

NOS GALETTES

LES CLASSIQUES

<i>*Beurre</i>	3,00€
<i>*Emmental</i>	4,50€
<i>*Jambon</i>	4,50€
<i>*Emmental-œuf</i>	6,00€
<i>*Jambon-emmental</i>	6,00€
<i>*Jambon-œuf</i>	6,00€
<i>*Complète (jambon-emmental-œuf)</i>	7,50€
<i>*Super complète (jambon-emmental-œuf-champignons)</i>	9,00€
<u><i>*supplément salade</i></u>	2,00€

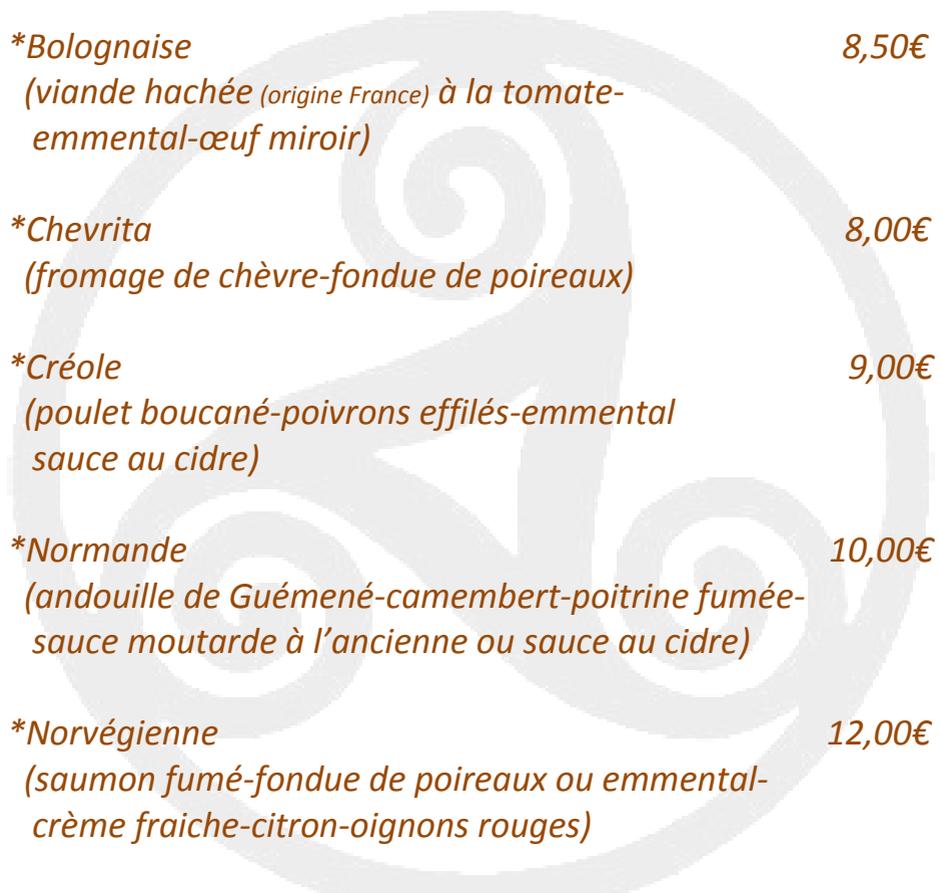
Prix nets service compris

LES COMPLÈTES

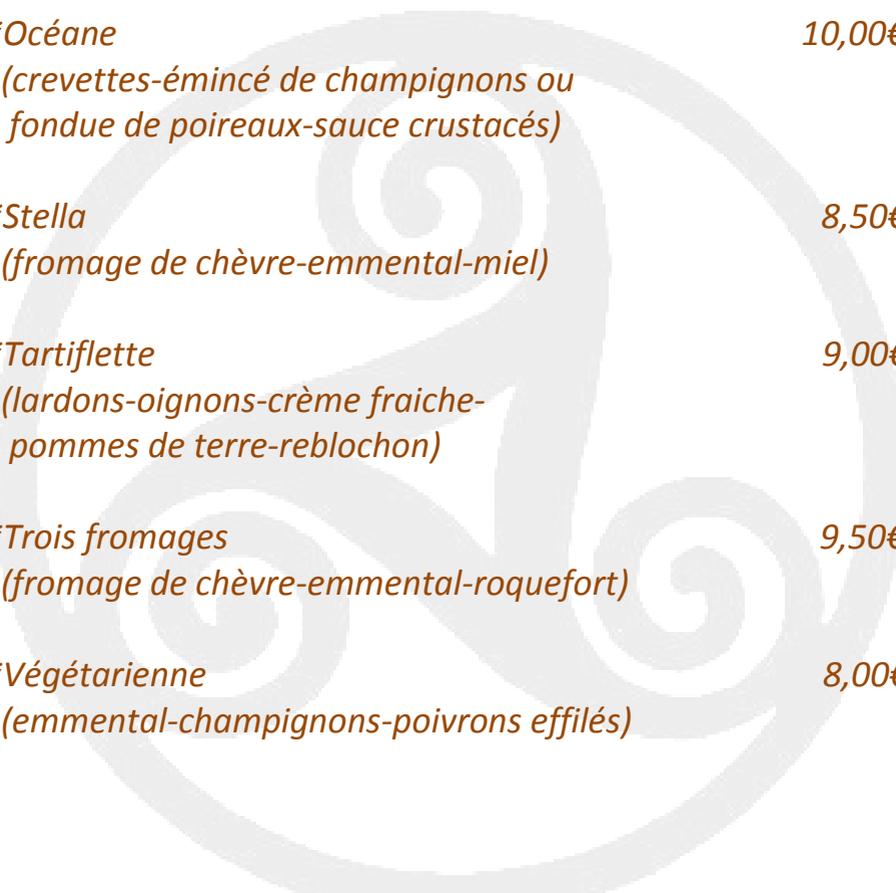
<i>*Complète andouille de guémené (andouille de guémené-emmental-œuf)</i>	9,50€
<i>*Complète jambon (jambon-emmental-œuf)</i>	7,50€
<i>*Complète poitrine fumée (poitrine fumée-emmental-œuf)</i>	8,00€
<i>*Complète poulet boucané (poulet boucané-emmental-œuf)</i>	8,50€
<u><i>*Supplément champignons (super complète)</i></u>	1,50€
<u><i>*supplément salade</i></u>	2,00€

Prix nets service compris

LES COMPOSÉES



<i>*Bolognaise</i> <i>(viande hachée (origine France) à la tomate- emmental-œuf miroir)</i>	8,50€
<i>*Chevrita</i> <i>(fromage de chèvre-fondue de poireaux)</i>	8,00€
<i>*Créole</i> <i>(poulet boucané-poivrons effilés-emmental sauce au cidre)</i>	9,00€
<i>*Normande</i> <i>(andouille de Guémené-camembert-poitrine fumée- sauce moutarde à l'ancienne ou sauce au cidre)</i>	10,00€
<i>*Norvégienne</i> <i>(saumon fumé-fondue de poireaux ou emmental- crème fraîche-citron-oignons rouges)</i>	12,00€
<u><i>*supplément salade</i></u>	2,00€



<i>*Océane</i> <i>(crevettes-émincé de champignons ou fondue de poireaux-sauce crustacés)</i>	<i>10,00€</i>
<i>*Stella</i> <i>(fromage de chèvre-emmental-miel)</i>	<i>8,50€</i>
<i>*Tartiflette</i> <i>(lardons-oignons-crème fraîche- pommes de terre-reblochon)</i>	<i>9,00€</i>
<i>*Trois fromages</i> <i>(fromage de chèvre-emmental-roquefort)</i>	<i>9,50€</i>
<i>*Végétarienne</i> <i>(emmental-champignons-poivrons effilés)</i>	<i>8,00€</i>

**supplément salade* *2,00€*

NOS CRÊPES

*Nature	2,00€
*Sucre (cristal ou de canne)	2,50€
*Beurre sucre (cristal ou de canne)	3,00€
*Beurre sucre citron (sucre cristal ou de canne)	3,50€
*Crème de marrons	3,50€
*Nutella	3,50€
*Confiture locale	solo :3,00€ duo : 4,00€
*Chocolat maison	4,00€
*Caramel beurre salé	4,00€
*Miel-amandes grillées	4,00€
*Fruit frais au choix (bananes-pommes-poires) nappé de caramel beurre salé ou de chocolat maison	5,50€

Les suppléments

*Chantilly	2,00€
*Boule de glace	2,00€
*Flambage (alcool au choix)	3,00€

Coupe de glaces

*Une boule	2,50€
*Deux boules	4,50€

Prix nets service compris



Les confitures locales

...demandez nos parfums...

Les glaces & sorbets

chocolat

citron

coco

fraise

vanille

BOISSONS



*Soda (33cl):	2,50€
*jus de fruits frais (25cl):	3,50€
*Eau plate (1.5l):	3,50€
gazeuse (1,25l) :	3,50€
*Bières Heineken (25cl):	2,50€
Leffe (25cl):	3,50€
Hoegarden (25cl):	3,50€
*Bolée de cidre (15cl) :	3,00€
*Kir breton (15cl) :	4,50€
*Kir vin blanc (15cl) :	5,00€
*Planteur, Piña colada, Breizh mojito (20cl) :	6,00€
*Alcool (4 cl): rhum blanc (ti punch)	3,00€
martini, pastis, whisky	5,00€
*Digestif (4cl): calvados, cognac, rhum vieux, get 27	6,00€
*Café Lavazza:	2,00€
*Thé :	2,00€

Prix nets service compris

CIDRES & VINS

<i>Cidre Val de Rance « brut » ou « doux » (75cl) :</i>	12,00€
<i>La bolée (15cl) :</i>	3,00€
<i>Cidre Kerisac « brut » ou « doux » (75cl):</i>	13,50€
<i>Cidre Kerisac « brut traditionnel » (75cl) :</i>	14,50€
<i>Cidre Kerisac « rosé » (75cl) :</i>	13,50€
<i>La bolée (15 cl) :</i>	3,50€
<i>Cidre Kerisac « cidre et poire » (75cl) :</i>	13,50€
<i>La bolée (15cl) :</i>	3,50€
<i>Cidre Kerisac « cidre et fruits rouges » (75cl) :</i>	13,50€
<i>La bolée (15cl) :</i>	3,50€
<i>Kerisac « la potion de merlin » (sans alcool) (75cl) :</i>	10,00€
<i>La bolée (15cl) :</i>	2,50€
<i>Muscadet sur lie AOC (75cl) :</i>	20,00€
<i>Le verre (12.5cl) :</i>	3,50€
<i>Côtes de Provence rosé AOC (37.5cl) :</i>	12,00€
<i>Saumur Champigny AOC (37.5cl) :</i>	15,00€

Prix nets service compris