

**Nous avons sélectionné pour vous
les Meilleurs Producteurs de la Région.**

Fromages et Beurre :

**Affineur « BORDIER »,
Saint-Malo 35**

Crème Fraîche :

**Ferme « SAINT-GOUDAS »,
Pleslin-Trigavou 22**

Saucisses Artisanales :

**Maison « BEUCHER »,
Chateaugiron 35**

Confitures Artisanales :

**« RAPHAËL »,
Saint-Coulomb 35**

Cidre Artisanal :

**Cidrerie « VAL DE RANCE »,
Pleudihen-sur-Rance 22**

Cidre Fermier :

**Musée du cidre « PRIE »,
Pleudihen-sur-Rance 22**

Pommeau, Ratapoire, Chouchen :

**Cidrerie « VALLÉE DE LA SEICHE »,
Janzé 35**

Farine de blé noir de Haute-Bretagne :

**Minoterie la « HARPE NOIRE »,
Séglien 56**

NOS MENUS

MENU DÉCOUVERTE

18,50 €

Galette œuf emmental
ou
Galette jambon emmental

Galette Biquette
(Fromage de chèvre « Bordier », jambon, noix, salade)
ou

Galette Nordique
(Saumon fumé, crème fraîche, tranche de citron)

Crêpe chocolat chaud maison + crème fouettée
ou
Crêpe caramel beurre salé maison + crème fouettée



MENU BRETON

20,50 €

Saucisse bretonne artisanale « sélectionnée »
accompagnée de sa galette au beurre salé « Bordier »

Galette Celtique
(Pommes de terre, camembert « Bordier »,
andouille de Guémené, salade)

ou
Galette Complète Soubise
(Jambon, œuf, emmental, crème fraîche, oignons)

Crêpe au caramel beurre salé maison + crème fouettée
ou
Crêpe chocolat chaud maison + crème fouettée

**Par respect pour notre chef qui travaille seul en cuisine,
les menus ne peuvent pas être modifiés.**

NOS GALETTES CLASSIQUES

Beurre salé « Bordier »	4,50 €
Jambon emmental	5,90€
Œuf emmental.....	5,90 €
Complète (jambon, œuf, emmental).....	7,50 €
Complète + champignons à la crème fermière.....	8,90 €
Complète + soubise (Oignons caramélisés + crème fermière)...	8,90 €
Complète + chèvre « Bordier ».....	9,50 €
Complète + camembert « Bordier »	9,50 €
Complète + bleu « Bordier »	9,50 €
Super Complète	11,90 €
(jambon, œuf, emmental, oignons, crème fraîche, tomates cuisinées, champignons)	



NOS SPÉCIALITÉS DE GALETTES

LA SAUCISSE ARTISANALE.....	7,50 €
(Saucisse bretonne artisanale accompagnée d'une galette au beurre salé « Bordier »)	
LA RUSTIQUE	11,90 €
(Saucisse bretonne artisanale, pommes de terre, crème moutardée)	
LA TERROIR	10,90 €
(Saucisse bretonne artisanale, emmental, pommes fruits)	
LA BRETONNE.....	10,90 €
(Saucisse bretonne artisanale, emmental, soubise)	
LA GRAND-BÉ	10,90 €
(Sardines marinées, œuf, emmental, tomates cuisinées, crème fraîche)	

LA MONTAGNARDE	11,90 €
(Pommes de terre, oignons, crème fraîche, reblochon « Bordier », poitrine fumée)	
LA CELTIQUE	11,90 €
(Pommes de terre, andouille de Guémené, camembert « Bordier », salade)	
LA BARBE BLEUE	11,90 €
(Pommes de terre, fromage bleu « Bordier », jambon, salade)	
LA PAYSANNE	10,90 €
(Andouille de Guémené, pommes fruits, crème fraîche)	
LA BOCAGE	9,90 €
(Andouille de Guémené, emmental, crème moutardée)	
LA VÉGÉTARIENNE	9,90 €
(Emmental, tomates cuisinées, salade, crème fraîche, œuf)	
LA FORESTIÈRE	9,90 €
(Poitrine fumée, œuf, emmental, champignons à la crème fermière)	
LA CABRI	9,90 €
(Fromage de chèvre « Bordier », tomates cuisinées, poitrine fumée)	
LA GRANITA	9,90 €
(Poitrine fumée, pommes fruits, fromage de chèvre « Bordier », miel)	
LA VACHETTE	9,90 €
(Œuf, camembert « Bordier », jambon, salade)	
LA BIQUETTE	9,90 €
(Fromage de chèvre « Bordier », jambon, noix, salade)	
LA 4 FROMAGES « BORDIER »	10,90 €
(Camembert, chèvre, bleu, reblochon, salade)	
LA NORDIQUE	9,90 €
(Saumon fumé, crème fraîche, citron)	

N'hésitez pas à accompagner votre galette d'un bol de salade (2,80 €).

Nous avons sélectionné pour vous une farine de blé noir de Bretagne, « La Harpe Noire », notre fromage et beurre salé chez le grand affineur « Bordier ».

Toutes nos galettes sont cuisinées maison et à la demande.

NOS CRÊPES

Sucre	3,00 €
Beurre « Bordier » + sucre.....	3,50 €
Beurre « Bordier » + sucre + citron	4,00 €
Chocolat chaud maison	4,50 €
Chocolat chaud maison + amandes	5,50 €
Chocolat chaud maison + crème fouettée	5,50 €
Caramel beurre salé maison à la fleur de sel	4,50 €
Caramel beurre salé maison à la fleur de sel + crème fouettée	5,50 €
Caramel beurre salé maison à la fleur de sel + chocolat chaud	5,50 €
Confiture Raphaël (mure, abricot, fraise).....	4,50 €
Nutella	4,50 €
Nutella + crème fouettée	5,50 €
Miel.....	4,50 €
Miel + citron	5,50 €
Miel + amandes	5,50 €

NOS SPÉCIALITÉS CRÊPES

LA SALIDOU	7,90 €
(Caramel beurre salé maison, pommes, glace vanille)	
LA SOUS BOIS	7,90 €
(Confiture de mure Raphaël, glace fraise, crème fouettée)	
LA TOURNESOL	7,90 €
(Glace nougat, miel, amandes, crème fouettée)	
LA BIGOUDÈNE	7,90 €
(Caramel beurre salé maison, chocolat chaud maison, glace vanille, crème fouettée)	
LA GALLO	7,90 €
(Glace caramel beurre salé, chocolat chaud maison, crème fouettée, amandes)	
LA CHEF	7,90 €
(Confiture de fraise Raphaël, glace caramel beurre salé, crème fouettée)	
LA CRÉOLE	7,90 €
(Chocolat chaud maison, banane, crème fouettée)	
L'ÉCOSSAISE	7,90 €
(Chocolat chaud maison flambé Whisky)	
LA NORMANDE	7,90 €
(Pommes flambées Calvados)	
LA GRAND-MÈRE	7,90 €
(Confiture d'abricot Raphaël, flambée Grand Marnier)	
L'ANTILLAISE	7,90 €
(Banane flambée Rhum)	
L'ALAMBIC	7,90 €
(Miel flambé Cognac)	

NOS BOISSONS

CIDRES

Cidre Artisanal Brut ou Doux « VAL DE RANCE »

Bouteille 75 cl.....	11,00 €
Pichet 50 cl.....	7,50 €
Pichet 100 cl.....	13,00 €
Bolée 18 cl.....	3,50 €

Cidre Fermier Prié Cuvée « LE TOURNESOL »

« Véritable Cidre de ferme avec bon goût de bois de chêne »

Bouteille 75 cl.....	11,00 €
Pichet 50 cl.....	7,50 €
Pichet 100 cl.....	13,00 €
Bolée 18 cl.....	3,50 €



VINS

Au Tonneau (blanc, rouge, rosé) :

Le verre.....	3,90 €
¼	6,30 €
½	12,20 €

À la Bouteille :

**Consultez notre ardoise de sélection
ou demandez à notre service en salle**

APÉRITIFS RÉGIONAUX

Pommeau 10 cl.....	4,50 €
Ratapoire 10 cl	4,50 €
Chouchen 10 cl	4,50 €
Bières bretonnes 33 cl.....	5,90 €
Kir breton maison 18 cl	3,90 €
Eddu (whisky breton) 5 cl.....	6,00 €

APÉRITIFS

Kir (Cassis, mure, pêche) 18 cl.....	3,90 €
Ricard 3 cl	4,50 €
Perroquet (Ricard + menthe) 3 cl.....	4,50 €
Martini rouge 5 cl	4,50 €
Martini blanc 5 cl.....	4,50 €
Ballantines 5 cl.....	6,00 €
Jameson 5 cl	6,00 €

DIGESTIFS

Très vieux Calvados
Eau de vie de cidre
Cognac
Rhum
Menthe verte
Grand Marnier

5 cl : 7,5 €



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

BOISSONS FRAICHES

EAUX

Pétilante 100 cl.....	4,00 €
Pétilante 50 cl.....	3,00 €
Plate 100 cl.....	4,00 €
Plate 50 cl.....	3,00 €

SODAS

Breizh Cola, Breizh Cola zéro 33 cl.....	3,90 €
Jus de fruits (Ananas, orange) 25 cl.....	3,50 €
Jus de pommes artisanal 33 cl.....	4,20 €
Orangina 25 cl	3,90 €
Limonade 25 cl	2,50 €
Diabolo 25 cl (Menthe, fraise, grenadine, citron)	2,70 €
Sirop à l'eau 25 cl (Menthe, fraise, grenadine, citron)	2,00 €
Breizh Thé Glacé 33 cl	3,90 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS / CHOCOLATS / THÉS

Expresso ou rallongé	2,00 €
Café au lait	2,50 €
Double expresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud au lait.....	4,00 €
Chocolat viennois (Chocolat avec crème fouettée).....	4,50 €
Thé ou infusion DAMMANN FRERES	4,00 €

