

Galettes de Blé noir



Nature (<i>avec bol de lait ribot</i>)	4,40€
Beurre	3,40€
Œuf	3,95€
Œuf et échalote crue ou ciboulette	4,55€

Base Charcuterie

Beurre et Andouille de Guémené	6,05€
Beurre, Fromage et Andouille de Guémené	7,05€
Beurre, Œuf et Andouille de Guémené	6,70€
Complète Andouille de Guémené (<i>andouille, fromage, œuf</i>)	7,55€
Beurre, Andouille, Fromage et Oignons (<i>sauce moutarde à l'ancienne</i>)	7,95€
Beurre et Saucisse grillée	6,70€
Beurre, Saucisse grillée et Fromage	7,55€
Beurre, Saucisse grillée et Œuf	7,30€
Beurre et Jambon	5,35€
Beurre, Jambon et Fromage	6,05€
Beurre, Jambon et Œuf	5,95€
Complète (<i>jambon, œuf, fromage</i>)	6,90€
Complète et Salade	7,65€
Complète légumes au choix : tomate, tomate et oignons, oignons ou champignons ail et persil	7,65€
Super Complète (<i>jambon, œuf, fromage, champignons ail persil, tomates et oignons</i>)	8,20€
Printanière (<i>jambon, œuf, salade et crème assaisonnée + dés de tomate</i>)	7,50€
Complète Bacon (<i>œuf, fromage et bacon</i>)	7,25€
Cathy (<i>œuf, bacon, salade et crème assaisonnée + dés de tomates</i>)	7,85€
Complète Poitrine fumée (<i>œuf, fromage et poitrine fumée</i>)	7,25€
Campagnarde (<i>œuf, jambon et poitrine fumée</i>)	7,00€
La Fontaine Petit (<i>œuf, salade et lardons</i>)	7,35€


Galettes de Blé noir



Base Viande

Galette Burger (<i>steak haché, tomates- oignons et fromage</i>)	7,80€
Galette Burger et Œuf	8,50€
Galette Steak haché (<i>steak haché, moutarde et ketchup</i>)	5,80€
Galette Steak haché et Œuf	6,50€

Base Poisson

Galette de la mer (<i>dés de saumon, coquille saint jacques, crevettes, moules, salicornes, sauce au sauvignon, baies de coriandre, purée de tomates, algues et brunoise de carottes</i>)	14,40€
Galette au Saumon fumé et crème	10,95€
Galette aux coquilles St- Jacques poêlées, beurre persillé et ail,  salade	12,05€

Base Légumes

Galette à la Bretonne (<i>fond d'artichaut et crème assaisonnée</i>)	5,30€
Galette Soubise (<i>oignons et crème</i>)	5,70€
Galette Forestière (<i>tomates, champignons, ail/persil et crème</i>)	7,10€
Galette Champignons, ail/persil et crème	5,80€
Galette Tomates -Oignons	6,10€
Galette les Forgettes (<i>pomme de terre et crème assaisonnée et salade</i>)	6,30€

Base Fromage

Galette beurre et Fromage	4,50€
Galette beurre, Œuf et Fromage	5,10€
Galette au Roquefort et Salade	7,25€
Galette Berrichonne (<i>crottin de Chavignol, salade et une boule de glace au chèvre</i>)	13,05€
Galette aux 3 Fromages (<i>munster, ½ Chavignol, emmental et salade aux noix</i>)	11,75€

Suppléments

Légume	2,00€
Crème, Œuf ou Salade sur l'assiette	1,35€
Petit saladier	2,00€
Grand saladier	3,00€
Fromage	2,00€
Galette	1,50€
Saucisse, Steak haché	2,35€

Spécialités de Galettes



La Corsaire (coquilles St-Jacques poêlées, sauce au cidre, échalotes, crème, champignons forestiers et purée de tomates)

Nouvelle Formule!

15,45€

Saint-Bernard (sardines grillées, échalote, citron, ciboulette et beurre)

6,50€

L'Américaine (steak haché, oignons, œuf et salade)

9,25€

Clos de Bray (émincé de volaille, échalotes, champignons, dés de tomates et crème)

Nouvelle Formule!

8,50€

La Pleurtuisienne (Jambon, œuf, fromage, salade et crème assaisonnée + dés de tomate)

8,55€

Les Epinettes (Epinards, œuf et crème)

6,05€

La Galette du Vivier (Moules, blancs de poireaux, sauce béchamel et crème)

8,00€

Michorée (Œuf brouillé, crème, ciboulette et salade)

6,30€

Saint-Père (Pommes de terre, gésiers, œuf, oignons et crème assaisonnée)

9,80€

La Montagnarde (Pomme de terre, munster et poitrine fumée)

9,30€

La Nordique (Saumon fumé, tomate, ciboulette et crème)

12,00€

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

Bouillon de viande avec légumes

Viande, farz et lipig

Dessert

22,10€

KIG HA FARZ

Viande, farz et lipig

17,90€



Crêpes au froment



Sucre	3,05€
Beurre/Sucre	3,55€
Danièle (Beurre, sucre roux et cannelle)	4,10€
Beurre, Sucre et Amandes Grillées	5,05€
Beurre, Sucre, Noix de Coco et Chocolat	5,75€
Beurre, Sucre, Noix de Coco, Chocolat et Chantilly	6,85€
Beurre, Sucre et Citron	4,65€
Beurre, Sucre, Citron et Pomme râpée	5,85€
Beurre, Sucre, Citron et Noix ou Amandes Grillées	5,80€
Confiture Maison	4,10€
Chocolat maison	4,35€
Chocolat et noix ou amandes grillées	5,80€
Chocolat et Chantilly	5,95€
Amandine (Chocolat, amandes et chantilly)	6,65€
Beurre et Chocolat	4,95€
Romane (beurre et pâte à tartiner noisette)	5,50€
Anaïg (glace noix de coco, pâte à tartiner noisette et noix de coco rapée)	6,70€
Amann Breizh (Beurre et caramel au beurre salé maison)	5,55€
Miel	4,95€
Miel et Amandes Grillées ou Noix	6,10€
Miel et Citron	5,50€
Banane	5,75€
Banane et Chocolat	6,75€
Banane, Chocolat et Chantilly	8,05€
Banane, Miel et Citron	7,60€
Route du Rhum (Banane flambée au rhum)	7,90€
Harmony (Banane, chocolat, chantilly et noix de coco)	8,25€
Crème de Marron	5,45€
Ardéchoise (Crème de marron, chocolat et chantilly)	7,45€
Pomme au Beurre Poêlée	7,10€
Pomme au Beurre Poêlée et caramel salé maison	7,60€
Normande (Pomme au beurre poêlée et flambée au Calvados)	8,05€
Viviane (Pommes poêlées, glace noisette, chantilly et mélange croquant noisette/praliné)	8,20€
Alsacienne (Compote de pommes, chocolat et chantilly)	7,30€
Morgane (Compote de pomme, glace pistache, caramel parfumé à la cannelle et au cardamome maison)	7,50€
Flambée (Au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados ou Cognac)	6,35€



Crêpes au froment

Norvégienne (Glace vanille et sauce caramel maison)	6,45€
L'Opéra (Glace café et sauce chocolat)	6,45€
Petite profiterole (Une boule vanille, sauce chocolat et chantilly)	7,90€
Profiterole (Deux boules vanille, sauce chocolat et chantilly)	9,95€
Belle Hélène (Glace vanille, poire, sauce chocolat et chantilly)	8,65€
Montmarin (Glace framboise, tranches de kiwi, chantilly, coulis de fruits rouges)	8,70€
Frangipane	6,95€
Frangipane et Chantilly	7,45€
Frangipane flambée Rhum	8,10€
Marie-Anne (Frangipane et sauce chocolat)	7,45€
Nicolas (Frangipane, caramel maison et chantilly)	8,25€
Bourdaloue (Frangipane, morceaux de poire, flambée poire)	8,75€
Franck (Frangipane, glace noisette, sauce chocolat et chantilly)	8,40€
Madeleine (Frangipane, glace vanille, sauce caramel maison)	8,25€
Jocelyne (Frangipane, écorces d'orange, caramel à l'orange maison et chantilly)	8,65€
Fleur d'Ajonc (Glace noisette, chocolat, meringue, chantilly et amandes grillées)	8,20€
Fleur d'Ajonc flambée au Grand Marnier	8,85€
Tahitienne (Beurre, chocolat, noix de coco, flambée Rhum)	7,55€
Bostok à l'orange (crème pâtissière, écorces d'orange, caramel à l'orange maison et chantilly)	7,85€
Bostok à l'orange flambée au Grand Marnier	8,55€
Françoisylvie (2 boules vanille, écorces d'oranges, caramel à l'orange maison, amandes, flambée Grand Marnier)	10,05€
La Gourmandise (1 boule pistache, sauce caramel maison et amandes grillées)	7,10€
Suzette (2 crêpes beurrées et sucrées baignées dans un jus d'orange, arrosées et flambées au Grand Marnier)	10,65€

Supplément :

Chantilly	2,00€
1 boule de glace au choix	2,25€
Amande, noix de coco, caramel ou chocolat	1,10€
Flambée	2,60€

Coupes glacées

(Toutes nos coupes sont de fabrication artisanale)



Banana Split (Glaces vanille, fraise et chocolat, chantilly, banane et sauce chocolat)	9,70€
Pêche Melba (Glace vanille, morceaux de pêche chantilly et amandes)	9,10€
Mambo (Glaces noix de coco et chocolat, chantilly, banane et sauce chocolat)	8,40€
Café ou Chocolat Liégeois (Glace café ou chocolat, chantilly, sauce café ou chocolat)	7,85€
Emmanuelle (Glaces chocolat, pistache, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées)	8,40€
La Dijonnaise (Glaces vanille et cassis, salade de fruits et chantilly)	8,25€
Troïka (Glaces citron et cassis et coulis de fruits rouges)	6,80€
Poire Belle-Hélène (Glace vanille, morceaux de poire, chantilly et sauce Chocolat)	8,80€
Bahamas (Glaces passion, citron et cerise, morceaux de kiwi et coulis de fruits rouges)	8,10€
Georgette (Glace vanille, morceaux de pêche et coulis de fruits rouges)	7,20€
After Eight (Glace menthe, alcool de menthe, chantilly et sauce chocolat)	8,95€
Colonel (Glace citron et Vodka)	8,30€
Antillaise (Glaces vanille, rhum-raisins, citron et passion, chantilly et banane)	9,85€
Croquante (Glaces caramel, vanille, sauce caramel maison, chantilly, mélange croquant noisette/praliné)	8,45€
Mont-Blanc (Glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat)	8,40€

Coupes glacées



Privas (Glaces vanille et rhum-raisins, crème de marron et chantilly)	8,20€
Valérie (Glaces vanille, chocolat, rhum-raisins et noisette, meringue, chantilly amandes et sauce vanille)	10,65€
Sandra (Glaces vanille et chocolat, meringue, chantilly et sauce chocolat)	8,45€
Nougatine (Glaces vanille et nougat, chantilly et pâte à tartiner noisette)	8,70€
Coupe Fruits Rouges (Glaces fraise, framboise et cerise et fruits rouges, coulis de fruits rouges et amandes)	8,85€
Transat (Glaces vanille et fraise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly et fruits confits)	8,90€
Impératrice (Glaces noisette et vanille, sauce caramel maison, chantilly et noisettes)	8,50€
Casamance (Glaces noix de coco et citron, morceaux de poire et kiwi)	8,10€
Jamaïque (Glaces café, vanille, rhum-raisins, sauce café, chantilly, raisins au Rhum)	8,95€
Cardinal (Glaces cassis, poire, framboise, morceaux de poire, coulis de fruits)	8,75€

Nos parfums :

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

Sorbets :

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

1 boule : 3,25€

2 boules : 4,60€

3 boules : 6,25€

Autre dessert

Salade de fruits

5,15€

Boissons



Cidre:

Loïc Raison

A la pression – Brut

- Pichet (1litre)	10,35€
- ½ Pichet	5,90€
- ¼ Pichet ou 1 bolée	3,40€
Bolée d'Armorique (75cl) – Brut ou Doux	9,10€



Cidre fermier

<u>Cidre du Pays de Brocéliande</u> – ½ sec ou doux (75cl)	9,25€
- doux (37,5 cl)	6,35€



<u>Cidre« La Belle Vilaine »</u> - brut (75 cl)	10,15€
---	--------



Apéritif breton :

Kir breton Mûre, Cassis, Cerise ou Pêche (verre)	3,70€
--	-------



Bières bretonnes :

Telenn Du (33cl)	6,50€
Cerveoise bretonne (33cl)	6,50€
La Blanche Hermine (33 cl)	6,40€
La Bonnet Rouge (33cl)	6,40€
Téles Brasserie d'Emeraude de Dinard (33cl)	5,10€
Pylône Brasserie d'Emeraude de Dinard (33cl)	5,10€



Autres boissons bretonnes :

Breizh-cola	4,00€
Breizh Thé Glacé	4,90€
Bol de lait ribot	3,05€

Vins

	Bouteille	½ Bouteille
Gamay	17,85€	13,05€
Côtes du Rhône (Les Magérans)	15,55€	10,35€
Château Pennautier (Cabardès)		15,40€
Côtes de Provence (Valadas)	19,20€	12,95€

	Pichet	½ Pichet	¼ Pichet	Verre
Gamay rouge	12,75€	6,45€	3,30€	2,25€
Rosé Vin du pays d'Oc	12,55€	6,35€	3,25€	2,25€
Sauvignon blanc	13,55€	6,85€	3,50€	2,35€

Eaux

	Bouteille	½ Bouteille
Plancoët	3,20€	2,90€
Badoit	4,80€	3,95€

Boissons



Apéritifs

Whisky (4cl)	4,30€
Whisky Breizh Cola	5,80€
Baby (2cl)	3,00€
Baby Breizh Cola	4,80€

Mousseux (Verre)	5,10€
Kir Royal (Verre)	5,50€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Cerise (Verre)	3,90€

Ricard - Pastis (2cl)	3,55€
Porto - Muscat (4cl)	3,55€
Martini, Chouchen (5cl)	3,15€

Cocktail Maison (Verre)	4,15€
Cocktail Maison Sans Alcool (Verre)	3,80€

<u>Digestifs</u> ... Calvados, Cognac, Get 27, Grand Marnier, Menthe Pastille ou Baileys	5,20€
---	-------

Boissons chaudes

Café (Petit)	1,65€
Café (Grand)	3,30€
Café lait (Petit)	2,10€
Café lait (Double)	3,75€
Décaféiné	2,25€
Thé Nature	2,90€
Thé Parfumé - Tisane	3,10€

Chocolat chaud	3,20€
----------------	-------

Irish Coffee (Whisky chaud, café et Chantilly)	6,35€
Cappuccino (Café chaud et Chantilly)	4,50€

Autres boissons

	Bouteille/litre	Verre
Limonade	4,40€	1,70€
Jus de pomme (Artisanal)	8,95€	2,60€
Jus d'orange/abricot/ananas (25cl)		3,90€
Orangina (25cl)		4,90€
Perrier (33cl)		4,40€
Diabolo		2,60€