

NOS ENTRÉES

Velouté d'épinards Velouté d'épinards & crème fraîche ... 6 €

Navets rôtis Navets caramélisés, crème de ricotta au citron, huile d'olive, amandes & croustillant de sarrasin ... 8 €

Samoussa Breton Ricotta fouettée au citron, tombée d'épinards, miel de tilleul & chips de sarrasin ... 8 €

NOS GALETTES

Complète Œuf, emmental & jambon blanc ... 12 €

Complète Printanière Œuf, emmental, jambon blanc & au choix : « tombée d'épinards », « champignons » ou « navets caramélisés » ... 12 €

Complète Végétarienne Œuf, emmental & au choix : « tombée d'épinards », « champignons » ou « navets caramélisés » ... 12 €

Andouille Ricotta fouettée au citron, navets caramélisés, andouille de Guémené & sauce moutarde ... 15 €

Roi Morbier, navets caramélisés, jambon de pays, graines de sarrasin torréfiées & chips de sarrasin ... 15 €

Poulet Morbier, blanc de poulet bio, champignons sautés & chips de sarrasin ... 15 €

Saumon Ricotta fouettée au citron, tombée d'épinards, saumon fumé, œufs de saumon & chips de sarrasin ... 15 €

Chèvre Tombée d'épinards, ricotta fouettée au citron, écrasé d'olives noires à l'huile d'olive, amandes effilées & miel de tilleul du Château de Versailles ... 15 €

Steak Provolone, poivrons rouges, poivrons verts, oignons & lamelles de bœuf ... 16 €

NOS SALADES

Saumon Salade locale et de saison, saumon fumé, œufs de saumon, croustillant de sarrasin ... 14 €

Jambon de Pays Salade locale et de saison, morbier, jambon de pays & navets caramélisés ... 14 €

Végé Salade locale et de saison, samoussa aux épinards et ricotta, navets caramélisés & champignons ... 14 €

NOS CRÊPES DESSERT (AU FROMENT)

Sucre Beurre & sucre caramélisé ... 5 €

Citron Beurre, miel et jus de citron ... 6 €

Miel Miel de tilleul ... 7 €

Nutella Pâte à tartiner aux noisettes ... 7 €

Split Chocolat noir, banane & chantilly maison ... 8 €

Confiture voir les parfums avec l'équipe ... 7 €

Cannelle Crème de Spéculoos, Spéculoos concassés & chantilly maison ... 7 €

Printemps Crème de ricotta et miel, pistache & citron vert ... 9 €

NOS CRÊPES DESSERT (AU SARRASIN)

Caramel Caramel au beurre salé ... 7 €

Chocolat Chocolat Noir ... 7 €

Amandine Chocolat noir & amandes effilées ... 8 €

Fraises Chocolat noir ou Nutella, fraises fraîches & chantilly maison ... 9 €

Ours Chantilly maison, Nutella & caramel au beurre salé ... 9 €

FORMULES MIDI

16 €

Une complète au choix
Une crêpe au sucre

FORMULES BAMBIN

12 €

(enfant de moins de 10 ans)
Une galette deux ingrédients
Une crêpe au sucre ou Nutella
Jus de pomme ou grenadine

La Formule midi est disponible uniquement le midi en semaine - Hors jours fériés. Nos galettes & crêpes au sarrasin sont gluten-free.

Paiements acceptés : CB, Espèces, TR, ANCV. Nous ne rendons pas la monnaie sur les ANCV et TR. Nous n'acceptons pas les billets de plus de 100€. Les chèques ne sont pas acceptés..

SPRING EDITION

DRINKS MENU

DRINKS MENU

CIDRES AU VERRE - 20CL

BOLÉE DE CIDRE BRUT	4,5€
BOLÉE DE CIDRE DOUX	4,5€
BOLÉE DE CIDRE BRUT FERMIER SON AR CHIST	5,5€
BOLÉE DE CIDRE BRUT NORMAND BILLY	5,5€
BOLÉE DE CIDRE DOUX ROSÉ	5,5€
BOLÉE DE POIRÉE	5,5€
BOLÉE DE CIDRE EXTRA BRUT SORRE	7,5€

CIDRES BOUTEILLE - 75CL

CIDRE BRUT BIO - SORRE	17,5€
CIDRE FERMIER - SON AR CHIST	21,5€
CIDRE EXTRA BRUT - SORRE	29,5€
CIDRE BRUT NORMAND - BILLY	19,5€
CIDRE DOUX ROSÉ - SORRE	19,5€
POIRÉE	17,5€

BOISSONS FRAICHES

BREIZH COLA - 33CL	4,9€
DIABOLO - 20/25CL	5,9€
ORANGINA - 25CL	4,9€
THÉ GLACÉ MAISON - 33CL	5,9€
JUS DE FRUITS / NECTAR - ALAIN MILLIAT - 20C	5,9€
Poire Williams - Orange de Sicile - Ananas - Fraise (Nectar) - Pomme	
ABATILLES PLATE OU PETILLANTE- 33CL	3,9€

BIÈRES

BIÈRE PRESSION « RICHARD DIT LE CASTOR » IPA - 25CL / 50CL	5,5€ / 10,5€
BIÈRE BRETONNE BRASSERIE BOSCO	5,5€
Blonde / Blanche / Ambrée	

MOCKTAILS**BORA - BORA**

Jus d'orange, jus d'ananas & sirop de grenadine

7,9€

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, menthe, citron vert & eau gazeuse

7,9€

ZEST DE FRAICHEUR

Citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse & menthe

7,9€

COCKTAILS**KIR BRETON (POSSIBLE KIR VINS BLANC)**

Cidre brut & crème d'alcool au choix (mure - pêche - cassis - fraise de Plougastel)

5,9€

CIDRISPRITZ BLEU

Liqueur de curaçao & cidre bien frais

9,9€

CIDRISPRITZ BLANC

Saint-malo Sprit sureau / citron & cidre bien frais

9,9€

CIDRISPRITZ ROUGE

Saint-malo Sprit original & cidre bien frais

9,9€

MOJITO BRETON

Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert & cidre

9,9€

TONIC BRETON

Gin Malouins au Blé noir et tonic Fever

6,9€

VINS ROUGE AU VERRE - 15CL**MAS DE JANINY** - TEMPS DES GITANS - SYRAH

6,5€

BORDEAUX - CHÂTEAU HAUT-MARNE - GRAVES

7,5€

VINS BLANC AU VERRE - 15CL**SAUVIGNON BLANC** - LE COUDE BLANC - LOIRE BIO

6,5€

CHARDONNAY - L'ENVOLÉE - LANGUEDOC

6,5€

VINS ROSÉ AU VERRE - 15CL**VAR ROSÉ** - ESPERELLES - CÔTE DE PROVENCE

6,5€

DRINKS MENU

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3€
ALLONGÉ	3€
AMERICANO	3€
DOUBLE EXPRESSO	6€
CAPPUCINO	6€
LATTE Lait de vache ou végétal	6€
MATCHA LATTE Lait de vache ou végétal	6,5€
LATTE SPECIAL Lait de vache ou végétal et au choix : sirop de rose, caramel ou pistache	7€
THÉ	6€

DIGESTIFS

CALVADOS - 8 CL	5,5€
ESPRIT DE BILLY (CALVADOS & POMMEAU) - 8 CL	5,5€
BREIZH ILES - RHUM ARRANGÉ AU CAMEL - 4 CL	5,5€
BREIZH ILES - POMMES & CANELLE - 4 CL	5,5€

DRINKS MENU