

APÉRITIFS

Kir Breton <i>cassis, pêche, framboise, 10cl</i>	4.00€
Kir vin blanc <i>cassis, pêche, framboise, 10cl</i>	3.00€
Kir pétillant <i>cassis, pêche, framboise, 10cl</i>	4.50€
Pineau des Charentes <i>rosé ou blanc, 5cl</i>	4.00€
IGP Côtes de Gascogne <i>moelleux, 12cl</i>	5.00€
Verre de Chouchen <i>5cl</i>	4.50€
Marsala aux amandes <i>5cl</i>	4.50€
Suze <i>5cl</i>	4.50€
Américano Maison <i>12cl</i>	6.00€
Martini <i>rouge ou blanc, 5cl</i>	4.50€
Ricard <i>2cl</i>	4.00€
Whisky <i>4cl</i>	5.00€
Whisky "Breton" <i>4cl</i>	7.00€

COCKTAILS à base de fruits frais

Sans Alcool 7.00€



**THÉ GLACÉ
MAISON**
Thé noir & citron



**VIRGIN
COLADA**

Coco & ananas



MAGIC AMAZON

*Kiwi, pomme verte,
ananas & orange*



MANGO TANGO

*Mangue, citron,
jus d'ananas &
gingembre*



RED SUNSET

*Fraise, framboise,
citron & jus de
cranberry*

Avec Alcool 8.50€

MOJITO

*Menthe fraîche,
citron vert, rhum
& cassonade*



RASPBERRY COLLINS

*Vodka, citron,
framboise & limonade*



STRAWBERRY COLLINS

*Vodka, citron,
fraise & limonade*



PINA COLADA

*Rhum, coco, vanille,
ananas & crème*



ZOMBIE

*Rhum, mangue,
passion, ananas &
coco*



BIÈRES

Pression <i>Atlantic, 25cl</i>	3.80€
Panaché <i>25cl</i>	3.80€
Monaco <i>25cl</i>	4.00€
Grimbergen <i>25cl</i>	4.30€
Hoegaarden <i>blanche, 25cl</i>	4.30€
Pelforth brune <i>25cl</i>	4.30€
Desperados <i>25cl</i>	4.50€
Bière sans alcool <i>25cl</i>	3.50€

CIDRES

Bolée <i>brut ou doux, 20cl</i>	3.50€
Pichet <i>brut ou doux, 50cl</i>	7.50€
Pichet <i>brut ou doux, 1 litre</i>	15.00€
Cidre "Kérisac" <i>brut ou doux, 75cl</i>	13.50€
Cidre "Val de Rance cru breton" <i>brut ou doux, 75cl</i>	14.50€
Cidre "Kerne" <i>artisanal, 1/2 sec</i>	15.50€

VINS

Les vins au verre, 12cl

IGP Vin de pays Charentais <i>blanc, rosé, rouge,</i>	3.50€
AOP Chinon <i>rouge</i>	5.00€
AOP Provence <i>rosé</i>	5.00€
IGP Côtes de Gascogne <i>blanc, moelleux</i>	5.00€

Les vins au pichet

IGP Vin de pays Charentais <i>25cl</i>	8.00€
<i>blanc, rosé, rouge,</i> <i>50cl</i>	11.00€

Les vins en bouteille, 75cl

AOP Provence	24.00€
<i>Les galets de Provence, côtes de Provence, rosé</i>	
AOP Chinon	24.00€
<i>Domaine de la commanderie, rouge</i>	
IGP Côtes de Gascogne	24.00€
<i>Colombelle les charmes, côtes de Gascogne, blanc moelleux</i>	



*Et pour les galettes... jetez un
coup d'œil au dos !*

DIGESTIFS

Cognac VSOP <i>5cl</i>	6.50€
Cointreau <i>5cl</i>	6.50€
Calvados <i>5cl</i>	6.50€
Get 27 <i>5cl</i>	6.50€
Poire Williams <i>5cl</i>	6.50€

BOISSONS FRAICHES

Au verre

Jus de fruits <i>25cl</i>	3.50€
<i>Orange, ananas, abricot, exotique, tomate</i>	
Jus de pomme artisanal <i>20cl</i>	4.00€
Coca Cola, Coca Cola zero <i>33cl</i>	3.50€
Orangina <i>25cl</i>	3.50€
Oasis <i>25cl</i>	3.50€
Limonade <i>25cl</i>	2.80€
Sirop à l'eau <i>25cl</i>	1.70€
<i>Menthe, grenadine, citron, fraise, orange, pêche, cerise</i>	
Diabolo <i>25cl</i>	3.00€
<i>Menthe, grenadine, citron, fraise, orange, pêche, cerise</i>	
Lait froid <i>25cl</i>	2.50€
Supplément tranche ou sirop	0.20€

En bouteille

Schweppes	3.50€
Jus de tomate	3.50€

Jus artisanal

Verre de jus de pomme <i>20cl</i>	4.00€
Jus de pomme pétillant KERNE, bio	5.00€
<i>Sans alcool, 25cl</i>	
HVE Jus de pomme pétillant BULLES D'API	11.00€
<i>Sans alcool, 75cl</i>	

EAUX

1/4 Vittel <i>25cl</i>	3.50€
Perrier <i>33cl</i>	4.00€
Vittel <i>75cl</i>	5.00€
San Pellegrino <i>75cl</i>	5.00€
Supplément tranche ou sirop	0.20€

GALETTES TRADITIONNELLES

au blé noir

*Galette au beurre salé	3.00€
*Galette <i>Emmental</i>	5.00€
*Belle Ile <i>(Œuf, emmental)</i>	6.00€
*Carnac <i>Emmental, jambon blanc</i>	7.00€
*Bréhat (complète) <i>(Œuf, emmental, jambon blanc)</i>	8.00€
*Chausey <i>(Œuf, emmental, jambon blanc, champignons)</i>	8.50€
*Bretonne <i>(Œuf, emmental, jambon blanc, épinards à la crème)</i>	8.50€
*Molène <i>(Œuf, chèvre, jambon fumé)</i>	8.00€
*Ouessant <i>(Œuf, chèvre, miel)</i>	7.00€
*Louët <i>(Œuf, oignons confits au cidre)</i>	6.00€
*Houat <i>Champignons, tomates, Emmental</i>	7.00€
*Tascon <i>Epinards, tomates, chèvre</i>	7.00€
*Batz <i>Saucisse bretonne, oignons, emmental, moutarde</i>	8.50€

*Indique les galettes qui peuvent être choisies dans les menus

NOS MENUS

Menu Victor Hugo

1 Galette traditionnelle* avec salade verte

1 Crêpe
Crêpe au sucre, chocolat, caramel, confiture
OU glace 2 boules

1 Bolée de cidre
OU 1 verre de vin de pays
OU 1 verre de jus de pomme artisanal
OU 1 verre de chinon rouge (sup. 1€)
OU 1 verre de Provence rosé (sup. 1€)

Uniquement le midi 14.00 €

Menu Fraicheur

1 Salade au choix
Mixte, Toscane, Estivale, Parisienne, Landaise, Baltique)

1 Crêpe OU glace 2 boules
Crêpe au sucre, chocolat, caramel, confiture

Café OU thé nature OU thé parfumé (sup. 1 €)

Uniquement le midi 14.00 €

Menu Enfant

1 Galette jambon, emmental OU galette œuf, emmental

1 Crêpe
au sucre, chocolat, caramel, confiture

1 Sirop à l'eau OU 1 Oasis 8.00 €

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

au blé noir

Paysanne <i>(Œuf, jambon, oignons, tomme de brebis)</i>	12.00 €
Espagnol <i>(Œuf, emmental, chorizo, poivrons confit)</i>	12.00€
Guéménoise <i>(Œuf, emmental, andouille de Guéméné, compotée d'oignons au cidre)</i>	12.50€
Kalidaan <i>Emmental, chèvre fermier, magret fumé, tomates fraîches</i>	12.00€
Basque <i>Emmental, tomme de brebis, jambon fumé, tomates fraîches</i>	12.00€
Alpage <i>Emmental, tomme de brebis, magret fumé, pommes de terre, confiture de cerise noire</i>	12.00€
Italienne <i>Emmental, gorgonzola, jambon fumé, tomates</i>	12.00€
Périgourdine <i>Emmental, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit, pommes fruits</i>	14.00€
Fermière <i>Poulet, œuf, emmental, tomates</i>	12.50€

SPÉCIALITÉS DE LA MER

au blé noir

Scandinave <i>Saumon fumé, tomates fraîches, emmental</i>	12.00€
Alaska <i>Saumon fumé, fromage de chèvre, épinards, oignons</i>	14.00€
Norvégienne <i>Emmental, cabillaud, crème</i>	12.50€
Ecossaise <i>Saumon fumé, fondue de poireaux</i>	12.00€
Supplément Salade verte	2.50€

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRE

au blé noir

Pâturage <i>Emmental, chèvre fermier, AOP gorgonzola, copeaux de parmesan</i>	14.00€
Vachette <i>Emmental, camembert, miel, amandes grillées</i>	11.00€
Chèvre feuille <i>Emmental, chèvre fermier, pommes fruits</i>	12.00€
Suppléments Oeuf...	0.80...€

La Galette du moment est affichée sur les tableaux



NOS SALADES REPAS

Salade verte <i>Salade nature servie avec vinaigrette</i>	2.50€
Mixte <i>Salade, tomates, mozzarella, pesto basilic</i>	9.00€
Toscane <i>Salade, tomates, jambon fumé, mozzarella, pesto basilic</i>	11.00€
Estivale <i>Salade, tomates, jambon fumé, melon* (selon saison)</i>	12.00€
Parisienne <i>Salade, tomates, jambon blanc, copeaux de parmesan, œuf</i>	11.00€
Berger <i>Salade, tomates, chèvre fermier sur toasts, miel, amandes grillées</i>	12.00€
Biquette <i>Salade, tomates, chèvre fermier, magret fumé, confiture de cerise noire</i>	13.00€
Campagnarde <i>Salade, tomates, fromages de brebis, jambon fumé, champignons frais, pomme de terre</i>	13.00€
Landaise <i>Salade, tomates, magret fumé, lardons, croûtons, amandes grillées</i>	12.00€
Folle <i>Salade, tomates, magret fumé, foie gras mi-cuit, confiture de figues, éclats de noisettes</i>	15.00€
Baltique <i>Salade, tomates, saumon fumé, citron, sauce bulgare aneth</i>	12.00€

NOS OMELETTES

Oeufs au plat 3 Œufs	5.00€
Omelette nature 3 Œufs	6.00€
Omelette composée : 3 Œufs	
<i>Au choix : lardons, pommes de terre, emmental, jambon blanc, champignons</i>	
1 Ingrédient	7.00€
2 Ingrédients	8.00€
3 Ingrédients	9.00€
4 Ingrédients	10.00€

Prix nets en euros - Service compris - Nous vous informons que certaines de nos préparations peuvent contenir des allergènes, Merci de nous consulter en cas d'allergie,