 cl, Coca Cola 8 cl	9.00€
Whisky Breton ARMORIK 4 cl	8.50€
Rhum, vodka, tequila 4 cl	6.00€
Pommeau de Bretagne 4 cl	6.50€
Chouchen (hydromel) 4 cl	6.50€
<b>Les bières</b>	

Blanche Hermine 4° 33 cl (bière blanche)	6.90€
La duchesse Anne 7.5° 33 cl (bière blonde)	6.90€
Telenn Du 4.5° 33 cl (bière brune)	6.90€
Heineken 5° 25 cl	5.00€
Cervoise 6° 33 cl (bière ambrée)	6.90€

## NOS VINS, CIDRES ET DIGESTIFS

### Nos vins

Bordeaux Château Les Belles Murrailles	(14% vol.) 75 cl	24.50€
Bordeaux Château Les Belles Murrailles	- verre 12 cl	6.00€
Brouilly AOP André Vonnier	(12,5% vol.) 75 cl	28.00€
Brouilly AOP André Vonnier	(12,5% vol.) 37,5 cl	17.00€
Brouilly AOP André Vonnier	- verre 12 cl	6.50€
Rosé Coteaux Varois en Provence	- Signature AOP (13% vol.) 75 cl	27.00€
Rosé Coteaux Varois en Provence	- verre 12 cl	6.50€
Blanc Muscadet Château de la Jousselinière	(12% vol.) 75 cl	28.50€
Blanc Muscadet Château de la Jousselinière	- verre 12 cl	6.50€
Verre de Sauternes AOC Récolte d'Or 12 cl		8.50€

### Nos cidres

## Les cidres traditionnels non pasteurisés

Cidre Val de Rance brut ou doux 75 cl	14.00€
Cidre Val de Rance cru Breton Biologique brut 75 cl	14.50€
Cidre Val de Rance rosé 75 cl	14.00€
Pichet brut ou doux 50 cl	10.00€
Bolée brut ou doux 25 cl	5.00€

## Les cidres artisanaux

Cidre Château Lezergue Brut IGP 75 cl	16.00€
Cidre fermier HENRIOT 75 cl	16.50€

## Le Champagne

Champagne Veuve Pelletier brut (12,5% vol.) 75 cl	60.00€
---	--------

## Nos digestifs

Get 27 4 cl	7.50€
Cognac 4 cl, Calvados 4 cl	7.50€
Vieil Armagnac 5 cl	9.50€
Eau de vie de Poire Williams 4 cl	8.50€

## NOS SALADES GOURMANDES

Salade bergère	14.50€
Mesclun de salade, crottin de chèvre, croûtons de pain grillés, poitrine grillée, tomates, noix	
Salade Italienne	16.00€

Tous nos prix sont TTC, service inclus

Mesclun de salade, burrata, jambon de pays, légumes marinés maison, poivrons, tomates, aubergines, courgettes, olives noires, pesto, crème de balsamique, noix

**Salade Périgourdine** 17.00€

Mesclun de salade, tranche de foie gras de canard maison sur toast, magret de canard fumé maison, gésiers de canard confits, tomates, crème de balsamique, noix

**Salade verte** 3.50€

## NOS ASSIETTES

**Assiette de saumon fumé maison** 16.50€

Saumon fumé maison au bois de hêtre, crème de ciboulette citronnée  
Accompagné de deux galettes de sarrasin ou toasts grillés

**Assiette de foie gras de canard maison** 18.00€

Foie gras de canard maison au Pommeau de Bretagne, figues confites maison  
Accompagné de deux galettes de sarrasin ou toasts grillés

**+ Supplément frites maison** 6.00€



*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 et Irlandaise*

## Nos galettes tradition pur sarrasin

Toutes nos galettes sont beurrées au beurre salé

**Nature au beurre salé** 4.50€

**Complète** 11.50€

Œuf bio, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur

**Complète champignon** 12.50€

Œuf bio, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons frais cuisinés

Complète épinard	12.50€
Œuf bio, emmental, mozzarella, pousses d'épinards frais, jambon blanc supérieur	
Complète andouille	13.00€
Œuf bio, emmental, mozzarella, andouille de Guémené	
Complète poulet	13.00€
Œuf bio, emmental, mozzarella, poulet origine France	
Complète végétarienne	13.00€
Œuf bio, emmental, mozzarella, tomates, champignons frais cuisinés, légumes confits maison, oignons rouges	

## NOS SPÉCIALITÉS PUR SARRASIN

TOUTES NOS GALETTES SONT BEURRÉES AU BEURRE SALÉ

### MER

Baltique	16.00€
Saumon fumé maison au bois de hêtre, pousses d'épinards frais, crème de ciboulette citronnée	

### FROMAGE

Normande	14.00€
Camembert au lait cru, emmental, mozzarella, pomme caramélisée, jambon de pays, mesclun de salade et noix	
Bergère	14.00€
Emmental, mozzarella, fromage de chèvre, amandes grillées, miel, jambon de pays, mesclun de salade	
Tartiflette	15.00€
Reblochon au lait cru AOP, emmental, mozzarella, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, crème, mesclun de salade	
Savoyarde	14.00€
Reblochon au lait cru AOP, emmental, mozzarella, poitrine grillée, pommes de terre, mesclun de salade	
Quatre fromages	14.00€
Fromage à raclette au lait cru IGP, camembert au lait cru, roquefort, emmental, mozzarella	
Montagnarde	14.00€
Fromage à raclette au lait cru IGP, emmental, mozzarella, pommes de terre, jambon de pays, mesclun de salade	



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 et irlandaise

### TERRE

Guéméné	13.00€
Andouille de Guémené, emmental, mozzarella, pommes de terre, sauce moutarde.	
Fermière	13.90€
Emmental, mozzarella, poulet origine France, champignons frais cuisinés, oignons confits, tomates, ciboulette.	
L'Alsacienne	13.00€
Emmental, mozzarella, saucisses grillées, pommes de terre, sauce moutarde, mesclun de salade.	
La Tex-Mex	13.50€

Tous nos prix sont TTC, service inclus

Emmental, mozzarella, cheddar, poulet origine France épice, poitrine fumée grillée, sauce barbecue, mesclun de salade.

**Landaise**

14.00€

Magret de canard, gésiers de volaille, pommes de terre sautées, noix, mesclun de salade, tomates, vinaigre de framboise, crème de balsamique

**L'Italienne**

15.00€

Mesclun de salade, burrata, légumes confits maison, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, jambon de pays, sauce pesto, crème de balsamique

**Menu des jeunes Bretons (moins de 10 ans)**

12,00€

**Plat au choix :**

- ▷ 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 et irlandaise*

## **NOS CRÊPES SUCRÉES PUR FROMENT**

**TOUTES NOS CRÊPES SONT BEURRÉES AU BEURRE SALÉ**

### **Les traditionnelles**

Beurre sucre	4.50€
Citron sucre	5.00€
Miel	5.00€

Tous nos prix sont TTC, service inclus

Miel citron	5.50€
Compote de pommes maison	7.00€
Sirop d'érable	5.50€
Crème de châtaigne maison	7.00€
Confiture maison	7.00€
Caramel au beurre salé maison au sel de Guérande	6.50€
Caramel au beurre salé maison au sel de Guérande, sauce chocolat maison	7.50€
Nutella	6.00€
Nutella banane	7.50€
Nutella amandes	6.50€
Sauce chocolat maison	6.50€
Sauce chocolat maison, banane caramélisée	9.00€
Sauce chocolat maison, amandes	7.50€
Sauce chocolat maison ou Nutella, noix de coco râpée	7.50€
Frangipane maison	9.50€



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

## LES FLAMBÉES

Flambée au choix	8.50€
Calvados, Rhum, Grand Marnier, Williamine	
Antillaise	10.50€
Banane caramélisée, sauce chocolat maison, glace artisanale rhum raisin, flambée au rhum	
Tatin	9.50€
Pommes caramélisées, amandes caramélisées, flambée au calvados	
Paysanne	9.00€

Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fraîche, flambée au calvados

### Passion des îles

Ananas frais confit maison, glace coco, sauce chocolat maison, coco râpée, flambée au rhum

9.50€

## NOS CRÊPES GLACÉES

### Redonnaise

Crème de châtaigne maison, sauce chocolat maison, glace vanille

9.00€

### Nantaise

Banane caramélisée, sauce chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille

10.00€

### Brownie

Gâteau brownie, sauce chocolat, glace vanille, chantilly

9.00€

### Concarnoise

Crème de châtaigne maison, glace vanille

8.50€

### Brioche

Banane caramélisée, caramel au beurre salé, glace vanille

9.50€

### Quimpéroise

Pommes fraîches caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille

9.00€

### Supplément Chantilly maison

2,00€

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

## NOS GLACES ET SORBETS

### Colonel

Sorbet citron vert, vodka

8.50€

### Banana split

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées

9.00€

### 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 liégeoise

8.50€

2 boules de glace chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel au beurre salé, chantilly maison et amandes effilées

**Dame Blanche** 8.50€

2 boules glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées

**Trou Normand** 8.50€

Sorbet pomme verte, calvados

**Mont Blanc** 9.00€

Crème de châtaigne maison, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Coupe 1 boule 2.90€

Coupe 2 boules 5.50€

Coupe 3 boules 7.50€

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

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

