

## NOTRE FORMULE DEJEUNER

15.70€

Du Lundi au vendredi

### **GALETTES AUX CHOIX**

*L'emmental, chèvre, poitrine fumée*

*La complète*

*La complète chorizo*

*La fromagère*

*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 du moment*

*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*

*La liste des 14 allergènes sont consultables à votre demande*

Prix nets et service inclus

## NOS GALETTES CLASSIQUES

(agrémentées de pousse d'oignons germées)

La Galette nature.....5.00€  
L'Emmental, chèvre..7.50€  
L'Emmental, bleu.....7.50€  
L'Emmental, œuf.....7.50€  
L'Emmental, jambon..7.50€  
L'Emmental, chorizo.....7.50€  
L'Emmental, andouille de Guéméné..10.00€  
**La fromagère.....10.50€**  
(emmental, comté, chèvre, bleu, noix)  
**La Complète classique ..9.90€**

La complète chorizo...9.90€  
La Complète andouille..11.90€  
L'Emmental, chèvre, poitrine fumée...9.90€  
**La Seguin ..... 9.90€**  
(Emmental, chèvre, miel, noix)  
**La Bleue..... 11.50€**  
(bleu, œuf, poitrine fumée, crème fraîche, noix)  
**La Complète forestière. 9.90€**  
(Emmental, poêlée de champignons en persillade, jambon, œuf)

## NOS CREATIONS

(Agrémentées de pousse d'oignons germées)

Nous vous proposons de fumer votre galette au bois  
de pommier pour 1 euro

« La Périgourdine ».....16.00€  
(Magret de canard poêlé, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, emmental, pignons de pin)  
« La Lauragaise ».....15.00€  
(Magret de canard poêlé, Emmental, confit d'oignons, chèvre, miel)  
« La Guéménoise ».....16.00€  
(Andouille de Guéméné, emmental, confit d'oignons, sauce moutarde maison)  
« La Poulette ».....16.00€  
(Emmental, Comté, filet de poulet en basse température, miel, pomme de terre, œuf)

« La Samatanaise ».....17.00€  
(Magret de canard poêlé, emmental, champignons en persillade, foie gras de canard toasté)  
« La Montbéliarde ».....16.00€  
(Saucisse de Montbéliard, comté, écrasé de pomme de terre, confit d'oignons, sauce moutarde)  
« La Norvégienne » .....17.00€  
(Saumon Gravelax maison, crème à l'aneth, citron, œufs de poissons)  
**L'estivale ..... 16.00€**  
(Collection de Tomates, Huile d'olive, Stracciatella, Jambon sec Italien)  
**La « Ducky ducky » 16.00€**  
(Cheddar, confit d'oignons, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, confit de canard, pickles de moutarde)

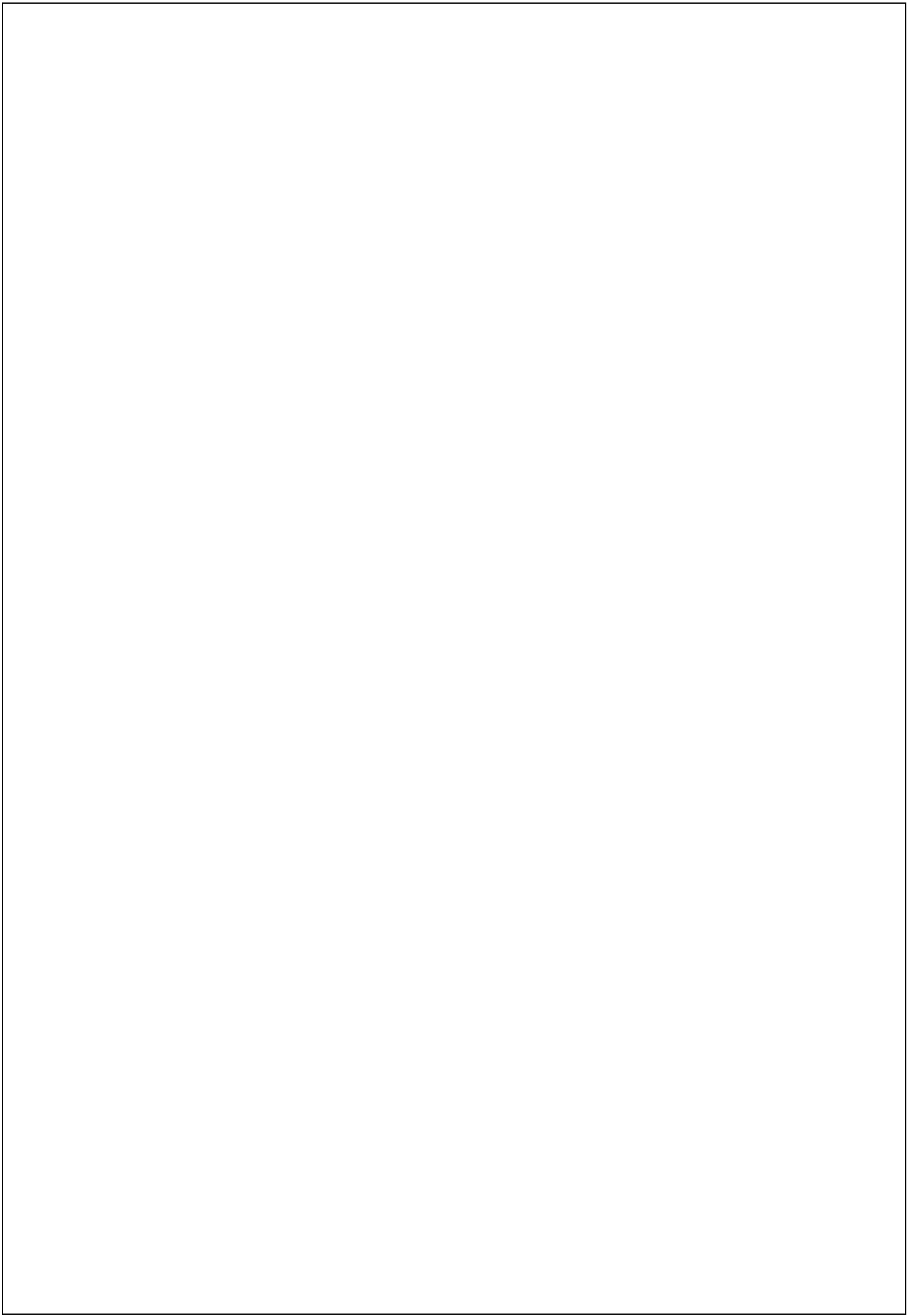
## NOS SALADES

Salade d'accompagnement.....4.50€  
Salade chèvre au chèvre chaud .....10.50€  
Salade au Magret de Canard .....13.50€

## MENU PTIT BRETON

9.90€

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



## 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 crémeux ou liquide d'Auvergne.....                   | 5.00€ | Pâte à tartiner maison, noix de coco....                       | 6.50€  |
| Confitures du moment<br>( maître artisan confiturier )... | 5.50€ | Beurre de cacahuète, et pâte à tartiner....                    | 6.90€  |
| Chocolat blanc.....                                       | 4.90€ | « La Rousquillade » .....                                      | 8.50€  |
| Chocolat au lait.....                                     | 4.90€ | (Lemon curd, Rousquille, glace rousquille)                     |        |
| Crème de marron.....                                      | 4.90€ | « La Bretonne » .....                                          | 8.00€  |
| Crème de Salidou.....                                     | 5.20€ | (compotée de pomme au beurre salé, palet breton,<br>chantilly) |        |
| Lemon curd .....                                          | 6.00€ | Café, thé ou chocolat gourmand.....                            | 8.90€  |
| Miel liquide ou crémeux, citron frais .                   | 6.00€ | La Véritable Crêpe Suzette.....                                | 10.50€ |
| Suppléments.....                                          | 1.00€ |                                                                |        |

Chantilly, noix de coco, brisures de Galettes Bretonnes, 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 Poire Williams

Sorbet framboise

Sorbet pomme

## NOS GLACES GOURMANDES

« La Plouescataise ».....8.50€

« La Plougastel ».....9.90€

« La Ker ».....9.90€

Notre Banana Split 10.00€

La liste des 14 allergènes sont consultables à votre demande

Prix nets et service inclus

