

— BOISSONS FRAÎCHES —

Limonade Plancoët (25cl).....	3,00€
Diabolo (25cl).....	3,50€
Lait Ribot bolée.....	3,90€
Schweppes Indian Tonic (25cl).....	4,30€
Breizh Cola (33cl).....	4,50€
Breizh Cola sans sucres (33cl).....	4,50€
Breizh Tea (33cl).....	4,50€
Breizh Agrumes (33cl).....	4,50€
Orangina (25cl).....	4,50€
Café glacé maison (25cl).....	5,00€
Thé glacé maison (25cl).....	5,00€
Supplément sirop, tranche ou lait.....	0,30€

— JUS DE FRUITS —

RAUCH (20cl).....3,90€
Orange, Abricot, Ananas, Plamplemousse

MAISON ALAIN MILLIAT BIO FRANCE (VALENCE 26)
(sans sucre ajouté, verre recyclé 70%)

Nectar d'abricots Bergeron (20cl).....	6,00€
Jus de Pamplemousse Rose (20cl).....	6,00€
Jus Orange Tardive de Sicile (20cl).....	6,50€
Nectar Fraise (20cl).....	7,00€
Nectar de Passion (20cl).....	7,00€

— JUS DE POMMES —

CIDRERIE BENOIT

Jus de pommes Bio (25cl / 50cl)..... 4,00€ / 7,00€

CIDRERIE DU LEGUER

Jus de pommes pétillant Bio (25cl / 75cl)..... 6,00€ / 12,00€
Récolte manuelle, pur jus

— BIÈRES —

Bière pression (25cl / 50cl) (Jupiler blonde).....	4,90€ / 8,50€
Britt blonde, blanche (bouteille 33cl).....	6,50€
St Erwann Blonde Original VP Britt 6° (33cl).....	6,50€
Desperados (33cl).....	7,00€
Dremwell Bio sans alcool (33cl).....	6,20€

— APÉRITIFS —

Ricard (2cl).....	5,50€	Martini blanc, rouge (6cl) ..	6,00€
Pastis breton (2cl).....	5,50€	Whisky Gwalarn (4cl)	6,90€
Porto blanc, rouge (6cl) ...	5,50€	Celtic Blend Bleu	
Kir, Kir Breton (8cl).....	5,50€	Whisky Jameson	8,00€
(Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise)		Black Barrel (4cl)	
Kir Celtic (6cl).....	5,50€	Champagne Brut réserve Doulet	
Apéritif breton (6cl).....	6,00€	Coupe (12,5cl).....	11,00€
(Benoit) 17°		Bouteille (75cl).....	54,00€

— VINS —

	12,5 cl	25cl	75cl
VINS BLANCS			
Chardonnay Bio "Le Demi Boeuf"	6,00€	7,50€	17,50€
Muscadet RBC "Le Clos des Rebunières"	6,00€	-	18,00€
VINS ROSÉS			
Domaine Puntaloppia Corse	6,50€	-	20,00€
Cuvée Désir Provence AOP	6,50€	-	19,90€
VINS ROUGES			
Minervois "Caz'Ailes" 2021	6,00€	-	16,00€
Rasteau Bio "Le Mas Goudareau"	7,00€	-	19,50€
Mas de Jonc (75cl) "Pic saint Loup"			29,00€

— DIGESTIFS —

Vodka Renaissance (4cl).....	7,00€
Gin Malouin Speakeasy Western (4cl).....	7,00€
Gin St Maudez (Breton) (4cl).....	7,00€
Speakeasy mentha X Piperita (6cl).....	7,00€
Calvados, Cognac (4cl).....	7,50€
Chouchen (6cl).....	8,00€
Cuvées Armateurs Retours de l'île Bourbon (4cl).....	8,00€
Rhum Bologne Black Cane (4cl).....	8,00€
Single Cask rhum vieux (4cl).....	10,00€
Eau de vie de cidre 40° (Cidrerie Benoit) (4cl)	10,00€
Supplément Soft (voir boisson fraîches)	

— BOISSONS CHAUDES —

Café ou Décaféiné.....	2,50€	Capuccino (grand).....	4,90€
Grand Café ou Décaféiné	4,50€	Chocolat chaud.....	4,00€
Café viennois (grand).....	7,20€	Grand chocolat chaud.....	4,80€
Grand café crème.....	4,90€	Chocolat viennois (grand)..	7,20€
ou Décaféiné crème		Thé nature.....	3,80€
Café crème.....	2,90€	Thé lait ou citron.....	4,00€
Décaféiné crème.....	2,90€	Thé parfumé.....	4,50€



Tradition &
Gourmandise

GALETTES - CRÊPES
SALADES - GLACES

02 99 40 93 97

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

GALETTES

Galettes classiques

Beurre ou nature	4,00€
Œuf	5,60€
Jambon	6,70€
Emmental	6,50€
Nature + Lait Ribot	6,90€
Andouille de Guéméné	8,50€
Complète (jambon, œuf, emmental)	8,90€
Double complète (1 complète + 1 galette beurre)	12,00€

Supplément par ingrédient (hors truite fumée 5,00€)	2,00€
Supplément salade (pop corn sarrasin, vinaigrette maison)	3,50€

Spécialités de galettes

Galette Saucisse (ou double) Saucisse grillée, moutarde ou ketchup	8,50€ / 13,00€
Mamm'gozh Poitrine fumée, pommes de terre, œuf brouillé, oignons cuisinés au vinaigre de cidre, salade, pop corn sarrasin	14,00€
Gavr Fromage de chèvre, emmental, miel, tomates cuisinées, salade, pop corn sarrasin	14,00€
Malouine Saucisse grillée, pommes de terre, oignons cuisinés au vinaigre de cidre, emmental, salade, pop corn sarrasin	15,00€
Nordique Truite fumée, crème fraîche fouettée, citron, œufs de poisson, salade, pop corn sarrasin	16,50€
Végétarienne Légumes du moment, fromage de chèvre, emmental, salade, pop corn sarrasin	13,00€

SALADES

Fermière Salade, andouille de Guéméné, œuf, pommes de terre, emmental, tomates	16,00€
Gourmande Salade, chèvre, poitrine fumée, croûtons, pommes de terre, tomates	17,00€
Baltique Salade, truite fumée, croûtons, œuf dur, pommes de terre, crème fouettée citron	18,00€

CRÊPES

Crêpes classiques

Beurre ou nature	3,90€
Beurre, sucre	4,50€
Miel breton ou Confitures	6,00€
Jus de citron pressé	6,00€
Nutella	6,90€
Sauce chocolat chaud maison	6,90€
Caramel au beurre salé maison	7,90€
Frangipane maison	11,90€

Spécialités de crêpes

Morgane Glace vanille, caramel au beurre salé maison, amandes grillées	8,80€
Bretonne Compotée de pommes caramélisées maison, caramel beurre salé maison, pop corn sarrasin	9,80€
Mathilde Poires au sirop, sauce chocolat chaud, chantilly, pop corn sarrasin	9,90€

Supplément flambage 4,00€

Crêpes flambées

Rhum, Grand Marnier, Calvados, Cognac	9,90€
---------------------------------------	-------

GLACES

Le Triskell Crème glacée : palets breton, caramel beurre salé, pommes caramélisées	8,00€
Rocher Praliné Crème glacée : caramel beurre salé, meringue, pralin	8,00€
Dessert de l'Ouest Crème glacée : caramel au beurre salé, vanille, sauce caramel, brisures de palets breton, pommes caramélisées	10,00€
Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, pop corn sarrasin	12,00€
Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, pop corn sarrasin	12,00€
Poire melba Glace vanille, chocolat, poires au sirop, sauce chocolat maison, chantilly, pop corn sarrasin	12,00€
Camille Glace fraise, vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly, pop corn sarrasin	12,00€
Glace ou sorbet Éric Elie Artisan Glacier (2 boules) Vanille, café, chocolat pépites, pistache, caramel beurre salé, palet breton, rhum/raisin, citron, fraise, framboise, pêche de vigne, mangue	6,50€

DESSERTS

Kouign-amann	7,00€
Far breton Maison	7,00€
Café gourmand (3 mini-desserts)	7,50€
Thé nature gourmand (3 mini-desserts)	7,90€

CIDRES D'ARTISANS BRETONS

CIDRERIE BENOIT

"Le Lamballais" (33cl) brut IGP 5°	6,00€
"Le Lamballais" (75cl) brut IGP 5°	12,50€
"Le Lamballais" (75cl) doux IGP 2°	12,50€
"Le Lamballais" Cidre Millésime (75cl) (2 mois fûts de Chêne) 5°	15,50€
"Duché de Penthièvre" (75cl) 2022 AB et IGP 5° Effervescence naturelle, 6 mois de fût de chêne, tirage limité à 2500 bouteilles, Produit Exceptionnel	22,50€
Poiré "Le Lamballais" (75cl) 5,5°	14,00€

CIDRERIE DU LEGUER IGP BIO

(récolte manuelle, effervescence naturelle) :

"Granit" (33cl) Cuvée parcellaire, rond, Généreux, fruité, tanins souples 5,5°	8,00€
"Granit" (75cl) Cuvée parcellaire, rond 5,5°	15,50€
"Brut Brut" (75cl) Fruité 5,5°	17,00€
"Granit Rose" (75cl) Cidre, vin de cassis maison 5,5°	17,50€

VAL DE RANCE BRUT

Pichet (25/50cl)	5,00€ / 9,50€
------------------	---------------

EAUX

Plancoët Intense (33cl)	4,00€
Plancoët Plate (50cl)	4,90€
Plancoët Gazeuse (50cl)	4,90€

MAISON ALAIN MILLIAT BIO FRANCE (VALENCE 26)

Boisson La Pétillante Citron Vert BIO (25cl) (Bio, sans sucre ajouté, sans arôme, eau, jus de pomme 44% Bio, citron vert 8% Bio, CO2)	6,90€
Boisson La Pétillante Rhubarbe BIO (25cl) (Bio, sans sucre ajouté, sans arôme, jus de pomme Bio 40%, eau, jus de rhubarbe Bio 25%, jus de cassis, CO2)	6,90€

Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mentions obligatoires : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coques, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.