

NOTRE FORMULE DE JEUNER

14.90€

GALETTES AUX CHOIX

L'emmental, chèvre, bacon

La complète

La complète bacon

La piperade

L'emmental jambon

L'emmental Bleu

Nos galettes sont accompagnées d'une salade de pousses

CRÊPES AUX CHOIX

Crêpe au sucre cassonade

Crêpe à la confiture Bonne Maman du moment

Crêpe à la crème de marron

Crêpe Lemon Curd

Crêpe au miel et citron

2 boules de glaces au choix

ou

(Vanille, Chocolat, Rousquille, Caramel au beurre salé, sorbet poire, sorbet pomme, sorbet fraise, sorbet framboise)

Prix nets et service inclus

NOS GAULETTES

- La Galette nature.....5.50€
L'Emmental.....6.50€
L'Emmental, chèvre..7.50€
L'Emmental, bleu.....7.50€
L'Emmental, œuf.....7.50€
L'Emmental, jambon..7.50€
L'Emmental, bacon.....8.50€
La fromagère.....10.50€
(emmental, comté, chèvre, bleu, noix)
La Complète classique ou bacon ..9.50€
L'Emmental, chèvre, bacon.....9.50€
La Poulette.....12.50€
(Emmental, Comté, poulet émincé, miel, pomme de terre, œuf)

- La Seguin 10.50€
(Emmental, chèvre, miel, noix)
L'Emmental, andouille de
Guéméné.....11.00€
La Bleue..... 11.00€
(bleu, œuf, lardon, crème fraîche, noix)
La Complète andouille..12.50€
La Piperade.....10.50€
(Emmental, fondue de poivrons faite maison, œuf)
La Norvégienne15.50€
(Saumon Gravelax, crème à l'aneth, citron, œufs de poissons)
La Complète forestière.11.50€
(Emmental, poêlée de champignons, jambon, œuf)

NOS GAULETTES GOURMANDES

- « La Reblochonne ».....14.00€
(Ecrasé de pomme de terre, lardons, reblochon, emmental)
« La Périgourdine ».....14.00€
(Magret de canard, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, emmental, pignons de pin)
« La Lauragaise ».....14.00€
(Magret de canard, Emmental, confit d'oignons, chèvre, miel)
« La Guéménoise ».....15.00€
(Andouille de Guéméné, emmental, confit d'oignons, sauce moutarde maison)
« La Samatanaise ».....16.00€
(Magret de canard, emmental, champignons en persillade, foie gras de canard poêlé)
« La camembert au four ».....16.00€
« La Parisienne ».....15.50€
(Steak haché Charolais, emmental, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, sauce moutarde)

NOS SALADES

- Salade d'accompagnement.....4.40€
Salade chèvre au chèvre chaud12.50€
Salade au saumon Gravelax15.50€
Salade au Magret de Canard14.50€
Samoussalade.....16.50€

MENU PETIT BRETON

- 9.90€
L'emmental jambon
ou
L'emmental œuf
ou
Crêpe au sucre cassonade
ou
Crêpe au Nutella
ou
Une boule de glace
Un sirop au choix

NOS CRÊPES

Sucre de cassonade.....	3.90€	Pâte à tartiner maison.....	5.90€
Sucre de cassonade, citron frais.....	4.50€	Pâte à tartiner maison, noix de coco.....	6.50€
Miel du Roussillon.....	5.00€	Beurre de cacahuète, et pâte à tartiner.....	7.50€
Confitures Bonne Maman au choix....	4.50€	« La Grand Marnier ».....	8€
Nutella.....	4.90€	« La banoffee ».....	8€
Chocolat blanc.....	4.90€	« La bueno 2.0 ».....	8€
Chocolat noir.....	4.90€	Café, thé ou chocolat gourmand.....	8.50€
Crème de marron.....	4.90€	« Le burger sucré ».....	9.50€
Crème de Salidou.....	5€		
Lemon curd	7€		
Nutella, noix de coco.....	5.50€		

Suppléments..... 1.50€

Chantilly maison, noix de coco, brisures de Galettes Bretonnes, boule de Glace, amandes effilées, coulis de Salidou, coulis de fruits rouges

Toutes nos crêpes peuvent être flambées au Rhum ou au Grand Marnier.....2€

NOS GLACES « Glaces des Alpes »

Au choix :

1 boule.....3.90€

2 boules.....5.90€

3 boules.....7.90€

Vanille
Chocolat
Caramel au beurre salé
Rousquille

Sorbet fraise
Sorbet Poire Williams
Sorbet framboise
Sorbet pomme

NOS GLACES GOURMANDES

« La Plouescataise ».....8.50€

« La Plougastel ».....9.90€

« La Ker ».....9.90€

« La Banana Split à notre façon » 9.90€

Prix nets et service inclus

Nos apéritifs

Whisky WB Warenghem.....	7.00€
Kir breton (crème au choix).....	4.90€
Pommeau de Bretagne 10cl.....	6.90€
Chouchen - 10cl.....	6.90€
Pastis breton 2cl.....	5.50€
Pinkastel.....	7.90€
Kir celtique.....	7.90€
Sangria bretonne.....	6.90€

Nos softs

Eau plate ou gazeuse 50cl.....	3.50€
Coca cola zero, Orangina 25cl.....	3.50€
Breizh cola -33cl.....	4.10€
Limo Plancoët-33cl.....	3.90€
Breizh tea-33cl.....	4.10€
Jus de pomme pétillant 33cl.....	4.10€
Jus de fruit (orange, abricot) 25cl.....	3.50€

Nos bières Bretonnes

Petite fripouille Ambré 33cl..... ;	5.50€
Arsouille Blonde 33cl.....	5.50€
Blanche Hermine 33cl.....	5.50€
Vogoul PA 33cl.....	6.00€
Dremmwel au blé noir 33cl.....	5.50€
Dremmwel Rousse 33cl.....	5.50€
Ar-Men Blanche 33cl.....	5.50€

Notre sélection de vin

Domaine Mas Bécha

Cuvée classique « Charles »

ADC Côtes du Roussillon

Au verre - 12cl..... 4.50€

À la bouteille - 75cl..... 19.90€

Boissons chaudes

Expresso/décaféiné..... 2.00€

Café au lait..... 3.00€

Thé (comptoir Français du thé)..... 3.00€

Notre sélection de cidres et Poiré

Cidre Kerné « Le Bio »- Finistère

Un cidre marqué par des arômes fruités persistants et complexes. Une belle et douce amertume

Au verre ou à la bolée 20 cl.....4.50€

Au pichet- 50 cl.....8.00€

-Cidre Brat des vergers de Kermabo -Morbihan

Très grande intensité aromatique. Une ribambelle de fruits bien mûrs explosent : poires, fraises, abricots... On note une pointe minérale et beurrée pour complexifier le tout.

A la bouteille 75cl13.50€

-Cuvée Frais réels de la cidrerie de l'Apothicaire- Finistère

En bouche l'attaque est vive et vous donne directement du pep's. Le fruit mûr exotique revient intensément en milieu de bouche. Un cidre digeste à boire sans attendre.

Cidre à la bouteille - 75cl 17.90€

-Cidre AOP Cornouaille des Vergers de Kermao -Finistère

Dès la première gorgée, vous serez séduit par ses arômes intenses de pommes mûres, rehaussés d'une légère touche tannique pour une complexité captivante

Cidre à la bouteille - 75cl 15.90€

-Cidre rosé de la cidrerie Quérim- Ille et Vilaine

Un vrai cidre rosé monovariétal ou la pomme Geneva à chair rouge se montre sous son plus beau jour. Explosion aromatique dès l'ouverture : fraises des bois confitures, cassis, Rose, fruits blanc

.Cidre à la bouteille - 75cl 18.50€

-Poiré bio de la cidrerie de l'Abinière -Ille et Vilaine

Un poiré qui vous offrira une belle patine servie avec une fine effervescence aux notes de jasmin, de violette et de sureau.

Poiré à la bouteille - 75cl 20.50€

-Cidre houblonné de la cidrerie de la Malvoisine -Morbihan

La multitude de fines bulles rince le palais. Puis c'est une partition aromatique intense qui enveloppe le tout. L'amertume du houblon marquée est bien contrebalancée par la rondeur du cidre.

Cidre à la bouteille - 75cl16.00€

Cidre extra brut ADP Cotentin de Théo Capelle- Calvados

Tannique et bien équilibré, il présente des arômes minéraux et iodés avec des notes de fruits secs.

Cidre à la bouteille..... 17.50€

Cidre brut Maison Gamet -Champagne

Le nez puissant nous projette immédiatement en Champagne. Note fumée de pierre à fusil mêlées aux notes plus citronnées et plus exotiques du fruit dans une ambiance beurrée intense.

Cidre à la bouteille.....21.00€

Cidre brut Cidrerie d'Antax - Finistère

Sa douceur discrète, équilibrée par une légère amertume, lui confère un caractère savoureux et rond. Les arômes francs et équilibrés expriment toute la richesse des fruits à parfaite maturité.

Cidre à la bouteille16.50€

CidreBrut Demoiselle Domaine Edouard Benard -Normandie

Séduisante Demoiselle fera succomber les épicuriens de la première heure en recherche de plaisir instantané. Une effervescence marquée et subtilement maîtrisée. Voluptueuse, elle nappe le palais par sa générosité. De la pomme caite épicée sur la durée...

Cidre à la bouteille 18.50€

Cidre Demi-sec Jeanette Les vergers de la Passion- Normandie

Jeanette séduit par sa rondeur et sa finesse, offrant une sensation de plénitude qui se maintient tout au long de la dégustation.

Cidre à la bouteille....18.00€

Cidre tendre Basandère - Domaine Bordatto- Pays Basque

Vous serez immédiatement séduit par le nez floral de ce cidre acidulé qui vous emportera vers des baies fraîches de mûres.

Cidre à la bouteille.....19.50€