

## NOS GALETTES

SANS GLUTEN, ACCOMPAGNEES DE SALADE Verte

<b>LA CAMPÉNAC</b>	<b>9,70€</b>
Pommes de terre, fromage St Paulin, jambon cru	
<b>LA COETQUIDAN</b>	<b>9,40€</b>
Fromage de chèvre, tranches de lard, miel	
<b>LA FOLLE PENSÉE</b>	<b>9,30€</b>
Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette, fromage râpé	
<b>LA GUER</b>	<b>9,90€</b>
Fromage râpé, St Paulin, chèvre, noix	
<b>LA PLÉLAN</b>	<b>9,90€</b>
Tranche de lard, bacon, émincé de poulet fumé, œuf	
<b>LA TELHOUET</b>	<b>8,90€</b>
Fromage de chèvre, confiture de figues, noix	
<b>LA TRÉCESSON</b>	<b>8,50€</b>
Jambon blanc, œuf, fromage râpé	
<b>LA TRÉCOUET</b>	<b>8,50€</b>
Bacon, camembert, œuf	
<b>LA TRÉDÉAL</b>	<b>9,30€</b>
Crevettes, crème citronnée à la ciboulette, fromage râpé	

## NOS SALADES

<b>LA MAURON</b>	<b>13,50€</b>
Salade verte, tomates, surimi au goût crabe, saumon fumé, crevettes et ses blinis au sarrasin, cœur d'artichaut, crème citronnée à la ciboulette	
<b>LA SAINT ONEN</b>	<b>13,50€</b>
Salade verte, tomates, toasts de tomates aillées, toasts de tapenade, jambon cru, émincé de poulet, dés de chorizo, olives noires	

## NOS CRÊPES SIMPLES

<b>SUCRE</b>	<b>2,70€</b>
<b>BEURRE SUCRE</b>	<b>3,20€</b>
<b>CONFITURE</b> Abricot, figue, fraise, myrtille, rhubarbe	<b>3,20€</b>
<b>CITRON FRAIS</b> Beurre sucre et citron	<b>4,00€</b>
<b>MIEL</b>	<b>3,80€</b>
<b>NUTELLA ou SPÉCULOOS ou PRALIN</b>	<b>4,30€</b>
<b>CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	<b>4,70€</b>
<b>CHOCOLAT NOIR ou BLANC FONDU</b>	<b>4,60€</b>
<b>CRÈME DE MARRON</b>	<b>4,60€</b>
<b>SIROP D'ÉRABLE</b>	<b>3,40€</b>
<b>CONFITURE DE LAIT AU BEURRE SALÉ</b>	<b>5,20€</b>
Supplément ingrédient	<b>1,00€</b>

## NOS CRÊPES COMPOSÉES

<b>LA ANNE DE BRETAGNE</b>	<b>6,20€</b>
Banane, amandes grillées, chocolat noir fondu	
<b>LA BESNARDAIS</b>	<b>6,90€</b>
Parée de fruits rouges, chocolat noir fondu, amandes grillées, sorbet fraise	
<b>LA CHUPIÈRE</b>	<b>6,60€</b>
Crème de marrons, glace vanille, chantilly	
<b>LA COCHAIS</b>	<b>6,50€</b>
Chocolat noir fondu, glace menthe-chocolat, chantilly	
<b>LA CROUAISS</b>	<b>6,80€</b>
Confiture de lait au beurre salé, bananes, écrasé de Spéculoos, chantilly	
<b>LA FANCHETTE</b>	<b>6,50€</b>
Poire au sirop, chocolat noir fondu, chantilly	
<b>LA FOLIE</b>	<b>6,70€</b>
Duo de chocolat blanc et noir fondu, chantilly	
<b>LA GLAIE</b>	<b>6,70€</b>
Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly	
<b>LA LANDE FAUVEL</b>	<b>7,20€</b>
Caramel au beurre salé, poire au sirop, amandes grillées, glace chocolat, chantilly	
<b>LA LOUISON</b>	<b>6,00€</b>
Chocolat noir fondu, bonbons Smarties, glace barbe à papa	
<b>LA MADOCHÈRE</b>	<b>7,10€</b>
Confiture de lait au beurre salé, glace vanille, chantilly	
<b>LA MEWEN</b>	<b>7,80€</b>
Pommes flambées au Calvados, glace vanille, chantilly	
<b>LA PASSIÈRE</b>	<b>6,10€</b>
Flambée au Rhum ou au Grand Marnier	
<b>LA PARSON</b>	<b>7,50€</b>
Chocolat noir fondu, pralin, amandes grillées, chantilly	
<b>LA PONT ESNAUT</b>	<b>6,50€</b>
Chocolat blanc fondu, Nutella, glace barbe à papa	
<b>LA SAINT MÉEN</b>	<b>6,30€</b>
Banane, cannelle, sorbet pomme, chantilly	
<b>LA TREMLIN</b>	<b>7,20€</b>
Ananas, chocolat blanc fondu, écrasé de Spéculoos, glace noix de coco, chantilly	

# NOS THÉS

## THÉS VERTS

**OOLONG** Thé vert bleu-vert de chine aux arômes de noisettes

**SENCHA** Thé vert de chine doux, grandes feuilles

3,20€

## THÉS VERTS AROMATISÉS

**CITRON GINGEMBRE** Sencha, écorces de citron, citronnelle et gingembre

**COCO ANANAS** Sencha, ananas confits, chips de coco

**FRUITS ROUGES** Sencha, tranches de fraise, framboises entières

**JASMIN** Thé vert de chine aux arômes délicats de fleurs de Jasmin

**MENTHE** Gunpowder, menthe verte

3,50€

## THÉS NOIRS

**ASSAM** Thé noir corsé

**CEYLAN** St James Liqueur rouge cuivrée, aromatique

**DARJEELING** Thé noir corsé, fin et équilibré

**EARL GREY LADY STAR** Ceylan, inde du sud, bergamote, citron vert

**ENGLISH BREAKFAST** Mélange anglais traditionnel de darjeeling et ceylan

**GOÛT RUSSE** Mélange de thés keeman, darjeeling et assam

**YUNNAN** Thé rouge de chine aux parfums de miel et fruits secs

3,20€

## THÉS NOIRS AROMATISÉS

**BAIES SAUVAGES** Ceylan, inde du sud, sureau, cassis, fraises, framboises, groseilles

**EXOTIQUE VANILLE** Ceylan, inde du sud, mangue, vanille, fleurs de bleuet

**ORANGE CHOCOLAT** Ceylan, inde du sud, orange, écorces de cacao, chocolat

**SAVEURS D'AUTOMNE** Ceylan, inde du sud, pomme, cannelle, orange

**THÉ DE NOËL** Assam, morceaux de pommes, écorces d'oranges, pétales de rose

3,50€

## THÉ BLANC

**MAI BU DAN** Feuilles et bourgeons délicats et fruités

**FLEURI** Sencha Thé blanc, fleurs de mauve, lavande, jasmin, rose

4,20€

## THÉS ROUGES sans théine

**ROOIBOS NATURE** Boisson agréable et légère, sans aucune théine idéale le soir

**ROOIBOS FRUITS ROUGES** Thé aromatisé à la framboise, mûre et parsemé de morceaux de fraises

3,50€



## APÉRITIFS BRETON

**LE KIR BRETON** (Cidre brut et crème de cassis) **3,50€**

**CIDRE ROSÉ ÉCUSSON**

La bouteille 33cl **5,00€** 75cl **12,00€**

**LE CHOUCHEN** Le verre **4,50€**

**WHISKY W&B** Le verre **7,00€**

## BIÈRES BRETONNE

**LA BLANCHE HERMINE 4°** 33cl **4,50€**

Bière blanche de froment

**LA LANCELOT 6°** 33cl **4,50€**

Bière blonde pur malt

**LES BONNETS ROUGES 5,5°** 33cl **4,50€**

Bière aux baies de sureau

**LA FÉE MORGANE 5,5°** 33cl **4,50€**

Bière blonde à base de malt d'orge bio

## BIÈRES

**PRESSION PAULANER** 25cl **3,00€**

50cl **5,50€**

**PANACHÉ** **3,00€**

**MONACO** **3,00€**

**Supplément Sirop** **0,20€**

## BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ GIANELLO** **1,60€**

**DÉCAFÉINÉ LAVAZZA** **1,60€**

**CAFÉ NOISETTE** **1,70€**

**CAFÉ ALLONGÉ** **1,80€**

**GRAND CRÈME** **3,50€**

**DOUBLE EXPRESSO** **3,00€**

**CAPPUCCINO** **4,00€**

**CHOCOLAT CHAUD MAISON** **4,00€**

**CHOCOLAT VIENNOIS MAISON** **4,50€**

## EAUX MINÉRALES

**PERIER** 33cl **3,00€**

**BADOIT, EVIAN** 50cl **3,50€** 100cl **4,50€**



### CIDRE DOUX : FRUITÉ ET GOURMAND - 3%

La bouteille 37,5cl **6,80€**  
75cl **13,50€**

### CIDRE DEMI SEC : POUR LES INDÉCIS - 4,5%

La bouteille 75cl **13,50€**

### CIDRE BRUT : L'INCONTOURNABLE - 5,5%

La bouteille 75cl **13,50€**

### CIDRE PRESSION EN BRUT UNIQUEMENT LOÏC RAISON BOLÉE D'ARMORIQUE

Classique sûr et agréable

La bolée **20cl 3,80€**  
Le demi **50cl 6,90€**  
Le litre **100cl 13,00€**

### CIDRE ÉCUSSON ROSÉ : LE DÉLICIEUX - 3%

Cidre naturellement rosé par la variété de pommes Rouge Délice  
La bouteille 33cl **5,00€**  
La bouteille 75cl **12,00€**

### CIDRE SANS ALCOOL

Bulles d'Armorique (jus de pommes pétillant) 25cl **3,50€**

## SODAS & JUS DE FRUITS

**ORANGINA, ICE TEA , OASIS** 25cl **3,00€**

**LIMONADE** 25cl **3,00€**

**DIABOLO** 25cl **3,20€**

**COCA COLA, COCA COLA ZÉRO** 33cl **3,00€**

**SCHWEPPES TONIC ou AGRUM'** 25cl **3,00€**

**SIROP À L'EAU** **2,00€**  
Citron, fraise, grenade, menthe, pêche, orgeat, menthe glaciale

**JUS DE FRUITS PAMPRYL** 25cl **3,00€**

Pomme, fraise, abricot

**FRUITS FRAIS PRESSÉS** **4,20€**  
Orange ou citron

## SODAS BRETON

**BREIZH COLA** Le cola du phare ouest **3,70€**

**BULLES D'ARMORIQUE** Jus de pommes pétillant **3,50€**

## NOS VINS

**DOMAINE SARRAT DE GOUNDY - LES PETITS CANONS**

**VINS AU PICHE** - Rouge - Blanc - Rosé

le verre **3,00€** 1/4 **4,00€** 1/2 **6,50€**

## NOS GLACES

**1 BOULE 2,50€**

**2 BOULES 4,40€**

**3 BOULES 5,80€**

### PARFUMS :

*Glace : vanille, chocolat, café, pistache, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, noix de coco, barbe à papa.*

*Sorbet : fraise, framboise, pomme, citron vert, citron jaune, mangue, poire*



## NOS COUPES COMPOSÉES

### LA BATZ

*Glace café, café expresso, chantilly*

**6,10€**

### LA BELLE ÎLE

*Glace vanille, glace chocolat, chocolat noir fondu, Oréo, chantilly*

**6,20€**

### LA BRÉHAT

*Glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly*

**6,10€**

### LA CÉZEMBRE

*Glace mangue, glace noix de coco, sirop d'érable, noix*

**6,10€**

### LA GLÉNAN

*Sorbet framboise, sorbet pomme, purée de fruits rouges, éclats de Spéculoos.*

**6,20€**

### LA GROIX

*Glace caramel, pommes flambées au Calvados, amandes, chantilly*

**6,10€**

### LA HOËDIC

*Glace pistache, sorbet fraise, chocolat blanc fondu, chantilly*

**6,10€**

### LA HOUAT

*Sorbet mangue, sorbet poire, sorbet citron jaune, ananas frais, amandes.*

**6,10€**

### LA KLEIN

*Glace menthe-chocolat, get 27*

**7,50€**

### LA MOLÈNE

*Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, chocolat noir fondu, chantilly*

**6,10€**

### LA OUESSANT

*Sorbet pomme, sorbet citron vert, calvados*

**7,50€**

## NOS DESSERTS

### CAFÉ INSTANT BRETON

*Café accompagné de ses sucreries bretonnes*

**6,20€**

### THÉ INSTANT BRETON

*Thé au choix (sauf thés blanc) accompagné de ses sucreries bretonnes*

**6,70€**

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON

**6,00€**