

La carte



Les Entrées	p2
Les Salades	p3
Les Tartines	p4
Les Viandes Traditionnelles	p5
Les Galettes Bretonnes	p6
Les Crêpes Sucrées et Flambées	p10
Les Glaces	p14
Les Desserts	p16
Les Boissons Fraiches	p17
Les Boissons Chaudes	p24
Les Menus	p25

Les entrées

Duo de Chèvre Chaud 8.00e
Sur Salade aux Noix et Tomates

Assiette de Crudités 7.30e
Tomates, Asperges, Concombres, Carottes Râpées, Maïs, Salade

Assiette Charcutière 13.80e
Foie Gras, Jambon de Pays, Andouille de Guéméné

Assiette Nordique et ses Toasts 13.80e
Saumon Fumé, Crème Fraîche à la Ciboulette, Citron

Assiette de Foie Gras et ses Toasts 14.90e
Accompagné de son verre de Vin Blanc Liqueux

Les salades

	Malouine	10.90e
<i>Salade Assaisonnée, Poêlée de Pommes de Terre et Saucisse Bretonne</i>		
	Végétarienne	10.90e
<i>Salade Assaisonnée, Tomates, Asperges, Concombres, Carottes Râpées, Maïs</i>		
	Romaine	13.00e
<i>Salade Assaisonnée, Tomates, Mozzarella, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique, Basilic Ciselé</i>		
	Rennaise	13.00e
<i>Salade Assaisonnée, Pommes de Terre, Jambon, Emmental, Maïs, Tomates, Oeufs durs, Noix</i>		
	Auvergnate	14.20e
<i>Salade Assaisonnée, Pâtes Froides, Poêlée d'Emincés de Volaille au Curry, Dés de Roquefort, Oignons, Tomates, Noix</i>		
	Sicilienne	14.20e
<i>Salade Assaisonnée, Pennes, Mozzarella, Jambon de Pays, Tomates, Vinaigrette Pesto, Parmesan</i>		
	Sarladaise	15.20e
<i>Salade Assaisonnée, Haricots Verts, Copeaux de Foie Gras, Lardons et Gésiers de Canard Confits déglacés au Vinaigre Balsamique, Magret de Canard Fumé, Noix</i>		
	Supplément	2.50e

Les tartines

<i>Poêlée de Pommes de Terre, Reblochon, Oignons et Lardons à la Crème</i>	Savoyarde	9.80e
<i>Jambon, Tomates, Cheddar, Oeuf, Sauce Dauphinoise, Salade Assaisonnée</i>	Croq'Tartine	9.80e
<i>Poêlée de Pommes de Terre et Roquefort à la Crème, Salade Assaisonnée</i>	Croq'Bleu	10.50e
<i>Poêlée d'Emincés de Volaille, Chorizo, Poivrons, Piment Doux et Tomates</i>	Espagnole	10.50e
<i>Poêlée d'Emincés de Poulet façon Kebab, Salade Assaisonnée, Sauce Kebab, Frites</i>	Grecque	10.50e
<i>Steak Haché, Cheddar, Oeuf au plat, Frites, Sauce Barbecue</i>	Americaine	10.50e
<i>Saumon Fumé, Crème Fraîche à la Ciboulette, Citron</i>	Norvegienne	14.20e
<i>Lardons et Gésiers de Canard Confits déglacés au Vinaigre Balsamique, Foie Gras</i>	Landaise	14.20e

Les viandes traditionnelles

Steak Haché Frais 10.90e
Sauce Barbecue (180g)

Escalope de Volaille Dijonnaise 9.90e

Escalope de Volaille Forestière 9.90e

Carpaccio de Boeuf 14.20e
Mariné à l'Huile d'Olive, Pesto, Frites ou Salade Verte

Steak Tartare de Boeuf 15.20e
Sauce préparée par nos soins

Entrecôte Grillée 15.20e
Et son Beurre Maître d'Hôtel

Assiette de Fromages 4.20e

Garniture Supplémentaire 2.50e

Les galettes bretonnes

Galette 1 Ingrédient au choix 3.90e

Galette 2 Ingrédients au choix : 6.20e

Galette 3 Ingrédients au choix : 7.80e

Camembert 6.00e

Camembert, Salade Assaisonnée, Poivre et Beurre Salé

Complète 7.20e

Jambon, Oeuf, Emmental

Paysanne 7.70e

Lardons, Oignons, Oeuf, Emmental

Campagnarde 7.70e

Lardons, Champignons frais, Camembert, Oeuf au Plat dessus

Guemene 7.70e

Tranches d'Andouille de Guéméné, Poivre et Beurre Salé

Bretonne 8.60e

Saucisse Bretonne Fumée, Oeuf, Emmental

Chef 8.60e

Roquefort, Jambon, Tomates, Salade Assaisonnée

Les galettes bretonnes

Forestière	8.60e
<i>Champignons Frais à la Crème, Emmental, Jambon</i>	
Indienne	8.60e
<i>Poêlée d'Emincés de Volaille et Champignons Frais, Sauce au Curry</i>	
Escalopine	8.60e
<i>Poêlée d'Emincés de Volaille et Champignons Frais, Sauce Moutarde</i>	
Dauphinoise	8.60e
<i>Oignons et Lardons à la Crème, Emmental, Gratin Dauphinois</i>	
Chevrotine	8.70e
<i>Chèvre Bûche, Jambon, Tomates, Oeuf au Plat dessus</i>	
Spéciale	8.70e
<i>Emmental, Jambon, Tomates, Champignons Frais</i>	
Chavignole	8.70e
<i>Emmental, Chèvre Bûche, Tomates, Salade Assaisonnée</i>	
Champêtre	8.70e
<i>Fondue de Poireaux et Reblochon à la Crème, Jambon</i>	

Les galettes bretonnes

3 Fromages	9.80e
<i>Emmental, Camembert, Chèvre Bûche, Salade Assaisonnée</i>	
Catalane	9.80e
<i>Poêlée d'Emincés de Volaille, Chorizo, Poivrons, Tomates et Piment Doux</i>	
Cabourg	9.80e
<i>Poêlée d'Emincés de Volaille, Champignons, Lardons, Calvados, Crème</i>	
Montagnarde	9.80e
<i>Poêlée de Pommes de Terre, Reblochon, Oignons, Lardons à la Crème</i>	
Fondue	9.80e
<i>Poêlée de Pommes de Terre, Fromage à Raclette, Jambon de Pays, Salade</i>	
Briarde	9.80e
<i>Brie, Fondue de Poireaux, Jambon, Salade Assaisonnée</i>	
Kebab	9.80e
<i>Poêlée d'Emincés de Poulet, de Dinde et de Veau, Salade Assaisonnée, Tomates, Oignons, Sauce Kebab</i>	
Meldoise	9.80e
<i>Steak Haché, Brie, Champignons Frais, Salade Assaisonnée</i>	

Les galettes bretonnes

Gargantua 9.80e
Emmental, Steak Haché, Cheddar, Oeuf au Plat dessus, Salade, Tomates

Saint Jacques 13.80e
*Poêlée de Noix de Saint-Jacques et Crevettes à la Crème, Ciboulette
(Avec Fondue de Poireaux: +1e)*

Baltique 13.80e
Saumon Fumé, Crème Fraîche à la Ciboulette, Citron

Perigourdine 13.80e
Foie Gras, Salade, verre de Vin Blanc Liquoreux, Poivre et Beurre Salé

Salade verte assaisonnée en accompagnement 2.50e

Les crêpes sucrées

Beurre Salé Sucre	3.30e
Double Beurre Sucre	5.90e
Confiture Fraise / Abricot	3.90e
Confiture Gelée de Framboise / Myrtille	4.00e
Citron / Banane / Chocolat Chaud / Miel	4.30e
Nutella / Crème de Marron	5.00e
Crêpe 2 Ingrédients au choix	6.80e
<i>Citron, Chocolat, Banane, Confiture, Miel, Glace, Nutella, Crème Marron</i>	
Salidou	5.30e
<i>Caramel au beurre salé</i>	
Speculoos	5.30e
<i>Pâte de Speculoos et Glace Vanille</i>	
Mousseline	6.40e
<i>Chocolat Fondu au Beurre Salé, Mousse au Chocolat</i>	

Les crêpes sucrées

Hongroise	6.40e
<i>Fromage Blanc, Raisins Secs macérés au Rhum</i>	
Canada	7.20e
<i>Sirop d'Erable, Chantilly et Amandes Grillées</i>	
Chococo	7.20e
<i>Glace Coco, Chocolat Chaud, Coco râpée</i>	
Plougastel	7.20e
<i>Fraises, Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly (en saison)</i>	
Normande	7.20e
<i>Pomme façon Tatin, une touche de Cannelle, Crème Fraîche</i>	
Belle Helène	7.60e
<i>Poire au Sirop, Glace Vanille, Chocolat, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	
Sologne	7.60e
<i>Crème de Marron, Glace Vanille, Chantilly et Amandes Caramélisées</i>	
Bergerie	7.60e
<i>Chocolat Chaud, Crème Anglaise, Chantilly et Amandes Caramélisées</i>	

Les crêpes sucrées

<i>Banane, Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes</i>	Comédie	8.00e
<i>Glace Vanille, Raisins Secs macérés au Rhum, Chantilly, Amandes</i>	Tropicale	8.00e
<i>Préparation Spéciale Nougat, Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges</i>	Nougatine	8.20e
<i>Banane, Chocolat, Crème Anglaise, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	Dominicaine	8.20e
<i>Poire et Pêche au Sirop, Glaces Vanille et Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	Gourmande	8.20e
<i>Chocolat Chaud, Chocolat Blanc, Glace à la Vanille</i>	Duo de choc	8.20e

Les crêpes flambées

Rhum / Calva	6.60e
Grand Marnier / Cognac	6.60e
Gelée de Framboise <i>Flambée à la Liqueur de Framboise</i>	7.60e
Banane Caramélisée et Vanille <i>Flambée au Rhum</i>	7.60e
Pomme façon Tatin <i>Flambée au Calva</i>	7.60e
Chocolat Fondu au Beurre Salé <i>Flambée au Calva</i>	7.60e
Supplément	2.50e

Les glaces

Glace 2 boules au choix	3.30e
<i>Nappage +1.00e: Caramel, Moka, Fruits Rouges, Chocolat Chaud</i>	
Glace 3 boules au choix	3.80e
<i>Nappage +1.00e: Caramel, Moka, Fruits Rouges, Chocolat Chaud</i>	
Café ou Chocolat Liegeois	6.50e
<i>Glace Café ou Chocolat, Nappage Moka ou Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Grillées</i>	
Dame Blanche	6.50e
<i>Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	
Exotique	6.50e
<i>Salade de Fruits, Glaces: Mangue, Fruits de la passion et Citron Vert, Nappage Fruits de la Passion, Chantilly, Amandes</i>	
Pêche Melba	6.50e
<i>Pêche au Sirop, Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly</i>	
Fraise Melba	6.50e
<i>Fraises, Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly (en saison)</i>	
Princesse	6.50e
<i>Poire au Sirop, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	

Les glaces

	Bounty	6.50e
<i>Mini Bounty, Glaces: Vanille, Chocolat et Coco, Chocolat Chaud, Coco Râpée, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>		
	Colonel	6.50e
<i>Glace Citron Vert, Vodka</i>		
	Fraicheur Verte	6.50e
<i>Glace Menthe, Get 27</i>		
	Digestive	6.50e
<i>Glace 3 Boules au choix, Alcool au choix</i>		
	William	7.20e
<i>Poire au Sirop, Glace Poire, Poire William</i>		
	Banana Split	7.20e
<i>Banane, Glaces: Vanille, Chocolat et Fraise, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>		
	Montelimar	7.20e
<i>Préparation Spéciale Nougat, Glace Vanille, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>		

Les pâtisseries

Salade de Fruits Exotiques, Coupe de Fraises 5.00e

Fromage Blanc 5.00e

Et son coulis de fruits rouges ou ses raisins secs macérés au rhum

Crème Brulée 5.40e

Et sa cassonade selon la tradition

Fondant au chocolat 5.40e

Et sa crème anglaise, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly maison

Tarte Tatin 5.40e

Nappé au caramel, avec sa glace vanille ou sa crème fraîche

Brownie 5.40e

Brownie, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly maison

Supplément 2.50e

Les boissons fraîches

Les apéritifs

Kir / Kir Breton 3.50e
Vin Blanc, Crème de Cassis / Cidre, Crème de Cassis

Kir Poiré 4.20e
Poiré, crème de pêche ou mûre

Kir Royal 7.60e
Champagne, Crème de Cassis

Pastis / Ricard 3.50e

Martini / Porto 4.60e

Whisky / Bourbon 5.90e

Les cocktails

Cocktail de Jus de Fruits 3.20e
Jus d'Ananas, Jus d'Orange et Grenadine

Bergerie 6.50e
Banane, Orange, Ananas, Mangue, Jus d'Ananas, Grenadine

Gin Tonic, Vodka Fruits, Malibu Fruits, Whisky Coca 5.90e

Les boissons fraîches

Americano	6.50e
<i>Martini Blanc et Rouge, Americano</i>	
Tequila Sunrise / Trinidad Bleu	6.50e
<i>Tequila, Jus d'Orange, Grenadine / Tequila, Curaçao Bleu, Schweppes, Glace Pilée</i>	
Caipiroska	6.50e
<i>Vodka, Citron Vert, Menthe Fraîche, Sirop de Canne, Glace Pilée</i>	
Cherry	6.50e
<i>Vodka, Jus de Pomme, Cherry</i>	
Mojito	6.50e
<i>Rhum Blanc, Jus Citron, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse, Sirop Canne, Glace</i>	
Do Brazil	6.50e
<i>Rhum Blanc, Passoa, Jus d'Ananas</i>	
Passion	6.50e
<i>Gin, Passoa, Jus d'Orange</i>	
Mimosa	7.60e
<i>Champagne, Jus d'Orange</i>	

Les boissons fraîches

Porto Bulle	7.60e
<i>Porto Rouge et Blanc, Champagne</i>	
Caipirinha	7.60e
<i>Rhum Cachaça, Citron Vert, Sucre Roux, Glace Pilée</i>	
Blue Lagoon	7.60e
<i>Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Glace Pilée</i>	
Gin Fizz	7.60e
<i>Gin, Citron, Eau Gazeuse, Sirop de Canne, Glace Pilée</i>	
Whisky Sour	7.60e
<i>Whisky, Bourbon, Citron, Orange, Sirop de Canne</i>	
Daiquiri	7.60e
<i>Rhum Blanc, Jus de Citron, Sirop de Canne, Glace Pilée</i>	
Pina Colada	7.60e
<i>Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Lait de Coco</i>	
Margarita	7.60e
<i>Tequila, Cointreau, Jus de Citron, Glace Pilée</i>	

Les boissons fraîches

Les cidres et poirés

Cidre Brut ou Doux 3.40e

Pichet de 25cl

Pichet de 50cl: 6.50e, Bouteille de 75cl: 9.30e

Cidre Rose 4.30e

Pichet de 25cl

Pichet de 50cl: 8.30e, Bouteille de 75cl: 11.50e

Poiré 4.30e

Pichet de 25cl

Pichet de 50cl: 8.30e, Bouteille de 75cl: 11.50e

Les vins

Vin de Table Rouge, Blanc, Rose 2.80e

Pichet de 25cl

Pichet de 50cl: 5.00e

Muscadet de Sèvre et Maine Blanche 8.30e

Pichet de 37.5cl

Bouteille de 75cl: 12.00e

Les boissons fraiches

Côte de Provence Rose 8.30e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 12.00e

Bordeaux Blanc / Bordeaux Rouge 8.30e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 12.00e

Côte du Rhone Rouge 8.30e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 12.00e

Saint Nicolas de Bourgueil Rouge 13.80e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 18.70e

Brouilly 13.80e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 18.70e

Grand Barail Larose 2007 Saint Emilion 13.80e
Pichet de 37.5cl
Bouteille de 75cl: 18.70e

Chateau Cadet Larmande 2005 Saint Emilion Grand Cru 41.00e

Les boissons fraîches

Chateau d'Arcinsl 2005 Medoc Cru Bourgeois 35.00e

Chateau Arnauld 2005 Haut Medoc Cru Bourgeois 35.00e

Champagne 46.00e

Les bières

Lancelot / Blanche Hermine 5.40e
Pure Malt sur Levure / Au Froment

1664 / Heineken / Super Bock 4.30e

Les jus et sodas

Desperados 5.90e

Sirops de Grenadine, Fraise, Menthe 2.50e

Jus de Fruits / Limonade / Ice Tea 2.50e

Pur Jus de Pomme 3.50e
"La Passion du Verger"

Cidre Sans Alcool 3.50e
Bulles d'Armorique

Les boissons fraiches

Orangina (25cl) / Schweppes (20cl) 3.20e

Coca-Cola (33cl) 3.20e

Red Bull 3.50e

Boisson energisante contenant de la Taurine

Vittel / San Peligrino 3.00e

Bouteille de 50cl

Bouteille de 1L: 4.50e

Les digestifs

Get 27 / Baileys / Vodka 5.30e

Calva, Rhum ou Liqueur de Framboise 5.70e

Cognac / Grand Marnier / Poire William 6.40e

Irish Coffee / French Coffee 6.40e

Les boissons chaudes

Café / Café Noisette / Déca 2.00e

Café Double, Royal ou Chantilly 3.50e

Thé / Infusion / Chocolat 3.00e

Café Douceur 5.30e

Café, crème brûlée aux amandes caramélisées et tuiles aux amandes

Les menus uniquement le midi (du Lundi au Vendredi)

La Formule Simple 8.90e
Plat du jour seul

Le Menu Express 10.50e
*Plat du jour, Café ou Jus de Fruits
Avec 1/4 de vin en plus: 11.50e*

Le Menu Classique 12.90e
*Assiette crudités ou tomates mozzarella, Plat du jour, Café ou Jus de Fruits
Plat du jour, Fromage ou Glace ou Crêpe Sucre, Café ou Jus de Fruits*

Le Menu Celtique 11.00e
*Galette Spéciale ou Bretonne ou Forestière, Crêpe Sucre ou Confiture
Avec 1/4 de cidre en plus: 12.90e*

Les menus midi et soir

Le Menu Bretagne 19.00e

*Une Galette à moins de 10e, une Crêpe à moins de 8e, une boisson
Avec un kir et 1/4 de cidre en plus: 23.00e*

Le Menu Plaisir 25.00e

*Saumon fumé et crème ciboulette ou Foie gras, confit d'oignons et toasts
Entrecôte, beurre maître d'hôtel, pommes sautées
ou Galette aux noix de Saintt Jacques, crevettes et poireaux et sa crème
Fondant au chocolat et sa chantilly ou Crêpe normande
Sur Commande: Filet de bouf ou Souris d'agneau (min 4 pers, +3e)*

Le Menu Bowling-Crêpe 26.00e

*Le Menu Bretagne, Une entrée au Bowling d'Oz: une partie et une boisson
(sauf jours fériés, vendredi et samedi soir)*

Le Menu Disco-Crêpe 32.00e

*Le Menu Bretagne, Une entrée à la Discothèque New Carinou avec boisson
(samedi soir uniquement)*

Le Menu Petit Berger 8.60e

*Galette complète ou Steak Haché Frites, Crêpe Sucrée ou Glace, Boisson
(Enfants de moins de 10 ans)*