

LES SALADES GOURMANDES

SALADE CABRI	10,50 €
Salade de chèvre sur blinis sarrasin, tomates, noix, lard fumé	
SALADE MODE GUEMENE	10,50 €
Salade, poêlée de pomme de terre et d'andouille de Guémené, tomates	
SALADE SAUMONIERE	10,50 €
Salade, saumon fumé, crevettes, tomates, roquefort, citron	
SALADE IBERIQUE	10,50 €
Salade, jambon cru serrano, pommes de terre, tagliatelles de comté, tomates	

LES BREIZH BURGER

LE BREIZH BURGER CLASSIQUE	12,10 €
Blinis de sarrasin, cheddar, tomate cuisinée, steak haché, œuf, pommes de terre, salade	
LE SUPER BREIZH BURGER	14,70 €
Blinis de sarrasin, tomate cuisinée, steak haché, œuf, poitrine grillée, sauce comté/emmental pommes de terre, salade	

En accompagnement sauce au choix : comté/emmental ou curry ou à la moutarde à l'ancienne ou roquefort ou au poivre ou cuisiné de tomates

LES GRILLADES A LA PLANCHA

LA PREFEREE DU BOUCHER (sauce au choix).....	16,80 €
Onglet, 200g	
ANDOUILLETTE AAAAA (avec sauce moutarde à l'ancienne).....	14,70 €
Servi avec pommes de terre, salade	

FORMULE ENFANT

(moins de 10 ans)	10,50 €
1 jus (au choix: orange, pomme ou multifruit)	
ou 1 coca ou 1 limonade ou 1 sirop à l'eau	
1 galette de 2 ingrédients (au choix : jambon, œuf ou fromage)	
1 crêpe : sucre, confiture, nutella ou 1 boule de glace au choix	

Lors des soirées événement un supplément de 1,50€/enfant - 2,50€/adulte

GALETTES

GALETTE BEURRE	3,90 €
GALETTE FROMAGE, SALADE	5,80 €
Fromage au choix : emmental, chèvre, reblochon ou roquefort	

LES CLASSIQUES

LA COMPLETE	7,40 €
Oeuf, emmental, jambon	
LA VEGETARIENNE	7,90 €
Emmental, œuf, ratatouille maison	
LA FROMAGERE	9,00 €
Emmental, chèvre, roquefort, salade	
LA MARMOTTE	10,00 €
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, crème fraîche, salade	
L'AMERICAINNE	10,50 €
Emmental, steak haché, œuf, tomate cuisinée	

LES GALETTES DU TERROIR

LA CHAMPIGNONNIERE	8,40 €
Champignons (de la champignonniere d'Evecquemont), crème persillée, chèvre roti	
LA COMPLETE DU DIMANCHE (servie tous les jours)	10,00 €
Emmental, œuf, jambon cru serrano	
LA BIGOUDENE	10,00 €
Andouille de Guéméné, pommes de terre poêlées, sauce moutarde à l'ancienne	
LA CH'TI	10,50 €
Maroille au lait cru, pommes de terre poêlées, jambon cru serrano	
LA DOZULAISE	11,00 €
Camembert au lait cru, raisins secs, jambon cru, pomme de terre, crème glacée au camembert	
LA SARRASINE	11,00 €
Andouille de guéméné, pomme fruit, crème glacée au sésame noir	
LA GUEMENEE	11,60 €
Emmental, andouille de guéméné, oignons , crème glacée à la moutarde à l'ancienne	
LA SARLAT	11,60 €
Magret de canard fumé, pomme de terre, sauce moutarde, crème glacée foie gras	

Lors des soirées événement un supplément de 1,50€/enfant - 2,50€/adulte

LES GALETTES DU BORD DE MER

LA NORDIQUE	10,00 €
Saumon fumé, œuf de poisson, citron, crème fraîche	
LA SAUMONNEE	10,00 €
Saumon fumé, œuf, épinard, crème fraîche	
LES EMBRUNS	13,80 €
Fondue de poireaux, St jacques, crème fraîche	
LA BALTIQUE	15,10 €
St Jacques, fondue de poireaux , crème fraîche, crème glacée balsamique	

LES ORIGINALES

LA SAVOUREUSE	9,50 €
Confiture de courgettes raisin et abricot, chèvre roti, salade	
L'ITALIENNE	9,50 €
Mozzarella, lard, tomate fraîche, pesto	
LA COLOREE	11,00 €
Chèvre, épinards, crème fraîche, tomate, basilic, oignon, sorbet concombre	
LA VERGER	11,00 €
Lard fumé, poire, chèvre, crème glacée au chèvre	
LA POULE AILLEE	11,00 €
Emincé de volaille, oignon, ail, tomate, curry, crème fraîche, patate douce	
LA PERE IGORD	18,70 €
Foie gras poelé, pommes de terres, magret de canard, fleur de sel, crème glacée foie gras	

Lors des soirées événement un supplément de 1,50€/enfant - 2,50€/adulte

CREPES

LA BELLE ILE	7,40 €
Caramel au beurre salé maison	
LA GRAND MERE	5,80 €
Confiture au choix : fraise, framboise ou abricot	
LA RUCHE	6,80 €
Miel et amandes effilées grillées	
LA BANANA	7,40 €
Banane, sauce chocolat, chantilly	
LA NORMANDE	8,40 €
Pommes cuites, caramel beurre salé maison, chantilly	
LA CITRONNEE	6,80 €
Crème de citron maison, amandes effilées grillées	
LA FLAMBELLE	7,90 €
Au choix : Rhum, Noyau de Poissy ou Calvados	
L'ORANGERAIE	9,00 €
Zeste d'orange, sauce chocolat, caramel beurre salé maison	
LA BRETONNE GIVREE	9,00 €
Glace pomme cidrée, caramel beurre salé maison	
LA TATIN	9,50 €
Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, 1 boule de glace vanille	
LA MONT BLANC	7,40 €
1 boule de glace au choix, sauce chocolat, chantilly	
LA CAHUETE	10,00 €
Cacahuètes caramélisées, sauce chocolat, caramel beurre salé maison, chantilly	
LA REGLISSE	8,40 €
1 boule glace réglisse, miel amande	
SUCRE OU BEURRE	3,50 €
BEURRE SUCRE	3,80 €
JUS DE CITRON OU CHOCOLAT OU NUTELLA OU MIEL	4,80 €
CREME DE MARRON OU CHOCO/AMANDES OU CHOCO/NOIX COCO	5,80 €
Supplément glace :.....	2,50 €
Supplément Chantilly ou chocolat ou amandes ou flambage :.....	1,50 €

Lors des soirées événement un supplément de 1,50€/enfant - 2,50€/adulte

COUPES GLACEES

Toutes nos glaces sont artisanales

CAFE, CHOCOLAT OU CAMEL LIEGEOIS.....	7,40 €
2 Boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat, chantilly	
DAME BLANCHE.....	7,40 €
2 Boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe 1 boule.....	2,60 €
Coupe 2 boules.....	4,70 €
Coupe 3 boules.....	6,30 €

NOS PARFUMS

CREME GLACEE : Vanille, Chocolat , Café, Pistache, caramel, Noix de coco, Réglisse, Rhum raisin, Violette.

SORBET : Fraise, Framboise, Citron, Pomme cidrée

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

CREME BRULEE.....	6,30 €
FAR BRETON.....	6,30 €
CAFE GOURMAND.....	6,80 €
PAIN PERDU AU CAMEL BEURRE SALE.....	4,70 €
THE GOURMAND (thé DAMMANN).....	8,90 €

*Vents
d'Ouest*



Produits Artisanaux

Ouverte

Du mardi au dimanche
de 12h à 14h
et de 19h à 22h

01 34 74 37 80

Lors des soirées événement un supplément de 1,50€/enfant - 2,50€/adulte