

Galettes de Blé noir



Nature (<i>avec bol de lait ribot</i>)	4,30€
Beurre	3,30€
Œuf	3,80€
Œuf et échalote crue ou ciboulette	4,40€

Base Charcuterie

Beurre et Andouille de Guémené	5,90€
Beurre, Fromage et Andouille de Guémené	6,95€
Beurre, Œuf et Andouille de Guémené	6,55€
Complète Andouille de Guémené (<i>fromage, œuf, andouille</i>)	7,40€
Beurre, Andouille, Fromage et Oignons (<i>sauce moutarde à l'ancienne</i>)	7,80€
Beurre et Saucisse grillée	6,55€
Beurre, Saucisse grillée et Fromage	7,40€
Beurre, Saucisse grillée et Œuf	7,15€
Beurre et Jambon	5,20€
Beurre, Jambon et Fromage	5,90€
Beurre, Jambon et Œuf	5,80€
Complète (<i>jambon, œuf, fromage</i>)	6,75€
Complète et Salade	7,50€
Complète légumes au choix : tomate, tomate et oignons, oignons ou champignons ail et persil	7,50€
Super Complète (<i>jambon, œuf, fromage, champignons ail persil, tomates et oignons</i>)	8,05€
Printanière (<i>jambon, œuf, salade et crème assaisonnée + dés de tomate</i>)	7,35€
Complète Bacon (<i>œuf, fromage et bacon</i>)	7,10€
Cathy (<i>œuf, bacon, salade et crème assaisonnée + dés de tomates</i>)	7,70€
Complète Poitrine fumée (<i>œuf, fromage et poitrine fumée</i>)	7,10€
Campagnarde (<i>œuf, jambon et poitrine fumée</i>)	6,85€
La Fontaine Petit (<i>œuf, salade et lardons</i>)	7,20€



Galettes de Blé noir

Base Viande

Galette Burger (<i>steak haché, tomates-oignons et fromage</i>)	7,70€
Galette Burger et Œuf	8,35€
Galette Burger Lardoux (<i>steak haché, moutarde et ketchup</i>)	5,70€
Galette Burger Lardoux et Œuf	6,35€

Base Poisson

Galette de la mer (<i>dés de saumon, coquille saint jacques, crevettes, moules, salicornes, sauce au sauvignon, baies roses, purée de tomates algues et brunoise de carottes</i>)	14,25€
Galette au Saumon fumé et crème	10,80€
Galette aux coquilles St- Jacques, beurre persillé et ail	11,95€

Base Légumes

Galette à la Bretonne (<i>fond d'artichaut et crème assaisonnée</i>)	5,20€
Galette Soubise (<i>oignons et crème</i>)	5,60€
Galette Forestière (<i>tomates, champignons, ail/persil et crème</i>)	7,00€
Galette Champignons, ail/persil et crème	5,70€
Galette Tomates -Oignons	6,00€
Galette les Forgettes (<i>pomme de terre et crème assaisonnée et salade</i>)	6,20€

Base Fromage

Galette beurre et Fromage	4,40€
Galette beurre, Œuf et Fromage	4,95€
Galette au Roquefort et Salade	7,15€
Galette Berrichonne (<i>crottin de Chavignol, salade et une boule de glace au chèvre</i>)	12,95€
Galette aux 3 Fromages (<i>munster, ½ Chavignol, emmental et salade aux noix</i>)	11,65€

Suppléments

Légume	1,95€
Crème, Œuf ou Salade sur l'assiette	1,20€
Petit saladier	1,90€
Grand saladier	2,90€
Fromage	1,90€
Galette	1,40€
Saucisse, Steak haché	2,20€

Spécialités de Galettes



La Corsaire (coquilles St-Jacques au cidre, échalotes, crème, champignons forestiers et purée de tomates)	15,30€
Saint-Bernard (sardines grillées, échalote, citron, ciboulette et beurre)	6,40€
L'Américaine (steak haché, oignons, œuf et salade)	9,10€
Clos de Bray (Blanc de poulet, champignons-ail-persil et crème)	7,60€
La Pleurtuisienne (Jambon, œuf, fromage, salade et crème assaisonnée + dés de tomate)	8,40€
Les Epinettes (Epinards, œuf et crème)	5,90€
La Galette du Vivier (Moules, blancs de poireaux, sauce béchamel et crème)	7,90€
Michorée (Œuf brouillé, crème, ciboulette et salade)	6,15€
Saint-Père (Pommes de terre, gésiers, œuf, oignons et crème assaisonnée)	9,65€
La Montagnarde (Pomme de terre, munster et poitrine fumée)	9,15€
La Nordique (Saumon fumé, tomate, ciboulette et crème)	11,90€

Nouveau : KIG HA FARZ tous les vendredis soir (sur réservation la veille)

Bouillon de viande avec légumes
Viande, farz et lipig
Dessert

21,95€

KIG HA FARZ

Viande, farz et lipig

17,75€



Crêpes au froment



Sucre	2,95€
Beurre/Sucre	3,40€
Danièle (Beurre, sucre roux et cannelle)	3,95€
Beurre, Sucre et Amandes Grillées	4,90€
Beurre, Sucre, Noix de Coco et Chocolat	5,60€
Beurre, Sucre, Noix de Coco, Chocolat et Chantilly	6,70€
Beurre, Sucre et Citron	4,50€
Beurre, Sucre, Citron et Pomme râpée	5,70€
Beurre, Sucre, Citron et Noix ou Amandes Grillées	5,65€
Confiture Maison	3,95€
Chocolat maison	4,20€
Chocolat et noix ou amandes grillées	5,65€
Chocolat et Chantilly	5,80€
Amandine (Chocolat, amandes et chantilly)	6,50€
Beurre et Chocolat	4,80€
Romane (beurre et pâte à tartiner noisette)	5,35€
Anaïg (glace noix de coco, pâte à tartiner noisette et mélange croquant chocolat/coco)	6,55€
Amann Breizh (Beurre et caramel au beurre salé maison)	5,40€
Miel	4,80€
Miel et Amandes Grillées ou Noix	5,95€
Miel et Citron	5,35€
Banane	5,60€
Banane et Chocolat	6,60€
Banane, Chocolat et Chantilly	7,90€
Banane, Miel et Citron	7,45€
Route du Rhum (Banane flambée au rhum)	7,75€
Harmony (Banane, chocolat, chantilly et noix de coco)	8,10€
Crème de Marron	5,30€
Ardéchoise (Crème de marron, chocolat et chantilly)	7,30€
Pomme au Beurre Poêlée	6,95€
Pomme au Beurre Poêlée et caramel salé maison	7,45€
Normande (Pomme au beurre poêlée et flambée au Calvados)	7,90€
Viviane (Pommes poêlées, glace noisette, chantilly et mélange croquant noisette/praliné)	8,05€
Alsacienne (Compote de pommes, chocolat et chantilly)	7,15€
Morgane (Compote de pommes, glace pistache, caramel aux épices maison)	7,35€
Flambée (Au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados, Cognac ou Armagnac)	6,20€

Crêpes au froment



Norvégienne (Glace vanille et sauce caramel maison)	6,30€
L'Opéra (Glace café et sauce chocolat)	6,30€
Petite profiterole (Une boule vanille, sauce chocolat et chantilly)	7,75€
Profiterole (Deux boules vanille, sauce chocolat et chantilly)	9,80€
Belle Hélène (Glace vanille, poire, sauce chocolat et chantilly)	8,50€
Montmarin (Glace framboise, tranches de kiwi, chantilly, coulis de fruits rouges)	8,55€
Frangipane	6,80€
Frangipane et Chantilly	7,30€
Frangipane flambée Rhum	7,95€
Marie- Anne (Frangipane et sauce chocolat)	7,30€
Nicolas (Frangipane, caramel maison et chantilly)	8,10€
Bourdaloue (Frangipane, morceaux de poire, flambée poire)	8,60€
Franck (Frangipane, glace noisette, sauce chocolat et chantilly)	8,25€
Madeleine (Frangipane, glace vanille, sauce caramel maison)	8,10€
Jocelyne (Frangipane, écorces d'orange, caramel à l'orange maison et chantilly)	8,50€
Fleur d'Ajonc (Glace noisette, chocolat, meringue, chantilly et amandes grillé)	8,05€
Fleur d'Ajonc flambée au Grand Marnier	8,70€
Tahitienne (Beurre, chocolat, noix de coco, flambée Rhum)	7,40€
Bostok à l'orange (crème pâtissière, écorces d'orange, caramel à l'orange maison et chantilly)	7,70€
Bostok à l'orange flambée au Grand Marnier	8,40€
Françoisylvie (2 boules vanille, écorces d'oranges, caramel à l'orange maison, amandes, flambée Grand Marnier)	9,90€
La Gourmandise (1 boule pistache, sauce caramel maison et amandes grillées)	6,95€
Suzette (2 crêpes beurrées et sucrées baignées dans un jus d'orange,, arrosées et flambées au Grand Marnier)	10,50€

Supplément :

Chantilly	1,95€
1 boule de glace au choix	2,15€
Amande, noix de coco, caramel ou chocolat	1,00€
Flambée	2,50€

Coupes glacées

(Toutes nos coupes sont de fabrication artisanale)



Banana Split (Glaces vanille, fraise et chocolat, chantilly, banane et sauce chocolat)	9,55€
Pêche Melba (Glace vanille, morceaux de pêche chantilly et amandes)	8,95€
Mambo (Glaces noix de coco et chocolat, chantilly, banane et sauce chocolat)	8,25€
Café ou Chocolat Liégeois (Glace café ou chocolat, chantilly, sauce café ou chocolat)	7,70€
Emmanuelle (Glaces chocolat, pistache, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées)	8,25€
La Dijonnaise (Glaces vanille et cassis, salade de fruits et chantilly)	8,10€
Troïka (Glaces citron et cassis et coulis de fruits rouges)	6,65€
Poire Belle-Hélène (Glace vanille, morceaux de poire, chantilly et sauce Chocolat)	8,65€
Bahamas (Glaces passion, citron et cerise, morceaux de kiwi et coulis de fruits rouges)	7,95€
Georgette (Glace vanille, morceaux de pêche et coulis de fruits rouges)	7,05€
After Eight (Glace menthe, alcool de menthe, chantilly et sauce chocolat)	8,80€
Colonel (Glace citron et Vodka)	8,15€
Antillaise (Glaces vanille, rhum-raisins, citron et passion, chantilly et banane)	9,70€
Croquante (Glaces caramel, vanille, sauce caramel maison, chantilly, mélange croquant noisette et pécan)	8,30€
Mont-Blanc (Glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat)	8,25€

Coupes glacées



Privas (Glaces vanille et rhum-raisins, crème de marron et chantilly)	8,05€
Valérie (Glaces vanille, chocolat, rhum-raisins et noisette, meringue, chantilly amandes et sauce vanille)	10,50€
Sandra (Glaces vanille et chocolat, meringue, chantilly et sauce chocolat)	8,30€
Nougatine (Glaces vanille et nougat, chantilly et pâte à tartiner noisette)	8,55€
Coupe Fruits Rouges (Glaces fraise, framboise et cerise et fruits rouges, coulis de fruits rouges et amandes)	8,70€
Transat (Glaces vanille et fraise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits confits)	8,75€
Impératrice (Glaces noisette et vanille, sauce caramel maison, chantilly et noisettes)	8,35€
Casamance (Glaces noix de coco et citron, morceaux de poire et kiwi)	7,95€
Jamaïque (Glaces café, vanille, rhum-raisins, sauce café, chantilly, raisins au Rhum)	8,80€
Cardinal (Glaces cassis, poire, framboise, morceaux de poire, coulis de fruits)	8,60€

Nos parfums :

Vanille, Café, Chocolat, Noisette, Rhum-raisins, Pistache, Noix de coco, Menthe au chocolat, Caramel, Cerise, Nougat, Pain d'épices.

Sorbets :

Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Passion, Pomme et Poire

1 boule : 3,15€

2 boules : 4,50€

3 boules : 6,15€

Autre dessert

Salade de fruits

5,05€

Boissons



Cidre:

Loïc Raison

A la pression – Brut

- Pichet (1litre)	10,25€
- ½ Pichet	5,80€
- ¼ Pichet ou 1 bolée	3,30€
Bolée d'Armorique (75cl) – Traditionnel ou Doux	9,00€



Cidre fermier

<u>Cidre du Pays de Brocéliande</u> – ½ sec ou doux (75cl)	9,10€
- doux (37,5 cl)	6,20€



<u>Cidre« La Belle Vilaine »</u> - brut (75 cl)	10,00€
---	--------



Apéritif breton :

Kir breton Mûre, Cassis, Cerise ou Pêche (verre)	3,60€
--	-------



Bières bretonnes :

Telenn Du (33cl)	6,40€
Cerveoise bretonne (33cl)	6,40€
La Blanche Hermine (33 cl)	6,30€
La Bonnet Rouge (33cl)	6,30€



Autres boissons bretonnes :

Breizh-cola	3,90€
Breizh Thé Glacé	4,80€
Bol de lait ribot	2,95€

Vins

	Bouteille	½ Bouteille
Gamay	17,75€	12,95€
Côtes du Rhône <i>Les Magérans</i>	15,45€	10,25€
Château Pennautier (<i>Cabardès</i>)		15,35€
Côtes de Provence <i>Valadas</i>	19,05€	12,85€

	Pichet	½ Pichet	¼ Pichet
Gamay <i>rouge</i>	12,65€	6,35€	3,20€
Rosé <i>Vin du pays d'Oc</i>	12,45€	6,25€	3,15€
Sauvignon <i>blanc</i>	13,45€	6,75€	3,40€

Eaux

	Bouteille	½ Bouteille
Plancoët	3,10€	2,80€
Badoit	4,70€	3,90€



Boissons

Apéritifs

Whisky (4cl)	4,20€
Whisky Breizh Cola	5,70€
Baby (2cl)	2,90€
Baby Breizh Cola	4,70€
Mousseux (Verre)	5,05€
Kir Royal (Verre)	5,40€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Cerise (Verre)	3,80€
Ricard - Pastis (2cl)	3,45€
Porto - Muscat (4cl)	3,45€
Martini, Suze, Chouchen (5cl)	3,05€
Cocktail Maison (Verre)	4,05€
Cocktail Maison Sans Alcool (Verre)	3,70€

Digestifs ... Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Grand Marnier, Menthe Pastille ou Baileys	5,05€
---	-------

Boissons chaudes

Café (Petit)	1,60€
Café (Grand)	3,00€
Café lait (Petit)	2,00€
Café lait (Double)	3,65€
Décaféiné	2,15€
Thé Nature	2,80€
Thé Parfumé - Tisane	3,00€
Chocolat chaud	3,10€
Irish Coffee (Whisky chaud, café et Chantilly)	6,20€
Cappuccino (Café chaud et Chantilly)	4,40€

Autres boissons

	Bouteille/litre	Verre
Limonade	3,30€	1,60€
Jus de pomme (Artisanal)	8,85€	2,50€
Jus d'orange/abricot/ananas		3,80€
Orangina		4,80€
Perrier (33cl)		4,30€
Diabolo		2,50€