

BOISSONS

NOS APÉRITIFS :

- KIR BRETON (Cidre et crème au choix) 4€
Crème de fraise de Plougastel, mûre ou cassis
- KIR AU VIN BLANC 5€
Crème de fraise de Plougastel, mûre ou cassis
- POMMEAU DE BRETAGNE « KER », 10cl 6€
- CHOUCHEN « MELMOR », 10cl 6€
- WHISKY Blend « WB », 4cl 7€
Récompenses aux world whiskies Awards, catégorie Blend
- Meilleur Blend européen en 2013 et 2014 
- WHISKY Single Malt « ARMORIK double maturation », 4cl 9€
Récompenses aux world whiskies Awards, catégorie Single Malt :
- Médaille d'argent en 2014 et 2015
- Meilleur single malt européen en 2013
- Meilleur single malt moins de 12 ans en 2012 

NOS COCKTAILS

- PINKASTEL 7€
Crème de fraise de Plougastel, Pommeau, Cidre doux et fraises glacées
- KIR CELTIQUE 7€
Cidre Brut, crème de cassis, chouchen et cassis glacés
- SANGRIA BRETONNE 6€
Cidre brut, fruits rouges glacés et crème de fraise de Plougastel

NOS BOISSONS FRAICHES

- EAU PLATE OU GAZEUSE 50cl 2€
- JUS DE POMME ARTISANAL « KERNÉ », 25cl 3€50
- JUS DE POMME QUI PÉTILLE « SORRE », 33cl 4€
- JUS DE FRUIT (Orange, Abricot) 3€
- OASIS, ICE TEA, COCA COLA, ORANGINA, COCA COLA ZERO 3€
- BREIZH COLA 3€50

LES BIÈRES TRADITIONNELLES BRETONNES

- BLONDE, AR-MEN – bio – 33cl
- BLONDE, ST ERWANN IPA – 33cl
- BLANCHE, l'Hermine de LANCELOT – bio – 33cl
- BLANCHE, BRITT – 33cl
- ROUSSE, AR-MEN – bio – 33cl
- AMBRÉE, GWINIZ-DU – bio – 33cl 4 €

LES CIDRES BRETONS

- CIDRE « VAL DE RANCE »
 - LA BOLÉE 25cl 3 €
 - LE PICHET 50cl 5 €Doux ou Brut, à vous de choisir !
- CIDRE « KERNÉ » LA BOUTEILLE 75cl 8 €
Doux ou Brut, à vous de choisir ! 
- POIRÉ « SORRE » LA BOUTEILLE 75cl 9 €
Poiré, du cidre à base de poire

LES VINS CATALANS

- CÔTE DU ROUSSILLON « LES PETITS GALETS »
VIN ROUGE, BLANC ou ROSÉ
 - LE VERRE 12cl 3 €
 - LA DEMI-BOUTEILLE 50cl 8 €
 - LA BOUTEILLE 75cl 14 €

NOS BOISSONS CHAUDES

- THÉ ou INFUSION 3 €
- CAFÉ, Brésil Mogiana Guarani **100% ARABICA** 1 €80 
- CHOCOLAT AU LAIT 3 €50
- CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND : 7 €
VOTRE BOISSON CHAUDE ACCOMPAGNÉE DE 3 PETITES CRÊPES.
À vous de choisir comment les garnir !

GALETTES



NOS GALETTES DE SARRASIN SONT SANS GLUTEN, 100% BLÉ NOIR !
Merci de nous préciser vos allergies, intolérances alimentaires ou envies différentes non mentionnées sur la carte.

- **GALETTE NATURE** **4€**
- **EMMENTAL** **5€**
- **EMMENTAL, CHÈVRE** **6€**
- **EMMENTAL, ROQUEFORT** **6€**
- **EMMENTAL, CHÈVRE, MIEL** **8€**
- **3 FROMAGES :** **8€**
Emmental, Roquefort, Chèvre
- **EMMENTAL, JAMBON** **7€**
- **COMPLÈTE :** **7€50**
Emmental, Jambon, Œuf
- **EMMENTAL, ŒUF** **6€**
- **EMMENTAL, BACON** **7€**
- **COMPLÈTE BACON :** **8€**
Emmental, Bacon, Œuf
- **EMMENTAL, CHÈVRE, BACON** **8€50**
- **EMMENTAL, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ** **9€50**
- **COMPLÈTE ANDOUILLE :** **10€**
Emmental, Andouille de Guéméné, Œuf
- **POULETTE :** **7€50**
Emmental, Poulet, Ciboulette, Crème fraîche
- **COMPLÈTE POULET :** **8€50**
Emmental, Poulet, Ciboulette, Crème fraîche, Œuf
- **CHAMPI' :** **9€**
Emmental, Champignons frais, ail et persil, allumettes de Lardons fumés, Crème fraîche
- **CHAMPI' OEUF :** **9€50**
Emmental, Champignons frais, ail et persil, allumettes de Lardons fumés, Crème fraîche, Œuf

GALETTES



- **SAUMON :** 9€50
Emmental, Confit d'Oignons, Saumon fumé, Crème fraîche
- **VÉGÉTARIENNE :** 9€50
Emmental, Confit d'Oignons, Champignons frais, ail et persil, Tomates cerise
- **COMPLÈTE CHAMPI' :** 9€50
Emmental, Jambon, Œuf, Champignons frais, ail et persil
- **SUPPLÉMENTS au choix** 2€

LES GALETTES GOURMANDES DE MARIE ET NICOLAS

« LA REBLOCHONNE » 11€50
Emmental, Reblochon, allumettes de Lardons fumés, écrasé de Pommes de terre, Ciboulette, mélange de jeunes pousses de Salade

« LA PÉRIGOURDINE » 12€50
Emmental, Magret de Canard fumé, Confit d'Oignons maison, écrasé de Pommes de terre, Ciboulette, Pignons de pin, Crème fraîche

« LA LAURAGAISE » 12€
Emmental, Magret de Canard fumé, Confit d'oignons, Chèvre, Miel

« LA GUÉMÉNOISE » 12€50
Emmental, Andouille de Guéméné, Confit d'Oignons, Roquette, Sauce aux 2 Moutardes

« LA SAMATANAISE » 13€50
Emmental, Magret de Canard fumé, Champignons frais, ail et persil, Foie gras, Roquette

« GALETTE CAMEMBERT AU FOUR » 14€
Camembert rôti au four dans sa Galette (et dans sa boîte), Toast de pain aux graines, jeunes pousses de Salade, Tomates cerise et Ciboulette

« LE BREIZH BURGER » 14€
Blinis de sarrasin (pour faire le pain), Emmental, Steak Haché français façon bouchère, Confit d'oignons, Tomme de brebis, Sauce aux 2 Moutardes, mélange de jeunes pousses de Salade et Tomates cerises

SALADES

TOUTES NOS SALADES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE VINAIGRETTE ET DE
BLINIS AU SARRASIN

- **SALADE D'ACCOMPAGNEMENT** **3€**
Mélange de jeunes pousses de Salade

- **SALADE CHEVRE** **9€**
Mélange de jeunes pousses de Salade, Toast de Chèvre chaud, Lardons, Ciboulette

- **SALADE THON** **9€**
Mélange de jeunes pousses de Salade, Tomates cerise, Thon, Olives, Ciboulette

- **SALADE SAUMON** **11€**
Mélange de jeunes pousses de Salade, Tomates cerise, Saumon fumé, Olives, Citron, Aneth

- **SALADE MAGRET** **12€**
Mélange de jeunes pousses de Salade, Magret de Canard, Toast de Chèvre chaud, Miel et Ciboulette

- **SAMOUSSALADE** **14€**
Mélange de jeunes pousses de Salade, Tomates cerise accompagné de trois Samoussas au sarrasin à choisir à la carte
HORS « galettes gourmandes de Marie et Nicolas » et galettes comprenant un œuf

MENU DU MIDI

PAS DE MODIFICATIONS POSSIBLE EN MENU

LE MENU DU MIDI EST VALABLE DU LUNDI AU SAMEDI LE MIDI
HORS DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS, DE **12H À 14H**

❖ SALADE VERTE

12€

❖ GALETTE AU CHOIX

- Emmental
- Emmental, Chèvre
- Emmental, Roquefort
- Emmental, Bacon
- Emmental, Jambon
- Emmental, Jambon, Œuf

❖ CRÊPE AU CHOIX

- Crêpe Sucre de Cassonade
- Crêpe Sucre de Cassonade, Citron frais
- Crêpe Confiture (Abricot, Framboise, Fraise ou Orange)
- Crêpe Nutella (+2€)

MENU ENFANT

Enfants - de 10 ans

❖ BOISSON AU CHOIX

9€

- Sirop à l'eau (Grenadine, Menthe ou Citron)

❖ GALETTE AU CHOIX

- Emmental
- Emmental, Jambon
- Emmental, Chèvre
- Emmental, Knacki

❖ CRÊPE AU CHOIX ou 1 BOULE DE GLACE

- Crêpe Sucre de Cassonade
- Crêpe Nutella
- Crêpe Confiture (Abricot, Framboise, Fraise ou Orange)

CRÊPES

TOUTES NOS CREPES SUCRÉES PEUVENT EGALEMENT ÊTRE SERVIES EN
GALETTES (100% FARINE DE BLÉ NOIR, sans gluten)

Toutes nos Crêpes sont Bretonnes, donc au beurre salé Breton.

- SUCRE DE CASSONADE 3€50
- SUCRE DE CASSONADE, CITRON FRAIS 4€
- NUTELLA 4€
- NUTELLA, NOIX DE COCO 4€50
- CHOCOLAT BLANC 4€50
- « NUTELLA MAISON » (La recette de mamie) 5€
- « NUTELLA MAISON », NOIX DE COCO 5€50
- CONFITURES (Abricot, Fraise, Framboise ou Orange) 4€
- CRÈME DE SALIDOU (Caramel au beurre salé) 4€50
- MIEL 4€
- MIEL, CITRON FRAIS 4€50
- GELÉE DE CIDRE 4€50
- CRÈME DE MARRON 4€
- SUCRE DE CASSONADE, CONFITURE D'ORANGE,
FLAMBÉE GRAND MARNIER 6€
- SUPPLÉMENTS 1€
(Chantilly, Noix de Coco, brisures de Galettes Bretonnes, boule de Glace,
Amandes effilées, coulis de Caramel au beurre salé, coulis de Fruits rouges)
- TOUTES NOS CRÊPES PEUVENT ÊTRE FLAMBÉES 2€
AU RHUM ou AU GRAND MARNIER
- CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 7€
Votre boisson chaude accompagnée de 3 petites Crêpes.
À vous de choisir comment les garnir !
Hors flambées et bananes.

LES CRÊPES GOURMANDES DE MARIE ET NICOLAS

« LA BANOFFEE » 6€

Au choix Chocolat blanc, Nutella maison ou Nutella

Avec Bananes **bio** et Chantilly

« LE BURGER Sucré » 7€

Au choix Chocolat blanc, Nutella maison ou Nutella

Avec 2 blinis de Crêpes, Amandes effilées toastées, coulis de Fruits rouges, Bananes **bio** et Chantilly

« LA CRÊPE SUZETTE » 8€

Jus de Citron et d'Orange, flambée au Grand Marnier

« LA CRÉOLE » 9€

Chocolat maison aux noisettes, Bananes **bio**, Noix de Coco, Glace au choix, flambée au Rhum

LES GLACES GOURMANDES DE MARIE ET NICOLAS

« LA PLOUESCAISE » 7€50

2 boules Caramel au beurre salé, 1 boule Vanille, coulis de Caramel au beurre salé, brisures de Galettes Bretonnes, Chantilly

« LA NUTELLA » 7€50

2 boules Vanille, 1 boule Chocolat, Nutella, Amandes effilées, Chantilly

« LA PLOUGASTEL » 9€

2 boules de Fraise, 1 boule Framboise, Liqueur de Fraise de Plougastel, Chantilly

« LA KER » 9€

2 boules de Poire, 1 boule Vanille, Pommeau de Bretagne, brisures de Galettes Bretonnes, Chantilly

LES GLACES A COMPOSER SOI-MÊME

- GLACE VANILLE

- SORBET FRAISE

- GLACE CHOCOLAT

- SORBET POIRE

- GLACE Caramel au BEURRE SALÉ

- SORBET FRAMBOISE

- 1 BOULE : 2€50
- 2 BOULES : 3€50
- 3 BOULES : 4€50
- SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€