

Galettes de Blé noir

Les Simples

Nature (<i>avec bol de lait ribot</i>)	5,90€
Beurre ail,persil	4,90€
Beurre	4,50€
Œuf	4,90€
Beurre et Andouille de Guémené	7,50€
Beurre et Saucisse Grillée	8,00€
Galette Champignons, ail/persil et crème	6,90€
Galette Soubise (<i>oignons et crème</i>)	6,90€



Les Complètes

Complète Andouille de Guémené (<i>andouille, fromage, œuf</i>)	9,00€
Complète (<i>jambon, œuf, fromage</i>)	8,50€
Complète et Salade	9,90€
Complète légumes(Jambon,Fromage,Oeuf) plus au choix : Tomate, Tomate et oignons, Oignons Champignons ail et persil	9,50€
Super Complète (<i>jambon, œuf, fromage, champignons ail persil, tomates et oignons</i>)	10,50€
Complète Poitrine fumée (<i>œuf, fromage et poitrine fumée</i>)	9,60€

Galettes de Blé noir

Nos Suggestions

La Bretonne, (Andouille, fromage, oignons, sauce moutarde à l'ancienne) **10,90€**



Galette aux 3 Fromages (munster, ½ Chavignol, emmental et salade aux noix) **14,70€**

La Pleurtuisienne (Jambon, œuf, fromage, salade et crème assaisonnée + dés de tomate) **10,80€**

Campagnarde (œuf, jambon et poitrine fumée) **9,30€**

Galette Burger (steak haché, tomates / oignons et fromage) **11,50€**

Galette au Saumon fumé et crème **12,80€**

Galette Forestière (tomates, champignons, ail/persil et crème) **9,90€**

Galette les Forgettes (pomme de terre et crème assaisonnée et salade) **8,90€**

Galette au Roquefort et Salade **8,90€**

Suppléments

Légume, petit saladier, fromage **2,80€**

Crème, Œuf, jambon **2,10€**

Grand saladier **3,80€**

Galette **2,20€**

Saucisse, Steak haché **3,00€**

Spécialités de Galettes

La Corsaire (*coquilles St-Jacques poêlées, sauce au cidre, échalotes, crème, champignons forestiers et purée de tomates*) 18,00€

Galette aux coquilles St- Jacques poêlées, beurre persillé et ail, salade 15,00€



Galette Berrichonne (*crottin de Chavignol, salade et une boule de glace au chèvre*) 15,50€

L' Américaine (*steak haché, oignons, œuf et salade*) 12,50€

Clos de Bray (*émincé de poulet, échalotes, champignons, crème, salade et tomate*) 11,50€



La Galette du Vivier (*Moules, blancs de poireaux, sauce béchamel et crème*) 9,90€

Saint- Bernard (*sardines, échalote, citron, ciboulette et beurre*) 8,90€

Saint-Père (*Pommes de terre, gésiers, œuf, oignons et crème assaisonnée*) 12,90€

La Montagnarde (*Pomme de terre, munster et poitrine fumée*) 11,90€

La Nordique (*Saumon fumé, tomate, ciboulette et crème*) 13,90€

KIG HA FARZ

Tous les vendredis soir (sur réservation la veille)

Bouillon de viande avec légumes

Viande, légumes, farz et lipig

Dessert

28,00€

KIG HA FARZ

Viande, légumes, farz et lipig

22,00€

de la mi-octobre à la mi-avril

Crêpes au froment

Beurre / Sucre	4,50€
Danièle (<i>Beurre, sucre roux et cannelle</i>)	4,90€
Beurre, Sucre et Amandes Grillées	5,90€
Beurre, Sucre, Noix de Coco, Chocolat et Chantilly	7,80€
Beurre, Sucre et Citron	5,60€
Chocolat maison	5,50€
Chocolat et noix ou amandes grillées	6,60€
Chocolat et Chantilly	6,90€
Amandine (<i>Chocolat, amandes et chantilly</i>)	8,50€
Romane (<i>beurre et pâte à tartiner noisette</i>)	6,90€
Anaïg (<i>glace noix de coco, pâte à tartiner noisette et noix de coco rapée</i>)	8,50€
Amann Breizh (<i>Beurre et caramel au beurre salé maison</i>)	6,90€
	
Miel et Amandes Grillées ou Noix	6,90€
Miel et Citron	6,50€
Banane et Chocolat	7,60€
Banane, Chocolat et Chantilly	8,90€
Route du Rhum (<i>Banane flambée au rhum</i>)	9,50€
Crème de Marron	6,90€
Ardéchoise (<i>Crème de marron, chocolat et chantilly</i>)	8,50€
Pomme au Beurre Poêlée et caramel salé maison	8,50€
Normande (<i>Pomme au beurre poêlée et flambée au Calvados</i>)	10,50€
Viviane (<i>Pommes poêlées, glace noisette, chantilly et praliné</i>)	10,90€
	
Flambée (<i>Au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados ou Cognac</i>)	8,00€

Crêpes au froment

Norvégienne (<i>Glace vanille et caramel maison</i>)	8,90€
L'Opéra (<i>Glace café et nappage chocolat</i>)	8,90€
Petite profiterole (<i>Une boule vanille, chantilly, chocolat</i>)	9,90€
Belle Hélène (<i>Glace vanille, poire, chantilly, chocolat</i>)	10,50€
La Gourmandise (<i>1 boule pistache, sauce caramel maison et amandes grillées</i>)	8,90€
Frangipane	8,80€
Frangipane flambée Rhum	10,30€
Marie- Anne (<i>Frangipane et chocolat</i>)	9,10€
Nicolas (<i>Frangipane, caramel maison et chantilly</i>)	9,90€
Franck (<i>Frangipane, glace noisette, chantilly et chocolat</i>)	10,50€
Bourdaloue (<i>Frangipane, morceaux de poire, flambée poire</i>)	11,50€
Madeleine (<i>Frangipane, glace vanille, caramel maison</i>)	10,80€
Fleur d'Ajone (<i>Glace noisette, chantilly, chocolat, meringue et amandes grillées</i>)	9,90€
Fleur d'Ajone flambée au Grand Marnier	11,70€
Suzette (<i>2 crêpes beurrées et sucrées baignées dans un jus d'orange, arrosées et flambées au Grand Marnier</i>)	12,90€

Supplément	
Chantilly	2,90€
1 boule de glace parfum au choix	3,30€
Amande, noix de coco, caramel, chocolat ou miel	1,90€
Flambage	2,70€

Coupes glacées

Banana Split (<i>Glaces vanille, fraise et chocolat, chantilly, banane et chocolat</i>)	11,50€
Café ou Chocolat Liégeois (<i>Glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat</i>)	9,80€
Emmanuelle (<i>Glaces chocolat, pistache, chantilly, chocolat, amandes grillées</i>)	10,20€
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€
Colonel (<i>Glace citron et Vodka</i>)	10,50€
Antillaise (<i>Glaces vanille, rhum-raisins, citron et passion, chantilly et banane</i>)	11,80€
Croquante (<i>Glaces caramel, vanille, chantilly, caramel maison, praliné</i>)	10,30€
Mont-Blanc (<i>Glace vanille, meringue, chantilly et chocolat</i>)	10,20€
Sandra (<i>Glaces vanille et chocolat, meringue, chantilly et chocolat</i>)	10,30€
Coupe Fruits Rouges (<i>Glaces fraise, framboise et cerise et morceaux de poires, coulis de fruits rouges et amandes</i>)	10,80€
Jamaïque (<i>Glaces café, vanille, rhum-raisins, café, chantilly, raisins au Rhum</i>)	10,90€

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 : 3,00€

2 boules : 6,00€

3 boules : 8,50€

Boissons



Cidre:

Val de Rance

A la pression – Brut

- Pichet (1litre)	14,90€
- ½ Pichet	7,60€
- Bolée 20 cl	4,20€



Cidre Artisanal



Cidre« Le Petit Fausset » - brut ou doux (75 cl) 13,90€

Cidre IPA Ti-Lô Bio (33cl) 7,80€



Bières bretonnes Brasserie d' Emeraude Dinard :

Têlès Blonde (33cl)	5,60€
Pylône Rousse (33cl)	5,60€
Aldeta Blanche (33cl)	5,60€
Bag Noz Brune (33cl)	5,60€



Autres boissons bretonnes :

Breizh-cola	4,90€
Breizh Tea	4,80€
Bol de lait ribot	3,50€

Bière Pression Leffe Blonde(25cl) 5,20€

Vins :

	Pichet	½ Pichet	¼ Pichet	Verre
Merlot rouge	15,00 €	7,50 €	3,80 €	2,40 €
Rosé Vin du pays d'Oc	15,00 €	7,50 €	3,80 €	2,40 €
Sauvignon blanc	16,60 €	8,30 €	4,20 €	2,50 €

Eaux

	Bouteille	½ Bouteille
Plancoët	3,50 €	3,10 €
Plancoët bulles	4,20 €	3,60 €

Boissons

Apéritif :

Kir breton Mûre, Cassis, Cerise, Framboise ou Pêche	4,00€
Whisky (4cl)	4,50€
Whisky Breizh Cola	6,00€
Baby (2cl)	3,20€
Baby Breizh Cola	5,00€
Mousseux (Verre)	5,50€
Kir Royal (Verre)	5,90€
Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise ou Cerise (Verre)	4,50€
Ricard (2cl)	3,90€
Porto (4cl)	3,90€
Martini (5cl)	3,90€
Chouchen (5cl)	3,90€
Cocktail Maison (Verre)	4,50€
Cocktail Maison Sans Alcool (Verre)	4,00€

Autres boissons

	Bouteille / Litre	Verre
Limonade	7,90 €	2,30 €
Jus de pomme (Artisanal et BIO)	12,30 €	3,50 €
Jus d'orange / abricot / ananas (25cl)		4,90 €
Orangina (25cl)		5,50 €
Plancoët Intense (33cl)		5,20 €
Diabolo		3,50 €

<u>Digestifs</u> Calvados, Cognac, Get 27, Grand Marnier, Menthe Pastille ou Baileys	5,90€
---	--------------

Boissons chaudes

Café (Petit)	2,10€
Café (Grand)	3,90€
Café lait (Petit)	2,70€
Café lait (Double)	4,80€
Thé Nature	3,50€
Thé Parfumé – Tisane	3,90€
Chocolat chaud	4,60€
Irish Coffee (Whisky chaud, café et Chantilly)	8,00€
Cappuccino (Café chaud et Chantilly)	5,10€