

Galettes de Blé noir

Nature (<i>avec bol de lait ribot</i>)	5,20€
Beurre	4,20€
Œuf	4,75€
Œuf et échalote crue ou ciboulette	5,35€

Base Charcuterie

Beurre et Andouille de Guémené	7,35€
---------------------------------------	--------------

Complète Andouille de Guémené (<i>andouille, fromage, œuf</i>)	8,85€
--	--------------

Beurre, Andouille, Fromage et Oignons (<i>sauce moutarde à l'ancienne</i>)	9,25€
--	--------------

Beurre et Saucisse grillée	8,00€
-----------------------------------	--------------

Beurre et Jambon	6,15€
-------------------------	--------------

Beurre, Jambon et Fromage	7,00€
---------------------------	--------------

Beurre, Jambon et Œuf	7,00€
-----------------------	--------------

Complète (<i>jambon, œuf, fromage</i>)	8,40€
---	--------------

Complète et Salade	8,95€
--------------------	--------------

Complète légumes au choix : tomate, tomate et oignons, oignons ou champignons ail et persil	8,95€
---	--------------

Super Complète (<i>jambon, œuf, fromage, champignons ail persil, tomates et oignons</i>)	9,90€
---	--------------

Printanière (<i>jambon, œuf, salade et crème assaisonnée + dés de tomate</i>)	8,80€
--	--------------

Complète Bacon (<i>œuf, fromage et bacon</i>)	8,60€
--	--------------

Cathy (<i>œuf, bacon, salade et crème assaisonnée +dés de tomate</i>)	9,15€
--	--------------

Complète Poitrine fumée (<i>œuf, fromage et poitrine fumée</i>)	8,60€
---	--------------

Campagnarde (<i>œuf, jambon et poitrine fumée</i>)	8,30€
---	--------------

La Fontaine Petit (<i>œuf, salade et lardons</i>)	8,70€
--	--------------

Galettes de Blé noir

Base Viande

Galette Burger (<i>steak haché, tomates- oignons et fromage</i>)	9,10€
Galette Steak haché (<i>steak haché, moutarde et ketchup</i>)	7,10€

Base Poisson

Galette au Saumon fumé et crème	12,75€
Galette aux coquilles St- Jacques poêlées, beurre persillé et ail, salade	14,00€

Base Légumes

Galette à la Bretonne (<i>fond d'artichaut et crème assaisonnée</i>)	6,10€
Galette Soubise (<i>oignons et crème</i>)	6,80€
Galette Forestière (<i>tomates, champignons, ail/persil et crème</i>)	8,40€
Galette Champignons, ail/persil et crème	6,90€
Galette les Forgettes (<i>pomme de terre et crème assaisonnée et salade</i>)	7,15€

Base Fromage

Galette beurre et Fromage	5,30€
Galette beurre, Œuf et Fromage	6,10€
Galette au Roquefort et Salade	8,60€
Galette aux 3 Fromages (<i>munster, 1/2 Chavignol, emmental et salade aux noix</i>)	13,70€
Galette Berrichonne (<i>crottin de Chavignol, salade et une boule de glace au chèvre</i>)	15,20€

Suppléments

Légume, petit saladier, fromage	2,75€
Crème, Œuf, jambon	2,10€
Grand saladier	3,75€
Galette	2,20€
Saucisse, Steak haché	2,95€

Spécialités de Galettes

La Corsaire (*coquilles St-Jacques poêlées, sauce au cidre, échalotes, crème, champignons forestiers et purée de tomates*) **17,65€**

Galette de la Mer (*coquille St-Jacques, dès de saumon, crevettes, moules, salicornes, sauce au sauvignon, purée de tomates, algues et brunoise de carottes*) **16,50€**

Saint- Bernard (*sardines, échalote, citron, ciboulette et beurre*) **7,80€**

L'Américaine (*steak haché, oignons, œuf et salade*) **11,05€**

Clos de Bray (*émincé de volaille, échalotes, champignons, crème, salade et tomate*) **10,80€**

La Pleurtuisienne (*Jambon, œuf, fromage, salade et crème assaisonnée + dés de tomate*) **10,35€**

La Galette du Vivier (*Moules, blancs de poireaux, sauce béchamel et crème*) **10,00€**

Saint-Père (*Pommes de terre, gésiers, œuf, oignons et crème assaisonnée*) **11,80€**

La Montagnarde (*Pomme de terre, munster et poitrine fumée*) **11,10€**

La Nordique (*Saumon fumé, tomate, ciboulette et crème*) **13,80€**

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

**Bouillon de viande avec légumes
Viande, légumes, farz et lipig
Dessert**

27,00€

KIG HA FARZ

Viande, légumes, farz et lipig

22,00€

de la mi-octobre à la mi-avril

Crêpes au froment

Sucre	3,85€
Beurre/Sucre	4,35€
Danièle (<i>Beurre, sucre roux et cannelle</i>)	4,90€
Beurre, Sucre et Amandes Grillées	5,85€
Beurre, Sucre, Noix de Coco et Chocolat	6,55 €
Beurre, Sucre, Noix de Coco, Chocolat et Chantilly	7,65€
Beurre, Sucre et Citron	5,45€
Beurre, Sucre, Citron et Pomme râpée	6,65€
Beurre, Sucre, Citron et Noix ou Amandes Grillées	6,60€
Confiture Maison	4,90€
Chocolat maison	5,15€
Chocolat et noix ou amandes grillées	6,60€
Chocolat et Chantilly	6,75€
Amandine (<i>Chocolat, amandes et chantilly</i>)	7,45€
Beurre et Chocolat	5,75€
Romane (<i>beurre et pâte à tartiner noisette</i>)	6,30€
Anaïg (<i>glace noix de coco, pâte à tartiner noisette et noix de coco rapée</i>)	7,50€
Amann Breizh (<i>Beurre et caramel au beurre salé maison</i>)	6,35€
Miel	5,75€
Miel et Amandes Grillées ou Noix	6,90€
Miel et Citron	6,30€
Banane	6,55€
Banane et Chocolat	7,55€
Banane, Chocolat et Chantilly	8,85€
Banane, Miel et Citron	8,40€
Route du Rhum (<i>Banane flambée au rhum</i>)	9,00€
Harmony (<i>Banane, chocolat, chantilly et noix de coco</i>)	9,05€
Crème de Marron	6,15€
Ardéchoise (<i>Crème de marron, chocolat et chantilly</i>)	8,25€
Pomme au Beurre Poêlée	8,00€
Pomme au Beurre Poêlée et caramel salé maison	8,50€
Normande (<i>Pomme au beurre poêlée et flambée au Calvados</i>)	9,15€
Viviane (<i>Pommes poêlées, glace noisette, chantilly et praliné</i>)	9,30€
Alsacienne (<i>Compote de pommes, chocolat et chantilly</i>)	8,10€
Morgane (<i>Compote de pomme, glace pistache, caramel parfumé à la cannelle et au cardamome maison</i>)	8,30€
Flambée (<i>Au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados ou Cognac</i>)	7,65€

Crêpes au froment

Norvégienne (Glace vanille et nappage caramel maison)	8,75€
L'Opéra (Glace café et nappage chocolat)	8,75€
Petite profiterole (Une boule vanille, chantilly, chocolat)	9,20€
Profiterole (Deux boules vanille, chantilly, chocolat)	11,25€
Belle Hélène (Glace vanille, poire, chantilly, chocolat)	9,95€
Montmarin (Glace framboise, tranches de kiwi, chantilly, coulis de fruits rouges)	10,00€
Frangipane	8,25€
Frangipane et Chantilly	8,75€
Frangipane flambée Rhum	9,95€
Marie- Anne (Frangipane et chocolat)	8,75€
Nicolas (Frangipane, caramel maison et chantilly)	9,55€
Franck (Frangipane, glace noisette, chantilly, chocolat)	9,70€
Bourdaloue (Frangipane, morceaux de poire, flambée poire)	10,50€
Madeleine (Frangipane, glace vanille, caramel maison)	9,80€
Jocelyne (Frangipane, écorces d'orange, chantilly, caramel à l'orange)	10,00€
Fleur d'Ajonc (Glace noisette, chantilly, chocolat, meringue et amandes grillées)	9,50€
Fleur d'Ajonc flambée au Grand Marnier	10,65€
Tahitienne (Beurre, chocolat, noix de coco, flambée Rhum)	9,40€
Bostok à l'orange (crème pâtissière, écorces d'orange, caramel à l'orange maison et chantilly)	9,15€
Bostok à l'orange flambée au Grand Marnier	10,45€
La Gourmandise (1 boule pistache, sauce caramel maison et amandes grillées)	8,40€
Suzette (2 crêpes beurrées et sucrées baignées dans un jus d'orange, arrosées et flambées au Grand Marnier)	12,90€

Supplément

Chantilly	2,75€
1 boule de glace au choix	3,05€
Amande, noix de coco, caramel, chocolat ou miel	1,85€
Flambage	3,45€

Coupes glacées

Banana Split (<i>Glaces vanille, fraise et chocolat, chantilly, banane et chocolat</i>)	11,50€
Pêche Melba (<i>Glace vanille, morceaux de pêche chantilly et amandes</i>)	10,90€
Mambo (<i>Glaces noix de coco et chocolat, chantilly, banane et chocolat</i>)	10,20€
Café ou Chocolat Liégeois (<i>Glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat</i>)	9,65€
Emmanuelle (<i>Glaces chocolat, pistache, chantilly, chocolat, amandes grillées</i>)	10,20€
La Dijonnaise (<i>Glaces vanille et cassis, salade de fruits et chantilly</i>)	10,05€
Troïka (<i>Glaces citron et cassis et coulis de fruits rouges</i>)	8,60€
Poire Belle- Hélène (<i>Glace vanille, morceaux de poire, chantilly et chocolat</i>)	10,60€
Bahamas (<i>Glaces passion, citron et cerise, morceaux de kiwi et coulis de fruits rouges</i>)	9,90€
Georgette (<i>Glace vanille, morceaux de pêche et coulis de fruits rouges</i>)	9,00€
After Eight (<i>Glace menthe et morceaux de chocolat, alcool de menthe, chantilly et chocolat</i>)	11,10€
Colonel (<i>Glace citron et Vodka</i>)	10,45€
Antillaise (<i>Glaces vanille, rhum-raisins, citron et passion, chantilly et banane</i>)	11,65€
Croquante (<i>Glaces caramel, vanille, chantilly, caramel maison, praliné</i>)	10,25€
Mont-Blanc (<i>Glace vanille, meringue, chantilly et chocolat</i>)	10,20€

Coupes glacées

Privas (<i>Glaces vanille et rhum-raisins, crème de marron et chantilly</i>)	10,00€
Sandra (<i>Glaces vanille et chocolat, meringue, chantilly et chocolat</i>)	10,25€
Nougatine (<i>Glaces vanille et nougat, chantilly et pâte à tartiner noisette</i>)	10,50€
Coupe Fruits Rouges (<i>Glaces fraise, framboise et cerise et morceaux de poire, coulis de fruits rouges et amandes</i>)	10,65€
Impératrice (<i>Glaces noisette et vanille, caramel maison, chantilly et noisettes</i>)	10,30€
Casamance (<i>Glaces noix de coco et citron, morceaux de poire et kiwi</i>)	9,90€
Jamaïque (<i>Glaces café, vanille, rhum-raisins, café, chantilly, raisins au Rhum</i>)	10,75€

Nos parfums :

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

Sorbets :

Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Passion, Pomme, Cerise

1 boule : 3,95€

2 boules : 5,30€

3 boules : 6,95€

Boissons

Cidre:

Loïc Raison

A la pression – Brut

- Pichet (1litre)	14,80€
- 1/2 Pichet	7,40€
- 1/4 Pichet	4,00€

Cidres fermiers



Cidre du Pays de Brocéliande – 1/2 sec ou doux (75cl)	12,20€
- doux (37,5 cl)	9,10€
Cidre« La Belle Vilaine » - brut (75 cl)	10,70€

Apéritif breton :

Kir breton Mûre, Cassis, Cerise, Framboise ou Pêche	4,00€
---	-------

Bières bretonnes :

Telenn Du (33cl)	9,60€
Cervoise bretonne (33cl)	8,90€
La Blanche Hermine (33 cl)	8,70€
La Bonnet Rouge (33cl)	8,90€
Téles Brasserie d'Emeraude de Dinard (33cl)	6,65€
Pylône Brasserie d'Emeraude de Dinard (33cl)	6,75€

Autres boissons bretonnes :

Breizh-cola	4,50€
Breizh Thé Glacé	5,70€
Bol de lait ribot	3,20€

Vins

	Bouteille	1/2 Bouteille		
Gamay (<i>Touraine</i>)	18,85 €	15,00 €		
Côtes du Rhône (<i>Les Magérans</i>)	17,70 €	14,30 €		
Côtes de Provence (<i>Valadas</i>)	27,90€	17,95 €		
	Pichet	1/2 Pichet	1/4 Pichet	Verre
Gamay rouge	13,95€	7,00 €	3,50 €	2,35 €
Rosé Vin du pays d'Oc	15,00 €	7,50 €	3,75 €	2,35 €
Sauvignon blanc	16,60 €	8,30 €	4,15 €	2,45 €

Eaux

	Bouteille	1/2 Bouteille
Plancoët	3,50 €	3,10 €
Plancoët bulles	4,20 €	3,60 €

Boissons

Apéritifs

Whisky (4cl)	4,50€
Whisky Breizh Cola	6,00€
Baby (2cl)	3,20€
Baby Breizh Cola	5,00€

Mousseux (Verre)	5,30€
Kir Royal (Verre)	5,70€
Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise ou Cerise (Verre)	4,10€

Ricard (2cl)	3,75€
Porto – Muscat (4cl)	3,75€
Martini, Chouchen (5cl)	3,35€

Cocktail Maison (Verre)	4,35€
Cocktail Maison Sans Alcool (Verre)	4,00€

Digestifs Calvados, Cognac, Get 27, Grand Marnier, Menthe Pastille ou Baileys	5,40€
---	-------

Boissons chaudes

Café (Petit)	1,95€
Café (Grand)	3,90€
Café lait (Petit)	2,50€
Café lait (Double)	4,50€
Décaféiné	2,55€
Thé Nature	3,30€
Thé Parfumé – Tisane	3,50€

Chocolat chaud	3,60€
-----------------------	-------

Irish Coffee (Whisky chaud, café et Chantilly)	7,00€
Cappuccino (Café chaud et Chantilly)	4,90€

Autres boissons

	Bouteille/litre	Verre
Limonade	4,50€	1,80€
Jus de pomme (Artisanal et BIO)	12,30 €	3,00 €
Jus d'orange/abricot/ananas (25cl)		4,95 €
Orangina (25cl)		5,50 €
Perrier (33cl)		5,20 €
Diabolo		2,90 €