

NOTRE FORMULE DEJEUNER

15.50€

Du Lundi au vendredi

GALETTES AUX CHOIX

L'emmental, chèvre, bacon

La complète

La complète chorizo

L'Automnale

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 (fraise, framboise, figue, cerise noire)

Crêpe à la crème de marron

Crêpe Lemon Curd

Crêpe au miel et citron

ou

2 boules de glaces au choix

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

Toutes nos galettes sont produites à partir de farine de sarrasin complète

Prix nets et service inclus

NOS GALETTES CLASSIQUES

La Galette nature.....5.50€
L'Emmental, chèvre...7.50€
L'Emmental, bleu.....7.50€
L'Emmental, œuf.....7.50€
L'Emmental, jambon..7.50€
L'Emmental, chorizo....8.50€
L'Emmental, andouille de Guéméné..11.00€
La fromagère.....10.50€
(emmental, comté, chèvre, bleu, noix)
La Complète classique ..9.50€
La complète chorizo...10.50€

La Complète andouille..12.50€
L'Emmental, chèvre, bacon.....9.50€
La Seguin 10.50€
(Emmental, chèvre, miel, noix)
La Bleue..... 11.00€
(bleu, œuf, poitrine fumée, crème fraîche, noix)
La Complète andouille..12.50€
La Complète forestière.12.00€
(Emmental, poêlée de champignons en persillade, jambon, œuf)

NOS CREATIONS

« La Montagnarde ».....16.50€
(Saint Nectaire, Emmental, écrasé de pomme de terre, poitrine fumée)

« La Périgourdine ».....14.50€
(Magret de canard poêlé, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, emmental, pignons de pin)

« La Lauragaise ».....14.50€
(Magret de canard poêlé, Emmental, confit d'oignons, chèvre, miel)

« La Guéménoise ».....15.50€
(Andouille de Guéméné, emmental, confit d'oignons, sauce moutarde maison)

« La Poulette ».....12.50€
(Emmental, Comté, filet de poulet en basse température, miel, pomme de terre, œuf)

« La Samataise ».....16.50€
(Magret de canard poêlé, emmental, champignons en persillade, foie gras de canard toasté)
« Le Mont d'or à partager » (prévoir 25 minutes de cuisson).....29.90€

Pomme de terre grenaille, assortiment de cochonaille, salade d'accompagnement, toasts de pain

« La Montbéliarde ».....16.50€
(Saucisse de Montbéliard, comté, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, sauce moutarde)

« La Norvégienne »16.50€
(Saumon Gravelax maison, crème à l'aneth, citron, œufs de poissons)

L'Automnale.....11.50€
(Emmental, courge rôtie, sauce bleu, noix, châtaignes)

« La Catalane ».....16.00€
(Saucisse Catalane, aoli maison, confit d'oignons, marchego, emmental)

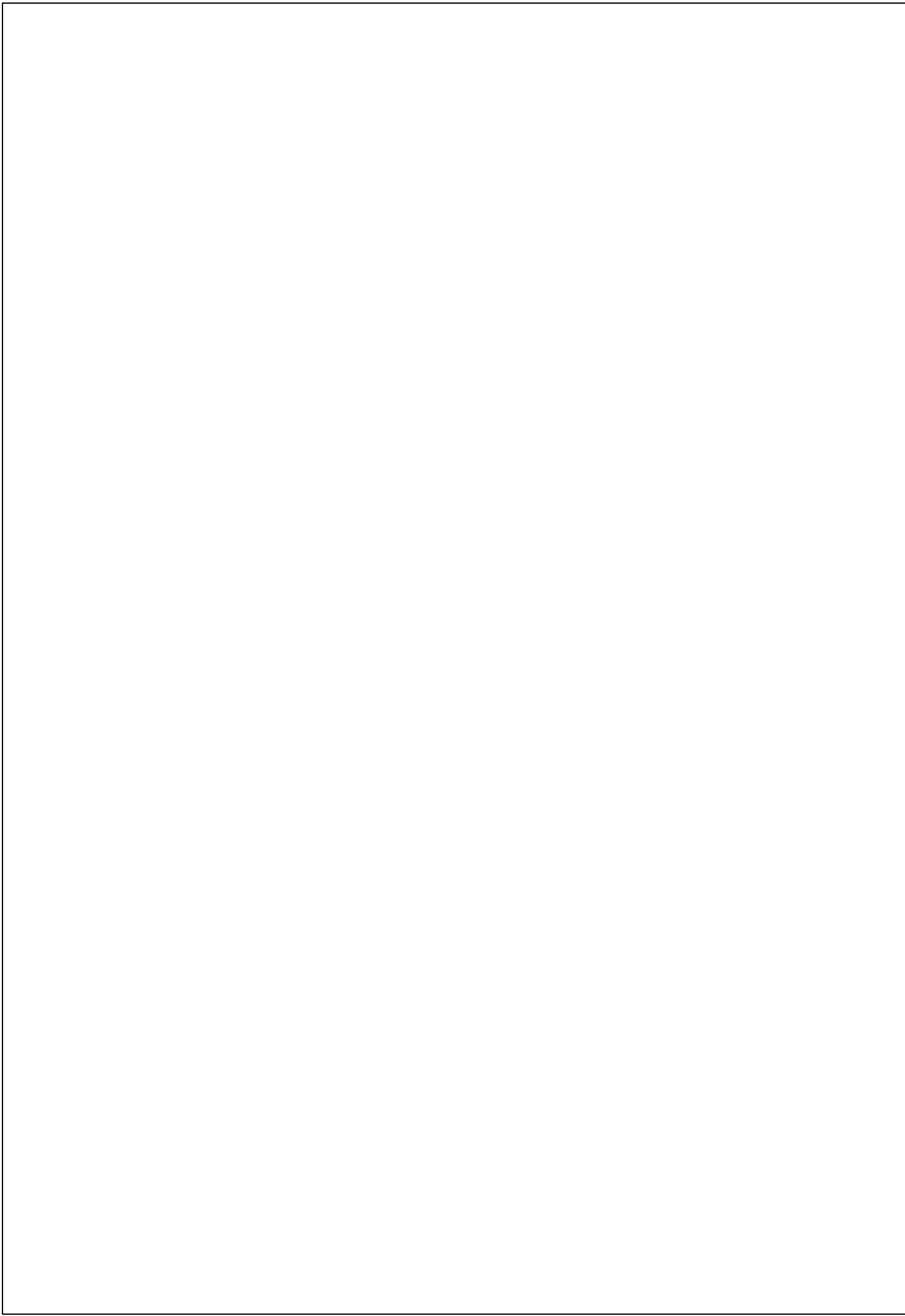
NOS SALADES

Salade d'accompagnement.....4.40€
Salade chèvre au chèvre chaud12.50€
Salade au Magret de Canard14.50€

Prix net, service inclus

MENU PTIT BRETON

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



NOS CRÊPES

Sucre de cassonade.....	4.00€	Nutella, noix de coco.....	5.50€
Sucre de cassonade, citron frais.....	4.50€	Pâte à tartiner maison.....	5.90€
Miel du Roussillon.....	5.00€	Pâte à tartiner maison, noix de coco.....	6.50€
Confitures (fraise, framboise, cerise noire, figue....	5.00€	Beurre de cacahuète, et pâte à tartiner.....	7.50€
Nutella.....	4.90€	« La Rousquillade »	8.50€
Chocolat blanc.....	4.90€	(Lemon curd, Rousquille, glace rousquille)	
Chocolat au lait.....	4.90€	« La Bretonne »	8.00€
Crème de marron.....	4.90€	(compotée de pomme au beurre salé, palet breton, chantilly)	
Crème de Salidou.....	5€	Café, thé ou chocolat gourmand.....	8.50€
Lemon curd	6.50€	La Véritable Crêpe Suzette.....	12.00€

Suppléments.....1.00€

Chantilly, noix de coco, brisures de Galettes Bretonnes, 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.....3.00€

2 boules.....6.00€

3 boules.....8.50€

Vanille

Chocolat

Caramel au beurre salé

Rousquille

Glace 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€

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 Guérin- 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 confitantes, cassis, Rose, fruits blanc

.Cidre à la bouteille - 75cl 18.50€

-Poiré bio de la cidrerie de l'Aubinière -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 cuite 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€