

Nos BOISSONS

Cocktails

Mojito Rhum 5 cl, menthe fraiche, citron vert, limonade, sirop de sucre de canne	8.50€
Virgin Mojito Menthe fraiche, citron vert, limonade, sirop de sucre de canne	8.00€
Tequila Sunrise Tequila 4 cl, jus d'orange, sirop de grenadine	8.00€
Americano 8cl Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, orange fraiche	8.00€
Planteur Rhum 5 cl, citron vert, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine, cannelle	8.00€
Gin Fizz agrume Gin 6 cl, jus de citron vert, Schweppes agrumes, sirop de grenadine	8.50€
Mojito d'Arthur Rhum 5 cl, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, cidre doux	9.00€
Brocéliande Vodka 5 cl, menthe fraîche, citron vert, liqueur de rose, limonade	9.00€
Le Ploumanac'h Whisky Breton 4 cl, miel, jus de pomme	8.00€

Softs

Breizh Cola 33 cl	4.50€
Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33 cl	4.00€
Jus de fruits 25 cl (orange, abricot, ananas, jus de tomate)	4.00€
Pur jus de pomme 25 cl	4.50€
IceTea 25 cl	4.00€
Schweppes Tonic 25 cl	4.00€
Orangina 25 cl	4.00€
Limonade 33 cl	4.00€
Diabolo 33 cl (menthe, grenadine)	4.50€

Eaux

Perrier 33 cl	4.00€
Plancoët 50 cl	4.00€
Plancoët 100 cl	5.50€
Plancoët fines bulles 50 cl	4.50€
Plancoët fines bulles 100 cl	6.00€
Les boissons chaudes	
Expresso	2.30€
Noisette	2.50€
Café crème	3.00€
Thé vert, menthe, fruits rouges, thé noir	4.00€
Infusion camomille, verveine, tilleul	4.00€
Chocolat chaud	4.00€
Cappuccino	4.00€
Chocolat viennois	4.50€
Les apéritifs	
Kir Breton ou Kir Sauvignon (pêche, cassis, framboise, mûre) 12 cl	4.80€
Kir Normand (cidre, calvados, cassis) 12 cl	5.30€
Kir Royal (pêche, cassis, framboise, mûre) 12 cl	11.00€
Coupe de champagne Veuve Pelletier brut 12 cl	10.50€
Porto 5 cl	4.80€
Martini rouge, Martini blanc 5 cl	5.00€
Rhum arrangé (vanille caramel, pomme cannelle, mangue ananas) 4 cl	6.50€
Ricard 2,5 cl	5.00€
Pastis Breton KENAVO 2,5 cl	6.00€
Whisky JB 4 cl	6.50€
Whisky Coca: Whisky JB 4 cl, Coca Cola 8 cl	8.00€
Whisky Breton ARMORIK 4 cl	8.00€
Rhum, vodka, tequila 4 cl	5.50€
Pommeau de Bretagne 3 cl	6.00€
Chouchen (hydromel) 4 cl	6.00€

Les bières

Blanche Hermine 4° 33 cl (bière blanche)	6.50€
La duchesse Anne 7.5° 33 cl (bière blonde)	6.50€
Telenn Du 4.5° 33 cl (bière brune)	6.50€
Heineken 5° 25 cl	4.80€
Cervoise 6° 33 cl (bière ambrée)	6.50€

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 Jouselinière	(12% vol.) 75 cl	28.50€
Blanc Muscadet Château de la Jouselinière	- 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	13.00€
Cidre Val de Rance cru Breton Biologique brut 75 cl	14.00€
Cidre Val de Rance rosé 75 cl	13.50€
Pichet brut ou doux 50 cl	9.00€
Bolée brut ou doux 25 cl	4.50€

Les cidres artisanaux

Cidre Château Lezergue Brut IGP 75 cl	15.50€
Cidre fermier HENRIOT 75 cl	16.00€

Le Champagne

Champagne Veuve Pelletier brut (12,5% vol.) 75 cl	55.00€
---	--------

Nos digestifs

Get 27 4 cl	7.00€
Cognac 4 cl, Calvados 4 cl	7.00€
Vieil Armagnac 5 cl	9.00€
Eau de vie de Poire Williams 4 cl	8.00€

NOS SALADES GOURMANDES

Salade bergère	14.50€
Mesclun de salade, crottin de chèvre, croûtons de pain grillés, poitrine grillée, tomates, noix	
Salade Italienne	15.50€

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

Salade Périgourdine 16.00€

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 3.30€

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 blinis au sarrasin

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

Bavette d'Aloyau 17,50€
Servi avec frites maison et mesclun de salade. Sauce au choix

+ Supplément frites maison 5.50€



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 8.50€

Œuf, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur

Complète champignon 11.00€

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

Tous nos prix sont TTC, service inclus

Complète épinard	10.50€
Œuf, emmental, mozzarella, pousses d'épinards frais, jambon blanc supérieur	
Complète andouille	12.00€
Œuf, emmental, mozzarella, andouille de Guémené	
Complète poulet	11.50€
Œuf, emmental, mozzarella, poulet origine France	
Complète végétarienne	12.60€
Œuf, 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	15.50€
Saumon fumé maison au bois de hêtre, pousses d'épinards frais, crème de ciboulette citronnée	

FROMAGE

Normande	13.00€
Camembert au lait cru, emmental, mozzarella, pomme fruit, jambon de pays, mesclun de salade et noix	
Bergère	13.00€
Emmental, mozzarella, fromage de chèvre, amandes grillées, miel, jambon de pays, mesclun de salade	
Tartiflette	14.00€
Reblochon au lait cru AOP, emmental, mozzarella, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, crème, mesclun de salade	
Savoyarde	13.50€
Reblochon au lait cru AOP, poitrine grillée, pommes de terre, mesclun de salade	
Quatre fromages	13.50€
Fromage à raclette au lait cru IGP, camembert au lait cru, roquefort, emmental, mozzarella	
Montagnarde	13.50€
Fromage à raclette au lait cru IGP, 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

Guémené	12.50€
Andouille de Guémené, emmental, mozzarella, pommes de terre, sauce moutarde.	
Fermière	13.00€
Emmental, mozzarella, poulet origine France, champignons frais cuisinés, oignons confits, tomates, ciboulette.	
L'Alsacienne	12.50€
Emmental, mozzarella, saucisses grillées, pommes de terre, sauce moutarde, mesclun de salade.	
La Tex-Mex	13.00€

Tous nos prix sont TTC, service inclus

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

Landaise

13.50€

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€

Miel citron	5.50€
Compote de pommes maison	6.60€
Sirop d'érable	5.00€
Crème de châtaigne maison	7.00€
Confiture maison	6.50€
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	5.50€
Nutella banane	7.50€
Nutella amandes	6.50€
Sauce chocolat maison	6.50€
Sauce chocolat maison, banane caramélisée	8.50€
Sauce chocolat maison, amandes	7.50€
Sauce chocolat maison ou Nutella, noix de coco râpée	7.50€
Frangipane maison	8.50€



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

LES FLAMBÉES

Flambée au choix	8.00€
Calvados, Rhum, Grand Marnier, Williamine	
Antillaise	9.00€
Banane caramélisée, sauce chocolat maison, glace artisanale rhum raisin, flambée au rhum	
Tatin	9.00€
Pommes caramélisées, amandes caramélisées, flambée au calvados	
Paysanne	9.00€

Tous nos prix sont TTC, service inclus

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

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 châtaigne maison, glace vanille

7.50€

Briochine

Banane caramélisée, caramel au beurre salé, glace vanille

8.50€

Quimpéroise

Pommes fraîches caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille

8.50€

Supplément Chantilly

1,50€



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

NOS GLACES ET SORBETS

Colonel

Sorbet citron vert, vodka

8.00€

Banana split

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

8.50€

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

8.00€

Sorbet pomme verte, calvados

Mont Blanc

8.50€

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.



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