

Apéritifs

Rosé Pamplemousse	12cl	3,20 €
Pommeau	8cl	3,50 €
Chouchen	8cl	3,20 €
Kir Breton (crème de cassis, cidre)	12cl	2,50 €
Kir Normand (crème de cassis, cidre, calvados 2cl)	12cl	3,50 €
Cocktail Maison sans alcool « Le Grillon » Pêche, limonade, jus d'orange, grenadine	25cl	5,00 €
Cocktail Maison sans alcool « L'Exotique » sirop de rhum, jus de fruits exotiques, grenadine	25cl	5,00 €
Américano Maison	12cl	7,00 €
Punch Maison	25cl	6,00 €
Apéritifs Anisés (Ricard, Pastis)	2cl	2,50 €
Martini blanc ou rouge	4cl	2,60 €
Muscat	8cl	2,60 €
Porto rouge	8cl	2,60 €
Suze	6cl	2,60 €
Kir Sauvignon (Mûre, Pêche, Framboise, Cassis, Pamplemousse)	12cl	2,40 €
Whisky Clan Campbell	4cl	5,00 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	7,00 €
Whisky Aberlour 10 ans	4cl	8,00 €
Baby	2cl	2,80 €
Pétillant nature	12cl	3,80 €
Kir Pétillant	12cl	4,50 €
Alcool et soda	16cl	6,50 €
Champagne (bouteille)	75cl	50,00 €
Pétillant (bouteille)	75cl	20,00 €



Les Galettes de Sarrasin

Farine IGP bio



Trio Normand andouille, compote de pommes maison, camembert	12,00 €
Galette 3 fromages, Salade Livarot, camembert, Pont-L'Evêque, salade, noix	11,00 €
Galette Chèvre-Miel, Salade Fromage de chèvre chaud et miel	12,50 €
Galette super complète Œuf, jambon, emmental, tomate, champignons, crème fraîche	13,00 €
Galette super complète saumon Œuf, saumon fumé, emmental, tomate, champignons, crème fraîche, citron, aneth	16,00 €
Galette super complète andouille Œuf, andouille, emmental, tomate, champignons, crème fraîche	14,50 €
Galette super complète jambon de pays Œuf, jambon de pays, emmental, tomate, champignons, crème fraîche	14,50 €
Galette Savoyarde Reblochon, pomme de terre, oignons crus, jambon de pays	13,80 €
Galette Norvégienne Saumon fumé, crème fraîche, citron, pommes de terre, aneth, oignons crus	14,90 €
Terre et mer Saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche, ciboulette, citron	16,90 €
Galette Saint-Jacques (St Jacques selon arrivage) Noix de St Jacques fondue de poireaux, crème fraîche	19,90 €
Galette Annecy Tomates, oignons crus, jambon de pays, chèvre, miel, salade	14,90 €
Galette Western XXL - Frites et ou salade (supp fromage raclette +3€) Steak haché façon bouchère, oignons crus, moutarde, tomate, crème fraîche, emmental	14,90 €
La Raclette Pommes de terre, fromage à raclette, oignons crus, jambon de pays et blanc, oignons grelots	14,90 €
La Périgourdine Magrets de canard fumés, gésiers de poulets confits, crème fraîche, noix, salade	10,50 €
La Charlotte - Frites et ou Salade Steak haché façon bouchère, oignons cuits, fromage à raclette et oeuf au plat	16,40 €
La Terroir Pommes de terre, oignons crus, 1 fromage au choix camembert ou pont-l'évêque ou Livarot, au choix jambon ou pays ou blanc.	12,00 €

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Galette beurre	3,50 €
Galette fondue de poireaux, chèvre + œuf (supp 1 €)	9,00 €
La Végétarienne + Chèvre (supp 2,50 €) + œuf (supp 1 €) poireaux, carottes, oignons, crème fraîche, tomate crues	9,00 €
Galette 2 ingrédients (emmental ou œuf ou fromage)	7,00 €
Galette complète Œuf, emmental, jambon	8,50 €
Galette complète Andouille Œuf, emmental, andouille	10,20 €
Galette complète jambon de pays Œuf, emmental, jambon de pays	10,20 €
Galette complète saumon citron Œuf, emmental, saumon fumé, citron	12,50 €
Galette saucisse frites et/ou salade	13,00 €
Galette forestière Champignons, crème fraîche, beurre persillé, jambon de pays	9,50 €
Galette ratatouille 2 oeufs, emmental, parmesan, ratatouille	9,50 €

Supplément Salade verte : 2,50 € ou frites : 5,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Les Grillades et Poisson

Saucisse - Frites (Boucherie Beaubouchez - Pleine-Fougères)	12,00 €
Andouillette de Troyes sauce échalotes, moutarde, crème	18,00 €
Bavette	18,00 €
Pièce de bœuf du moment	Prix à l'ardoise
Côtes d'Agneau de Pré-salé 3 pièces (Boucherie Helaine - Pontorson)	28,00 €
Magret de Canard	26,00 €
Papillote de cabillaud crème sur julienne de légumes, citron, riz, salade	22,00 €
Steak haché façon bouchère (180 gr) (SUPP OEUF 1€)	12,50 €
Sauces maison : poivre, camembert, Bleu d'Auvergne ou échalotes	2,00 €
Nos viandes sont accompagnées de : salade, frites, riz, haricots verts, ratatouille (2 au choix)	
Soupe de poisson (avec rouille + 1,00 €)	9,50 €

Les Autres Plats

Grand Camembert rôti 1 pers, charcuterie, frites	19,00 €
Grand Camembert rôti 2 pers, charcuterie, 2 frites	28,00 €
Camembert rôti végétarien 1 pers, frites	12,50 €
Terrine du moment	5,50 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts, citron, salade	14,20 €
Assiette de charcuterie	12,90 €
Omelette nature frites ou salade	7,50 €
Omelette Jambon ou fromage ou champignons, frites ou salade	10,50 €
Assiette de frites	5,00 €
Fromages Normands Camembert, Pont-L'Evêque, Livarot, raisins secs, noix, salade	10,00 €

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Les Salades

Salade nature	2,50 €
Salade Paysanne Salade, pommes de terre, jambon, tomates, carottes râpées, emmental, croûtons à l'ail	12,90 €
Salade de Mr Seguin (avec miel + 1,20 €) Salade, jambon de pays, crème fraîche, ciboulette, crottins de chèvres chaud sur toasts, carottes râpées, tomates	15,00 €
Salade Landaise Salade, magret de canard fumé, noix, gésiers confits, carottes râpées, tomates	12,90 €
Salade Normandie Salade, andouille, tomates, pomme, fromages Normands, carottes râpées	15,00 €
Salade César Salade, émincés de poulet, sauce césar, copeaux de parmesan, carottes râpées croûtons à l'ail, tomates	13,50 €
Salade de la Baie (St Jacques selon arrivage) Salade, tomates, saumon fumé, citron, St Jacques, carottes râpées	18,00 €
Salade Végétarienne (supp œuf 1€) Salade, tomates, carottes, haricots-verts, oignons, carottes râpées	11,00 €

Les Crêpes de froment



Crêpe Hélène 1 boule vanille, poire, chocolat, crème fouettée	8,00 €
Amandine chocolat ou caramel chocolat chaud ou caramel, amandes, glace vanille, crème fouettée	6,10 €
Alizée compote de pommes maison, glace cannelle, crème fouettée, caramel beurre salé maison	7,50 €
Armel Poire caramel	6,00 €
Normande Pommes caramel beurre salé maison, flambée au Calvados	8,50 €
La Douceur caramel beurre salé maison, zeste d'orange, boule orange, crème fouettée	7,10 €
L'Estivale Sorbet citron, coulis de fruits rouges	5,20 €
La Caraïbe Banane, chocolat, noix de coco, 1 boule vanille (supp. raisins au rhum 2,00 €)	8,00 €
Crêpe sucre ou beurre	2,60 €
Crêpe beurre sucre	3,00 €
Crêpe compote de pommes SUPP CAMEL 0,50€	5,50 €
Crêpe confiture Fraise, myrtille, groseille, abricot	4,80 €
Crêpe miel Miel local (selon disponibilité)	4,80 €
Crêpe Gavotte Pâte à tartiner Bretonne aux éclats de crêpes dentelle)	4,80 €
Crêpe pâte à tartiner croustillante Gavotte cacao noisette	5,50 €
Crêpe caramel beurre salé maison	4,80 €
Crêpe Carachoc caramel beurre salé maison et chocolat	5,20 €
Crêpe glacée 1 boule au choix	4,60 €
Crêpe banane chocolat ou caramel	5,50 €
Crêpe chocolat noix de coco	5,20 €
Crêpe flambée Cointreau, Grand Marnier, Rhum brun, ou Calvados (flambé)	7,00 €
Crêpe frangipane	6,50 €
Supplément glace	2,00 €
Supplément crème fouettée	1,50 €

Les Galettes de Sarrasin sucrées

Galette sucre	2,90 €
Galette chocolat ou confiture	3,30 €

Les Desserts

Crème brûlée	5,10 €
Crème vanille caramel beurre salé maison	5,10 €
Compote de pommes et son caramel beurre salé, le tout maison	5,10 €
Tarte Tatin boule vanille crème fouettée	7,80 €
Fromage blanc (+1,00 € coulis fruits rouges ou miel ou caramel)	4,50 €
Coeur coulant au chocolat et sa crème Anglaise amandes effilées crème fouettée	5,10 €

Liste des allergènes consultable sur demande

Les Glaces

1 boules 2,00 € | 2 boules 3,50 € | 3 boules 4,50€ au choix *

Coupe des Iles Glace mangue, glace passion, coulis fruits rouges, crème fouettée	6,70 €
Café ou chocolat liégeois	5,60 €
Coupe Colonel sorbet citron, vodka	7,50 €
Trou Normand sorbet pommes, calvados	7,50 €
L'Antillaise glace coco, glace rhum raisin, raisins macérés au Rhum, chocolat chaud banane et crème fouettée	8,50 €
Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	5,60 €
Caramelita glace caramel beurre salé, sauce caramel, crème fouettée	6,80 €
Supplément crème fouettée	1,50 €

* Parfums Glaces :

Café, chocolat, caramel, vanille, fraise, cassis, citron,
noix de coco, pomme, pistache, cannelle, rhum raisin,
orange, mangue, fruits de la passion

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Les Boissons



Limeuhnade BIO

(eau gazéifiée, sucre de canne bio et issu d'une démarche du commerce équitable, extrait de citron bio, acidifiant : acide citrique)

25cl 4,00 €

Meuh Cola (spécialité locale)

(eau gazéifiée, sucre de canne équitable, arôme naturel de cola, colorant caramel, acidifiant : acide citrique)

25cl 3,50 €

Verre de jus de pommes

25cl 2,80 €

Verre de Nectar (ou jus selon fournisseur) de fruits exotiques

25cl 2,80 €

Verre de jus d'oranges

25cl 2,80 €

Ice Tea pêche

33cl 3,00 €

Orangina

33cl 3,00 €

Coca Zéro

33cl 3,00 €

Sirop à l'eau

Grenadine, fraise, pêche, citron, citror, menthe, cassis, banane, kiwi

25cl 1,50 €

Diabolo

25cl 2,20 €

Perrier

33cl 3,00 €

Plancoët

1L 3,70 €

½ Plancoët

50cl 3,20 €

Plancoët gazeuse

1L 3,70 €

½ Plancoët gazeuse

50cl 3,20 €

Bolée de cidre brut

25cl 3,20 €

Thé

2,80 €

Thé lait ou citron

3,20 €

Café

1,40 €

Décaféiné ou crème

1,70 €

Chocolat

2,80 €

Infusion

2,60 €

Cappuccino mousse de lait ou crème fouettée

3,50 €

Supplément sirop ou rondelle

0,50 €

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Les Bières

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Sainte colombe (5,5°) * Brasserie Bretonne	2,70 €	-	5,40 €
La Duchesse Anne (6,9°) * Brasserie Bretonne	3,60 €	5,00 €	7,00 €
La Chouffe (8 °) * Bière Belge	4,20€	5,50 €	8,00 €
Monaco *	3,50 €		
Panaché *	3,10 €		
Demi sirop *	3,10 €		

* peu contenir des sulfites

LES LOCALES EN BOUTEILLES (en provenance de Val Couesnon 35460)

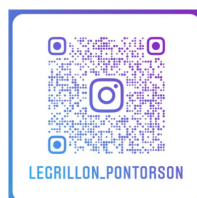


Bière Bio de la brasserie de la Paumell 33cl * 6,50 €

* peu contenir des sulfites

Les Digestifs

Calvados	4cl	5,00 €
Cointreau	4cl	5,00 €
Rhum	4cl	5,00 €
Grand Marnier	4cl	5,00 €
Get 27 ou 31	4cl	5,00 €
Alcool et soda	16cl	6,50 €
Irish Coffee ou Café Normand (Sucre, whisky ou calvados, café, crème fouettée)	20cl	7,50 €
Rhum arrangés	4cl	4,00 €



Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération / Prix nets - Service compris

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant

Menu Enfant

(maximum 10 ans)

10,00 €

Toute l'année midi & soir

Diabolo, sirop à l'eau, jus de pommes

Galette jambon/fromage

Galette complète

Steak haché, frites

Jambon, frites

Crêpes sucre, chocolat, caramel, Gavotte croustillante cacao-noisette

ou

Glace Smarties ou 1 boule de glace

LE GRILLON

Hôtel - Restaurant