

Nos Apéritifs Traditionnels

Cidre Rosé (la flute)	3.50 €
Kir Breton (cassis, fraise, mûre)	3.80 €
Kir Royal	7.50 €
Kir vin blanc (cassis, fraise, mûre)	3.80 €
Pommeau de Bretagne AOC 4 cl	5.00 €
Porto ou Martini (Rosso) 4 cl	3.50 €
Ricard 2 cl	4.00 €
Whisky Coca (Grant's) 4 cl	8.00 €
Whisky Breton WB 40° 4 cl	6.00 €
Whisky Single Malt Armoric 46° 4cl	6.50 €

Nos Cocktails avec ou sans alcool

Americano (Campari, Martini, limonade)	6.50 €
Martini Tonic (blanc ou rouge ou rosé, tonic)	6.50 €
Mojito (rhum, sirop de canne, citron vert, menthe, limonade) ou mojito fraise	6.50 € Virgin Mojito 5.00 €
Planteur (rhum, jus de fruits exotiques)	6.50 € Sans alcool 4.50 €
Spritz (Apérol, Prosecco, limonade)	6.50 €
Ti Punch 4 cl	7.80 €

Nos Bières Bretonnes

Armen Blonde Bio 33 cl	5.50 €
Gwiniz DU (Blé noir) Ambré 33 cl	5.50 €
St Erwan fruits rouges 33 cl	6.00 €
Monaco ou Panaché 25 cl (bière ou cidre)	4.50 € 50cl 7.80 €

Nos Cidres

Cidre val de Rance Brut (pression) ou Doux :

Le pichet de 25 cl 4.10 / Le pichet de 50 cl 7.30 € / Le pichet de 100 cl	12.70 €
Bouteille cidre Val de Rance Bouché (Doux ou Brut) 75 cl	10.80 €
Bouteille Cidre Val de Rance Fermier 75 cl	13.50 €
Bouteille cidre Val de Rance Bio 75 cl	14.20 €
Bouteille Cidre Rosé Val de Rance 75 cl	12.30 €
Le pichet de 25 cl 4.40 € Le pichet de 50 cl 8.20 € Le pichet de 100 cl	14.00 €

Nos Softs

Breizh Cola 33 cl	4.00 €
Coca Cola Zéro 33 cl	4.00 €
Diabolo (limonade, sirop de grenadine ou menthe)	3.00 €
Fruit shoot	2.50 €
Granini 25 cl	
(Nectar d'ananas, jus d'orange, Nectar d'Abricot)	3.50 €
Ice Tea 33 cl	4.30 €
Limonade (verre)	2.50 €
Orangina 33 cl	4.30 €
Perrier 25 cl	3.50 €
Pur jus de pomme 25 cl	4.30 €
Schweppes agrumes 33 cl	3.50 €
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise)	2.50 €
Smoothies cf. carte à SMOOTHIES (fruits, eau, sucre, glace vanille)	5.00 €

Nos Eaux

Plancoët 50 cl 3.00 € -	Plancoët 100 cl 5.00 €
Plancoët fines bulles 50 cl 3.00 €	Plancoët fines bulles 100 cl 5.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café	2.30 €
Thé ou Infusion Dammann	2.50 €

**Composez vos Galettes et Crêpes à votre Envie !!!
Devenez votre propre Chef ... sinon profitez de nos spécialités Maison.**

Nos Galettes

Galette de sarrasin (Farine IGP Bretagne sans Gluten) **2.50 €**

Ingrédients au choix : **1.40 €**

Œuf	Emmental	Noix
Thon	Chèvre	Miel
Jambon blanc	Camembert	Compotée d'oignons
Jambon de pays	Roquefort	Tomate
Lardons	Mozzarella	Crème fraîche
Chorizo	Champignons frais	
Ratatouille	Pommes de terre	

Grand bol de salade **1.80 €**

Ingrédients Supérieurs au choix : **4.50 €**

Saumon fumé	Steak végétal* (quinoa, haricots rouges, légumes)
Steak Haché 120g VBF	Magret de Canard fumé

Nos Spécialités Maison :

- L'Atlantique :** **12.50 €**
Fondue d'épinard à la Ricotta, saumon fumé, sorbet citron basilic, salade de saison
- Le Breizh Burger ou le Breizh Burger Végé:** **12.00 €**
Steak haché / végétal*, cheddar, compotée d'oignons, tomate, cornichon, sauce burger, salade de saison (option double steak haché / végétal **3€**)
- La Guémené :** **12.80€**
Pomme de terre, compotée d'oignons, sauce moutarde, andouille de Guémené

Nos Crêpes

Crêpe de Froment **2.40 €**

Ingrédients au choix : Sucre, beurre **0.60 €**

Ingrédients au choix : **1.40 €**

Amandes grillées	Eclat de granola	Noix de pécan
Banane	Eclat de spéculoos	Nutella
Chantilly	Jus de citron	Pommes caramélisées
Confiture (Fraises, Myrtilles, Abricots, coings maison)	Miel	Sauce caramel beurre salé
Eclat d'Oréo	Noix	Sauce Chocolat noir 64%
	Noix de coco	

Boule de glace : Glaces des Alpes « Maitre Artisan Glacier »

1 boule 2.50€ - 2 boules 4.50€ - 3 boules 6.50 €

Glaces : Amarena, bulgare, café, caramel beurre salé, chocolat, menthe chocolat, calisson, pistache, vanille.

Sorbets : Ananas, cassis, citron, citron vert, coco, fraise, framboise, fruits du soleil, pamplemousse rose.

Glaces alcoolisées : Rhum Dom papa, rhum raisin

Flambage : rhum blanc ou vieux, Grand Marnier, fine de bretagne **2.90 €**

Nos Spécialités Maison :

- La Kinder** : **10.00€**
Nutella, kinder bueno, schoko-bons, noix de coco râpée, glace vanille, chantilly
- La Maëlys** : **10.00 €**
Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé, amandes effilées, chantilly, glace vanille
- Café ou Thé gourmand** : **6.60 €**
Crêpe caramel, brownie, glace vanille, chantilly, crème brûlée

Nos Glaces

Glaces des Alpes « Maitre Artisan Glacier »

Nos coupes glacées :

Breizh banana : banane, glace vanille, glace chocolat, glace caramel, sauce caramel, sauce chocolat, chantilly	8.70 €
Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly	7.80 €
Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly	7.80 €
Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	7.80 €
Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly	6.90 €
Colonel : sorbet citron, vodka (4cl)	7.10 €
Givrée : glace menthe chocolat, Get 31 (4cl)	7.10 €

Nos Salades

- Salade César : salade, poulet, crouton, grana padano, tomate. 8.50 €
- Salade du Chef : salade, thon, tomate, maïs, grana padano. 8.50 €
- Salade Atlantique : salade, saumon fumé, avocat, pomme. 8.80 €
- Salade Paysanne : salade, crouton, jambon de pays, tomate. 8.00 €
- Salade de chèvre chaud : salade, toast de crottin de chèvre, tomate, lardons 8.50 €

MENU P'TI BREIZH (-10 ANS)

9 €

1 GALETTE (3 ingrédients) *

1 CRÊPE (2 ingrédients)

ou

Coupe kids (glace barbe à papa, glace
Smarties, chantilly)

1 BOISSON au choix

MENU DE L'ATELIER (Midi, hors week-end)

13.80 €

1 GALETTE (3 ingrédients) *

1 CRÊPE (2 ingrédients)

CAFÉ OU THÉ

1 BOLÉE