

NOS GALETTES CLASSIQUES

La Galette nature.....5.00€
L'Emmental, chèvre..7.80€
L'Emmental, bleu.....7.80€
L'Emmental, œuf.....7.80€
L'Emmental, jambon..7.80€
L'Emmental, chorizo.....7.80€
L'Emmental, andouille de Guéméné..11.50€
La fromagère.....10.50€
(emmental, comté, chèvre, bleu, noix)
La Complète classique ..9.80€

La complète chorizo...9.80€
La Complète andouille..12.90€
L'Emmental, chèvre, bacon.....10.00€
La Seguin 9.90€
(Emmental, chèvre, miel, noix)
La Bleue..... 11.50€
(bleu, œuf, poitrine fumée, crème fraîche, noix)
La Complète forestière.12.50€
(Emmental, poêlée de champignons en persillade,
jambon, œuf)

NOS CREATIONS

« La Potagère ».....14.90€
(Petits pois, Chorizo, crème de chèvre frais,
perles de poivrons)
« La Périgourdine ».....15.50€
(Magret de canard poêlé, écrasé de pomme de
terre, confit d'oignons, emmental, pignons de pin)
« La Lauragaise ».....14.90€
(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 ».....13.50€
(Emmental, Comté, filet de poulet en basse
température, miel, pomme de terre, œuf)

« La Samatanaise ».....16.70€
(Magret de canard poêlé, emmental, champignons en
persillade, foie gras de canard toasté)
« La Montbéliarde».....16.70€
(Saucisse de Montbéliard, comté, écrasé de pomme
de terre, confit d'oignons, sauce moutarde)
« La Norvégienne »16.90€
(Saumon Gravelax maison, crème à l'aneth, citron,
œufs de poissons)
L'estivale15.50€
(Collection de Tomates, Huile d'olive,
Stracciatella, Jambon sec Italien)
La « Ducky ducky » 15.90€
(Cheddar, confit d'oignons, écrasé de pomme de
terre à la ciboulette, confit de canard, pickles de
moutarde)

NOS SALADES

Salade d'accompagnement.....4.90€
Salade chèvre au chèvre chaud10.50€
Salade au Magret de Canard13.50€

Prix net, service inclus La liste des 14
allergènes sont consultables à votre demande

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

NOS CRÊPES

Sucre de cassonade.....	4.00€	Miel crémeux ou liquide et citron frais...	6.00€
Sucre de cassonade, citron frais.....	4.50€	Nutella, noix de coco.....	5.50€
Miel Crémeux ou liquide d'Auvergne.....	5.50€	Pâte à tartiner maison.....	5.90€
Confitures du moment		Pâte à tartiner maison, noix de coco.....	6.50€
(maître artisan confiturier)...	5.50€	Beurre de cacahuète, et pâte à tartiner....	6.90€
Nutella.....	4.90€	« La Rousquillade »	8.50€
Chocolat blanc.....	4.90€	(Lemon curd, Rousquille, glace rousquille)	
Chocolat Noir Valrhona « Guajana »	5.90€	« La Bretonne »	8.00€
Chocolat au lait.....	4.90€	(compotée de pomme au beurre salé, palet breton,	
Crème de marron.....	4.90€	chantilly)	
Crème de Salidou.....	5.20€	Café, thé ou chocolat gourmand.....	8.90€
Lemon curd	6.00€	La Véritable Crêpe Suzette.....	10.00€

Suppléments.....1.00€

Chantilly, noix de coco, brisures de Galettes Bretonne, amandes effilées, coulis de Salidou, coulis de fruits rouges

NOS GLACES d'artisan glacier

Au choix :

1 boule.....3.00€

2 boules.....6.00€

3 boules.....8.50€

Vanille

Chocolat

Caramel au beurre salé

Rousquille

Glace fraise

Sorbet Paire Williams

Sorbet framboise

Sorbet pomme

NOS GLACES GOURMANDES

« La Plouescataise ».....8.50€

« La Plougastel ».....9.90€

« La Ker ».....9.90€

La liste des 14 allergènes sont consultables à votre demande

Prix nets et service inclus

Nos apéritifs

Whisky Bellevoye Bleu 4cl	10.00€
Kir breton (crème au choix).....	4.90€
Pommeau de Bretagne 10cl.....	6.90€
Chouchen - 10cl.....	6.90€
Pastis breton 2cl.....	5.50€
Byrrh 8cl	6.00€
Martini blanc 6cl	6.00€
Sangria bretonne.....	6.90€
Cidre Extra brut Strakas 33cl.....	6.50€

Nos softs

Eau plate ou gazeuse 50cl.....	3.60€
Coca cola zero, Orangina 25cl.....	3.60€
Breizh cola -33cl	4.30€
Limo Plancoët-33cl.....	3.90€
Breizh tea-33cl.....	4.30€
Jus de pomme pétillant 33cl.....	4.30€
Jus de fruit (orange, abricot) 25cl.....	3.70€

Nos bières Bretonnes

Petite fripouille Ambré 33cl	5.60€
Arsoville Blonde 33cl.....	5.60€
Blanche Hermine 33cl.....	5.60€
Vagoul PA 33cl.....	6.00€
Dremmwel au blé noir 33cl	5.60€
Dremmwel Rousse 33cl.....	5.60€
Ar-Men Blanche 33cl.....	5.60€

Notre sélection de vin

Domaine Mas Bécha

Cuvée classique « Charles »

ADC Côtes du Roussillon

Au verre - 12cl.....	4.60€
À la bouteille - 75cl.....	20.90€

Boissons chaudes

Expresso/décaféiné.....	2.00€
Café au lait.....	2.50€
Thé.....	3.00€

Digestifs

Pulpeuse 4cl	6.50€
Mentheuse 4cl.....	6.50€
Bayley's 4cl	6.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets et service inclus

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.....4.90€

Au pichet- 50 cl.....8.90€

-Cidre Brut 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 75cl 14.90€

-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 ADP 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 16.10€

-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 Brut Ombrage cidrerie de l'Aubinière -Ille et Vilaine

Le cidre est rond, vineux et monte en puissance. Bel équilibre final avec une pointe d'astringence et d'amertume qui apporte structure, longueur et fraîcheur à cette cuvée charmeuse. Il ravira les amateurs de rhums notamment.

Poiré à la bouteille - 75cl 23.50€

-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 - 75cl16.50€

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..... 18.00€

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'Antan - 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 bouteille17.00€

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 Jeannette Les vergers de la Passion- Normandie

Jeannette 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....18.50€

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€

Cidre tranquilleDendora 2021 - Domaine Bordatto- Pays Basque

Son aromatique envoûtante où les pommes se font presque oubliées vous laissera une persistance en bouche d'une longueur...

UN DELICE !!

Cidre à la bouteille.....31.00€

Cidre Extra Brut Ephémère 2022 Ferme de Cornesse Moyenne

Ephémère est un cidre élevé en Amphore relève une finesse et une pureté avec une minéralité subtile.

Cidre à la bouteille25,00€

Cidre Bouché biologique 2023 Maison Dupont Normandie

Un cidre avec une belle longueur en bouche avec des notes de pommes fraîche soutenue par des arômes de fruits rouges. Une belle finale équilibrée entre tannins et acidité qui ajoute de la fraîcheur. Un cidre non pasteurisé avec des levures indigènes.

Cidre à la bouteille....22,50€

Cidre réserve Biologique 2023 maison Dupont Normandie

La cuvée réserve passe 6 mois en fûts de chêne ayant contenu du Calvados. Cet élevage lui apporte de la finesse et une belle complexité. Un cidre de gastronomie.

Cidre à la bouteille....36,00€

Cidre Ceylan maison Dupont Normandie

Ce pétillant naturel est né de l'idée d'assembler deux fruits de la famille des rosacées, le coing fruit issu des vergers oubliés et la pomme. Cette co-fermentation relève un cidre plein de gourmandise avec des arômes inattendus d'écorce d'orange sanguine mêlés à la fraîcheur de la pomme.

Cidre à la bouteille...35,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération