

# Nos « Copieuses » Galettes de Blé Noir



(sauf \*pommes de terre rondelles frites)

## Les composées :

Champignons, andouille de Guémené, fondue d'oignons mijotés	8.50 €
Œuf, emmental, champignons, crème fraîche	9.50 €
Andouille de Guémené, lardons rissolés, fondue d'oignons et champignons	9.50 €
Jambon, œuf, lardons rissolés, champignons	9.50 €

## Les complètes :

Complète (œuf, jambon 1 <sup>er</sup> choix, emmental)	8.10 €	Complète + fondue d'oignons	9.45 €
Complète + andouille de Guémené	9.55 €	Complète + champignons	9.45 €
Complète + lardons rissolés	9.45 €	Complète + tomates (coulis)	9.45 €
Super complète + fondue d'oignons, coulis de tomates, champignons cuisinés	11.65 €	Super complète + lardons rissolés andouille Guémené, crème fraîche	11.65 €

**N'oubliez pas de demander un supplément de salade verte en accompagnement de votre galette : + 1.95 €**

**Supplément de pommes de terre rondelles frites pour accompagner votre galette : + 2.95 €**

**N'hésitez pas à demander UN BOL en supplément de pommes de \*terre rondelles frites : + 4.95 €**

**Formule bureau crêpe (Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés) 14.50 €**

1 galette complète (œuf, jambon, emmental) + 1 crêpe dessert beurre sucre ou confiture

+ 1 bolée de cidre ou 1 bolée de jus de pomme ou 1 café

## Les spécialités

<b>Aux trois fromages</b> (Chèvre, Roquefort, emmental, et son lit de salade)	10.70 €
<b>Coquille St-Jacques</b> sa succulente sauce maison (vin blanc, ail, persil, oignon, échalote, crème) ses noix de st jacques cuisinées, sa fondue de poireaux et son lit de salade	13.60 €
<b>Bigouden</b> (Œuf, andouille de Guémené, emmental, beurre aillé, persillé et son lit de salade)	11.90 €
<b>Forestière</b> (Sauce cuisinée aux lardons fumés, champignons, œuf, emmental et son lit de salade)	11.75 €
<b>Végétarienne</b> (coulis de tomates, champignons, oignons, beurre aillé persillé et son lit de salade)	10.85 €
<b>Hannetaise</b> (andouille de Guémené, fondue d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne et son lit de salade)	11.80 €
<b>La Hoularde</b> (œuf, poulet cuisiné à la sauce curry, ses champignons mijotés et son lit de salade)	11.80 €
<b>L'atlantique</b> (saumon fumé, fouetté de crème citronnée et son lit de salade)	11.80 €
<b>Raclette</b> (uniquement d'octobre à mai) (Fromage raclette, tranches de bacon, *pommes de terre rondelles frites, émincé de tomates et son lit de salade)	12.90 €
<b>Rougail</b> spécialité île de la réunion (saucisses fumées cuisinées aux tomates et oignons parfumés aux épices de la réunion accompagnées de ses *pommes de terre rondelles frites et son lit de salades)	12.90 €
<b>Texane</b> Œuf, steak haché de bœuf « d'origine France » mijoté aux oignons, tomate accompagnée de ses *pommes de terre rondelles frites et son lit de salade	12.90 €
<b>Océane</b> (saumon fumé, ses noix de saint jacques cuisinées, sa fondue de poireaux à la crème, citron et son lit de salade)	15.90 €

## Les Grandes assiettes fraîcheur



<b>Bol de salade verte</b>	3.95 €
<b>La salade de chèvre chaud</b> (chiffonnade de salade, chèvre chaud, œuf, tomates, lardons et ses pignons pins)	15.85 €
<b>La salade bretonne</b> (Chiffonnade de salade, andouille tiède, tomate, pomme de terre, échalote)	15.85 €
<b>La salade auberginate</b> (Chiffonnade de salade, tomates, œuf dur, jambon, roquefort, et ses noix)	15.85 €
<b>La salade nordique</b> (chiffonnade de salade, tomates, œuf dur, asperges, saumon fumé arrosé de sa crème citronnée maison)	15.85 €