

APÉRITIFS

Kir Breton <i>cassis, pêche, framboise, 10cl</i>	4.00€
Kir vin blanc <i>cassis, pêche, framboise, 10cl</i>	3.00€
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€

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€

KIWI COLLINS

vodka citron kwi & limonade



MANGO COLLINS

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



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€
Thé glacé maison <i>Thé noir & citron</i>	4.50€

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 cru</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 fraîches, Emmental</i>	7.00€
*Tascon <i>Epinards, tomates fraîches, chèvre</i>	8.00€

*galettes qui peuvent être choisies dans les menus

NOS SALADES REPAS

Salade verte <i>Salade nature servie avec vinaigrette</i>	2.50€
Parisienne <i>Salade, tomates fraîches, jambon blanc, copeaux de parmigiano, œuf</i>	11.00€
Berger <i>Salade, tomates fraîches, chèvre fermier sur toasts, miel, amandes grillées</i>	12.00€
Landaise <i>Salade, tomates fraîches, magret fumé, lardons, croûtons, amandes grillées</i>	12.00€
Baltique <i>Salade, tomates fraîches, saumon fumé, citron, sauce bulgare aneth</i>	12.00€

NOS OMELETTES

Oeufs au plat <i>3 Œufs</i>	5.00€
Omelette nature <i>3 Œufs</i>	6.00€
Omelette composée : <i>3 Œufs</i>	
<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€

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

au blé noir

Espagnole <i>Emmental, œuf, poulet, chorizo, poivrons</i>	12.50€
Guéménoise <i>Œuf, emmental, andouille de Guéméné, oignons confits au cidre</i>	12.50€
Kalidaan <i>Emmental, chèvre fermier, magret fumé, tomates fraîches</i>	12.50€
Alpage <i>Emmental, tomme de brebis, magret fumé, pommes de terre, confiture de cerise noire</i>	12.50€
Périgourdine <i>Emmental, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit, pommes fruits</i>	14.00€
Batz <i>Emmental, œuf, oignons confits au cidre, saucisse bretonne, sauce moutarde</i>	11.00€
Tartiflette <i>Fromage à raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	12.50€
Raclette <i>Emmental, fromage à raclette, jambon cru, cornichons, pickles d'oignons</i>	12.50€
La canardière <i>Purée de patates douces et potimarrons, effiloché de canard, noisettes torréfiées, sauce à l'orange</i>	12.50€

SPÉCIALITÉS DE LA MER

au blé noir

Scandinave <i>Saumon fumé, tomates fraîches, emmental</i>	12.50€
Alaska <i>Saumon fumé, fromage de chèvre, épinards, oignons</i>	14.00€
St Brieuc <i>Noix de saint jacques fraîches (selon l'arrivée), fondue de poireaux</i>	15.00€
Ecossaise <i>Saumon fumé, fondue de poireaux</i>	12.50€

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRE

au blé noir

Pâturage <i>Emmental, chèvre fermier, parmesan, fromage à raclette</i>	14.00€
Vachette <i>Emmental, camembert, miel, amandes grillées</i>	11.00€
Chèvre feuille <i>Emmental, chèvre fermier, pommes fruits, noix</i>	12.50€
La végétarienne <i>Purée de patates douces et potimarron, champignons poêlés, noisettes torréfiées, crème balsamique, jeunes pousses</i>	14.00€
Suppléments <i>Oeuf...</i>	0.80...€



NOS MENUS

Menu Victor Hugo *uniquement le midi en semaine* 14.00 €

1 Galette traditionnelle*

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

1 verre 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€)

Menu Fraicheur *uniquement le midi en semaine* 14.00 €

1 Salade au choix
(Parisienne, Landaise, Baltique)

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

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

Menu Enfant 8.00 €

1 Galette jambon, emmental OU galette œuf, emmental

1 Crêpe *Crêpe au sucre, Nutella, caramel, confiture*
OU glace 1 boule

1 Sirop à l'eau OU 1 Oasis

*La Galette du moment affichée
sur les tableaux*