

Los pagos por cheque no son aceptados, gracias for su comprensión

Aperitivos

Copa de champagne	9.50 €
Aperitivo de la casa	6.20 €
aguar-diente de miel local, crema de cassis, cidra	
Kir bretón crema de	4.50 €
Kir muscadet	4.50 €
como el Breton pero y cidra con vino muscadet	
Ricard	4.50 €
Martini	4.50 €
Operto	4.50 €
Whisky	6.30 €
Whisky eddu	7.80 €
hecho a base de sarraceno	
Botella de champagne	54.00 €

Especialidades bretonas

Chouchen	4.65 €
aguardiente a base de miel	
Pommeau des menhirs aguardiente	4.65 €
a base de manzana	

Bebidas sin alcohol

Zumo de naranja	3.90 €
Coca-Cola, Orangina	3.90 €
Bol de zumo de manzana	3.90 €
Bol de « Lait ribot »	3.90 €
leche fermentada, especialidad bretona	

Aguas 50 cl 1 l

Plancoët	3.90 €	5.00 €
Badoit	3.90 €	5.00 €

Bebidas calientes

Café 100% Arabica o descafeinado	2.60 €
Té ó infusiones	3.80 €

Vinos

	37,50 cl	75 cl
Quincy		35.90 €
Côtes du Rhone	13.95 €	23.90 €
Bordeaux A.O.C.	13.95 €	23.90 €
Samay de Touraine A.O.C.	13.95 €	23.90 €
Rosé Buzet AOC	13.95 €	23.90 €
Rosé de Provence A.O.C.	13.95 €	23.90 €
Muscadet sur lie A.O.C.	13.95 €	23.90 €
Chardonnay (val de Loire)		23.90 €
Copa de Chardonnay 12,5 cl		4.90 €
Copa de rosé 12,5 cl		4.90 €
Copa de merlot 12,5 cl		4.90 €
Copa de Quincy 12,5 cl		4.90 €

Cerbezaz

1664 25 cl	4.30 €
Heineken 25 cl	4.30 €
Desperados 33 cl	4.30 €

Cerbezaz bretonas

Lancelot	5.95 €
Tel en du	5.95 €
Blanche hermine	5.95 €

Cidra artesanal de Morbihan

Royal Guillebic 3,5° (Label rouge) 75 cl	13.20 €
Bouteille de jus de pomme artisanal 1l	9.95 €

Seca Dulle

Botella	10.50 €	10.50 €
Jarra medio litro	7.95 €	7.95 €
Jarra un cuarto de litro	5.15 €	5.15 €

Digestivos

Fine Bretagne (calvados afinado)	6.70 €
Cognac	6.70 €

Grill (consultar nuestra sugerencia con el personal)

Menu infantil (menores de 12 años) : 11.50 €

Galette de sarraceno jamon cocido y queso (ensalada a la demanda)
o Galette de sarraceno Jamon cocido y champinones (ensalada a la demanda)
o Jamon cocido con patatas fritas

1 bola de helado (crema batida a la demanda) o Crepa Nutella o chocolate o mermelada (consultar sabores)

zumoo de fruta o coca o orangina

Las « galettes » son una especialidad de Bretaña junto con las crepas, estas están hechas a base de trigo negro sarraceno y tienen la misma forma que las crepas conocidas mundialmente, en Bretaña comemos las galettes con ingredientes salados.

Compuestas

Champañones, andouille (embutido bretón a base de tripas de res/buey), cebollas caramelizadas	8.80 €
Huevo, queso emental, champañones, crema	9.80 €
Andouille (embutido bretón a base de tripas), tocino, cebollas caramelizadas y champañones	9.80 €
Jamón cocido, huevo, tofino, champañones	9.80 €

Las completas

Completa (huevo, emental, jamón cocido)	8.40 €	Completa + cebolla caramelizada	9.75 €
Completa + andouille	9.85 €	Completa + champañones	9.75 €
Completa + tocino	9.75 €	Completa + tomates cocinados	9.75 €
Super completa (huevo, emental, jamón cocido y cebolla caramelizada, champañones,	11.95 €	Super completa (huevo, emental, jamón cocido, andouille, touno, crema	11.95 €
No olvide acompañar su galette con ensalada + 1.95 €		Kodajas de papa crujientes y fritas	+ 2.95 €

Formula de medio día (de lunes a viernes unicamente excepto dias feriados) 14.95 €
 1 galette completa (huevo, emental, jamon cocido) + 1 crepa postre mantequilla y azúcar o mermeladaa elegir + 1 bol de cidpra o zumo de manzana o cafe

Especialidades (todas incluyen ensalada verde)

Trois fromages queso cabra, roquefort (queso azul) emental	11.00 €
Coquille St Jacques vieiras (molusco) con su salsa hecha en casa a base de vino blanco, ajo, perejil, cebolla, echalot y crema	13.95 €
Bigouden huevo, andouille (embutido bretón a base de tripas) emental y mantequilla de ajo y perejil	12.25 €
Forestiere huevo, emental, salsa de tocino, champañones y crema	12.10 €
Vegetarienne tomates cocinados, cebolla caramelizada, champañones, mantequilla de ajo y perejil	11.20 €
Dannetaise andouille, cebolla caramelizada, salsa de mostaza	12.15 €
La poularde huevo, pollo al curry, champañones	12.15 €
Atlantique salmón ahumado, crema de cebollín fresca, limón	12.15 €
Raclette (solo de octubre a mayo) queso raclette (especialidad de los alpes franceses) tocino rebanado, patatas fritas	13.30 €
Rougail especialidad de la Isla de la Reunión salchichón ahumado artesanal, tomates cocinados con especias picantes acompañada con patatas fritas	13.30 €
Texane huevo, carne molida de origen francés cocinada con tomates cebollas acompañada de patatas fritas	13.30 €
Oceane salmón ahumado, puerro, vieiras (molusco), limón	16.40 €

Ensaladas

Bol de ensalada verde	3.95 €
Ensalada de chèvre chaud ensalada verde, tomate, huevo duro, tocino, piñones y queso de cabra	16.40 €
Ensalada bretonne andouille (embutido bretón a base de tripas de res/buey) ensalada verde, patatas, echalot	16.40 €
Ensalada aubergnate ensalada verde, tomates, huevo duro, nuez, queso roquefort (queso asus) nueces	16.40 €
Ensalada nordique ensalada verde, tomates, huevo duro, espárragos, salmón ahumado, crema de cebollín fresca, limón	16.40 €

Postres

Crepas simples

Mantequilla y azúcar	3.80 €	Mermelada naranja, fresa, arándano	4.15 €
Plátano con chocolate fundido	7.80 €	Amandine chocolate fundido, almendras tostadas	7.70 €
Chocolate (fundido)	6.50 €	Chocolate fundido crema chantilly crema batida	7.90 €
Caramelo [hecho en casa, especialidad bretona]	7.80 €	Malouine chocolate fundido, mermelada de naranja	7.70 €
Plátano con caramelo	6.50 €	Mantequilla, azúcar y crema chantilly	5.35 €
Miel con almendras tostadas	7.50 €	Belle Hélène peras, chocolate fundido	7.80 €

Suplemento chantilly [crema batida] + 2.00 €

Especialidades

Alexandrine chocolate fundido, frangipane [preparación de almendras, azúcar, huevo y ron]	7.80 €
Alexandrine + chantilly	9.45 €
Normande manzanas caramelizadas + posibilidad de agregar crema o helado de vainilla	8.80 €
Normande + caramelo	9.75 €
Normande flambée flameada con fine bretagne [aquardiente de manzana]	9.40 €
Banana coco plátano en láminas, chocolate fundido, coco rallado, chantilly	9.75 €
Dame noire helado de vainilla, chocolate fundido y chantilly	8.95 €
Merveille plátano en láminas, chocolate fundido y chantilly	9.25 €
Framboisine frambuesas, salsa de frambuesas y chantilly	9.50 €
Mendiante chocolate fundido, almendras tostadas y nueces	8.95 €
Crepa flameada a elegir : ron, calvados, grand marnier	7.35 €
Dame brune helado en domo con almendras y merengue, chocolate fundido, almendras tostadas, flameada con grand marnier	9.85 €
Alexis frangipane [preparación a base de almendras] helado de vainilla, almendras tostadas, flameada con grand marnier	9.85 €
Suzette naranja y limón confitados en su zumo, mermelada de naranja, flameada con grand marnier	9.95 €
Galette dessert galette de trigo negro con guarnición a elegir [miel, o chocolate o plátano o crema de castañas o mermelada de elección]	7.65 €

Helados y sorbetes

Sabores : vainilla, chocolate, fresa, café, menta, limón, frambuesa, caramelo

1 bolas : 3.00 € - 2 bolas : 5.50 € - 3 bolas : 7.00 € - Suplemento chantilly : 2.00 €

Dame blanche 3 bolas vainilla, chocolate fundido, chantilly	8.95 €
Chocolat o café liégois 3 bolas de chocolate o café chocolate fundido o café en jarabe y chantilly	8.95 €
Banana split 1 bola vainilla, 1 bola fresa, 1 bola chocolate, plátano entero y chantilly con chocolate fundido	9.30 €
Poire Belle Hélène 3 bolas vainilla, peras, chocolate fundido y chantilly	9.30 €
Framboise melba 2 bolas sorbete frambuesa, 1 bola vainilla, salsa de frambuesa y chantilly	9.30 €
After Eight 3 bolas menta, chocolate fundido y chantilly	8.85 €
Colonel 3 bolas sorbete limón, vodka y chantilly	9.45 €