

Les Galettes au Sarrasin

Toutes nos Galettes sont 100% Sarrasin (sans gluten), faites sur place et cuites à la minute

Les Basiques

La Bretonne <i>Beurre demi-sel</i>	5,00 €	La Complète	10,50 €
La Classique <i>Jambon ou dinde, emmental</i>	8,50 €	<i>Jambon ou dinde, emmental, champignons, oeuf</i>	
La Traditionnelle <i>(3 ingrédients au choix)</i>	9,50 €	La Super Complète	11,50 €
<i>Jambon ou dinde, emmental, champignons, œuf, tomate</i>		<i>Jambon ou dinde, emmental, champignons, oeuf, tomate</i>	

Les Salades

Le Bol	3,00 €	La Végétarienne	15,00 €
<i>salade verte assaisonnée</i>		<i>Salade verte, tomates cerises, aubergines, poivrons,</i>	
<i>(huile d'olive et crème balsamique)</i>		<i>champignons, mozzarella, pesto</i>	
La Capri	15,00 €	L'Oslo	15,00 €
<i>Salade verte, tomates cerises, poivrons, jambon cru,</i>		<i>Salade verte, tomates cerises, saumon fumé, crevettes,</i>	
<i>burratina, parmesan, pesto</i>		<i>crème ciboulette citronnée</i>	
La César	15,00 €	La Biquette	16,00 €
<i>Salade verte, tomates cerises, poulet, oeuf, parmesan,</i>		<i>Salade verte, tomates cerises, croûtons de chèvre chaud,</i>	
<i>croûtons, sauce César</i>		<i>jambon cru</i>	

Les Galettes du Patron

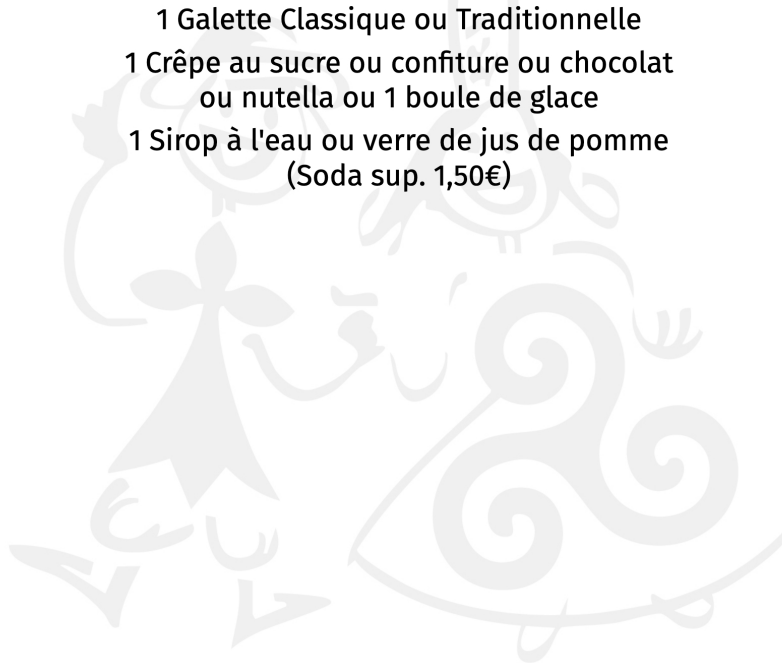
La Vévé	10,00 €	La Bollywood	14,00 €
<i>Poêlée de légumes maison, concassée de tomates au basilic</i>		<i>Poulet à la crème de curry, ananas rôti, emmental</i>	
La Niquedouille	12,50 €	La Poulette des Bois	14,00 €
<i>Andouille de Guéméné, crème moutardée, emmental, oeuf,</i>		<i>Poulet et champignons à la crème, emmental</i>	
<i>champignons</i>		La Dody	14,00 €
La Viking	12,50 €	<i>Burratina, pesto, jambon cru, mozzarella,</i>	
<i>Saumon fumé, crevettes, crème ciboulette citronnée</i>		<i>sauce tomate</i>	
La Zaza	12,50 €	La Titou	14,00 €
<i>Emmental, mozzarella, chèvre, bleu</i>		<i>Magret de canard séché, champignons, oeuf, emmental</i>	
La Popeye	12,50 €	La Montagnarde	14,00 €
<i>Epinards à la crème, noix, emmental, oeuf</i>		<i>fromage à raclette, pommes de terre, jambon cuit</i>	
La Lumière	12,50 €	<i>et cru, cornichon</i>	
<i>Poêlée de légumes, concassée de tomates au basilic,</i>		L'Ibérique	14,00 €
<i>mozzarella, pesto</i>		<i>œuf, emmental, concassée de tomate, poivrons,</i>	
La Bêêêee	13,50 €	<i>chorizo</i>	
<i>Chèvre, miel, jambon cru, emmental</i>			

Les Suppléments

Œuf ou légumes (tomates, champignons) - <i>1 au choix</i>	2,00 €
Poêlée de légumes (<i>courgette, poivron, champignon, oignon, aubergine</i>)	3,00 €
Viande ou charcuterie ou fromage (<i>1 au choix</i>)	3,00 €
Épinards à la crème	3,00 €

Menu Pitchoun (- 10 ans)

- 1 Galette Classique ou Traditionnelle
- 1 Crêpe au sucre ou confiture ou chocolat
ou nutella ou 1 boule de glace
- 1 Sirop à l'eau ou verre de jus de pomme
(Soda sup. 1,50€)



Oeufs et Omelettes

accompagné de salade verte assaisonnée (huile d'olive et crème balsamic)

Les Oeufs au Plat

Oeufs au plat (3)	8,00 €
Oeufs au plat (3) + jambon ou dinde	9,50 €

Les Omelettes

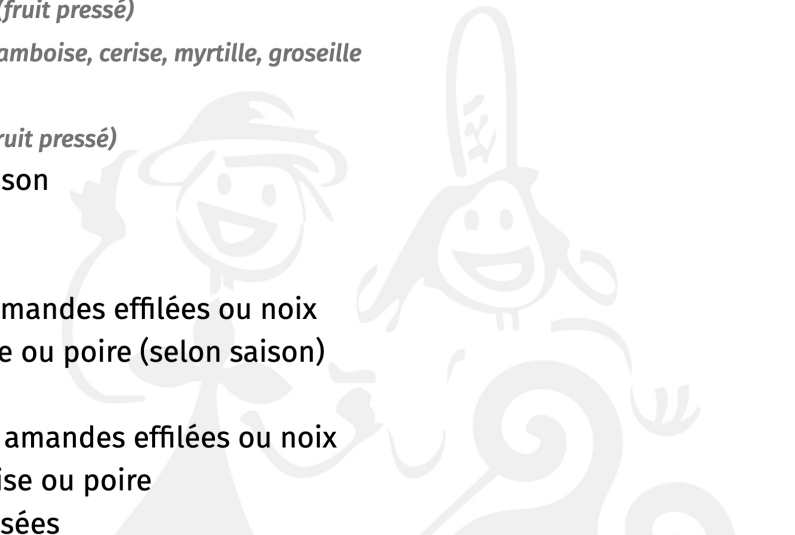
Omelette nature	8,50 €
Omelette + 1 ingrédient au choix	10,00 €
Omelette + 2 ingrédients au choix	12,00 €
Omelette + 3 ingrédients au choix	13,50 €

**Ingrédients: jambon, dinde, chorizo, emmental, mozzarella, bleu, champignons, tomates, épinards, poêlée de légumes*

Suggestion de la semaine

Les Crêpes au Froment

Les Classiques



Sucre ou cassonade	4,00 €
Beurre, sucre ou cassonade	4,60 €
Sucre, citron ou orange (<i>fruit pressé</i>)	5,00 €
Confiture (<i>abricot, fraise, framboise, cerise, myrtille, groseille</i>)	5,00 €
Miel, noix	4,60 €
Miel, citron ou orange (<i>fruit pressé</i>)	5,00 €
Caramel beurre salé maison	5,00 €
Crème de marrons	5,00 €
Nutella	5,00 €
Nutella, coco râpée ou amandes effilées ou noix	6,00 €
Nutella, banane ou fraise ou poire (selon saison)	7,00 €
Chocolat fondu	5,00 €
Chocolat, coco râpée ou amandes effilées ou noix	6,00 €
Chocolat, banane ou fraise ou poire	7,00 €
Pommes cuites caramélisées	7,50 €

Les Gourmandes

La Doudou	10,00 €	La Dany	10,00 €
<i>Ananas rôti, noix de coco râpée, chocolat fondu, chantilly</i>		<i>Crème de marrons, glace vanille, amandes effilées, chantilly</i>	
La Bécassine	10,00 €	La Forêt Noire	10,00 €
<i>Pommes cuites, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly</i>		<i>Confiture de cerise, chocolat fondu, griottes au sirop, chantilly</i>	
La Régime	10,00 €		
<i>Banane, chocolat fondu, glace banane, amandes effilées</i>			

Les Flambées ou Annosées

La Flambée 8,00 €
Sucre, 1 alcool au choix (Grand marnier, rhum, calvados, whisky)

La Bigoudène 10,00 €
Pommes cuites, caramel beurre salé, calvados

L'Antillaise 10,00 €
Banane, glace rhum raisins, chocolat fondu, coco râpée, rhum

L'Irlandaise 10,00 €
Glace café, chocolat fondu, whisky, chantilly

L'Iceberg 10,00 €
Glace menthe chocolat, alcool de menthe, chocolat fondu, chantilly

Le Délice Breton

8,00 €

Mousse mascarpone, pomme cuites caramélisées,
palet breton emietté, caramel beurre salé

Les Suppléments

Topping 1,00 €

Chantilly 1,50 €

Fruits secs (1 au choix) 1,50 €
amandes, noix, noisettes grillées, noix de coco râpée

1 boule de glace au choix 2,50 €

Alcools (1 au choix) 4,00 €
Grand marnier, rhum, calvados, whisky, alcool de menthe, chouchen

Les Glaces et Sorbets

Glaces :

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Rhum Raisins, Noisettes, Coco, Banane, Menthe-Chocolat

Sorbets :

Fraise, Framboise, Mangue, Banane, Citron

1 boule	3,50 €
2 boules	5,50 €
3 boules	7,50 €

Les Coupes Glacées

Banana Split <i>Banane, glace chocolat - vanille - fraise, chocolat fondu, chantilly</i>	10,00 €
Pêche Melba <i>Pêches au sirop, 2 boules de glace vanille, chocolat fondu, confiture de groseille, chantilly</i>	9,00 €
Colonel <i>2 boules de glace citron, vodka</i>	9,00 €
L'Ecreuil <i>2 boules de glace noisette, nutella, chantilly, noisettes grillées</i>	9,00 €
Café Liégeois <i>Café froid, 2 boules de glace café, chocolat fondu, chantilly</i>	9,00 €
Chocolat Liégeois <i>Chocolat froid, 2 boules de glace chocolat, chocolat fondu, chantilly</i>	9,00 €

CB acceptée à partir de 10 €

Prix Net Service Compris

Liste des Allergènes disponible au comptoir