



GALETTES & OMELETTES

La Galette Complète 9€
jambon, œuf, emmental

L'Omelette Nature et sa salade 7€

À COMPOSER SOI-MÊME ...

1 ingrédient supplémentaire au choix 1€

jambon - œuf - tomates - crème fraîche -
champignons - pommes de terre - épinards -
lardons

LES GALETTES VÉGÉTARIENNES

La Végétarienne 10.90€
aubergine, tomates, pommes de terre,
œuf, parmesan

La Demat 10€
épinards, crème fraîche, pommes de terre,
œuf

La Chèvre Miel 11€
chèvre, miel, pommes caramélisées, noix

La 3 fromages 10.50€
emmental, chèvre, Bleud'Auvergne

LES GALETTES SPÉCIALES

La Bretonne 10.50€
pommes de terre, saucisse de Toulouse, confit d'oignons, emmental

La Fermière 11€
pommes de terre, lardons, confit d'oignons, crème fraîche, emmental

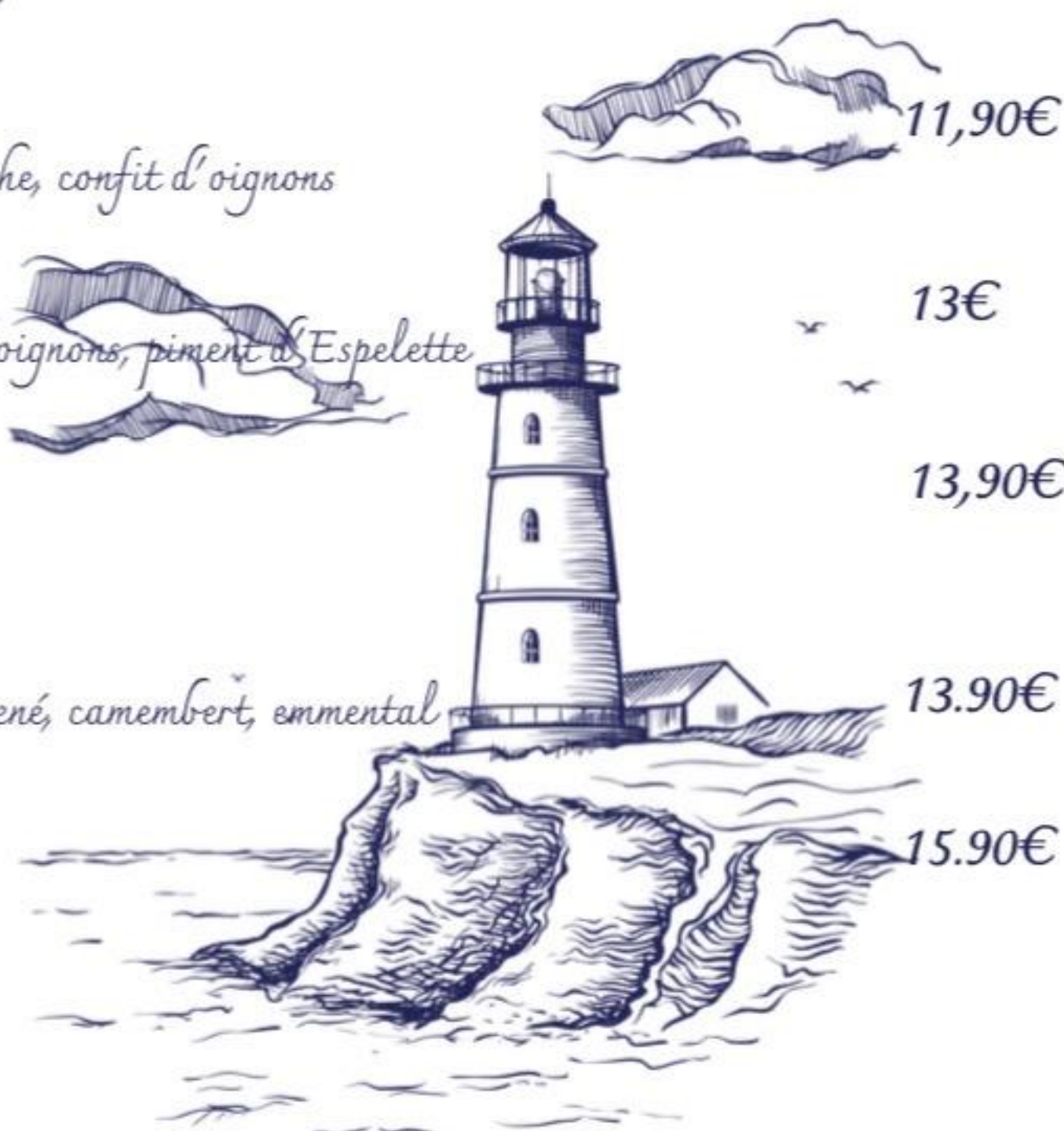
La Forestière 11,90€
poulet, champignons, pommes de terre, crème fraîche, confit d'oignons

La piquante 13€
cheddar, chorizo, champignons, tomates, confit d'oignons, piment d'Espelette

La Nordique 13,90€
saumon fumé, épinards, crème fraîche, œuf

La Campagnarde 13.90€
pommes caramélisées au cidre, andouille de Guémené, camembert, emmental

La Perle des Mers 15.90€
Noix de Saint-Jacques, Cheddar, poireaux,
champignons, confit d'oignons





NOS FORMULES MIDI

Formule Le Petit Blé

Galette à composer ou Les Végétariennes ou La Bretonne + Les crêpes sucrées 13,90€

Formules Déj (valable sur toute notre carte Galettes, Omelettes et Croques)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ou crêpe au choix (sauf crêpe Pom'Baileys) 17,90€

Entrée + Plat + Dessert ou Crêpe au choix (sauf crêpe Pom'Baileys) 20,90€

ENTRÉES

Œuf poché,
sauce maison 5 fromages (cheddar, emmental, bleu, parmesan, chèvre) 7.50€

Hareng fumé,
pommes de terre tièdes à l'huile 6.50€

Camembert pané maison 7.90€

Foie gras,
salade, roulés de sarrasin 8.90€

Avocat crevettes,
sauce maison 8.00€

Salade aux noix
noix, raisins secs, bleu d'Auvergne, salade, vinaigrette maison 6.90€

Salade de pommes de terre et lardons
pommes de terre sautées, tomates, salade, vinaigrette maison 6.90€

Noix de Saint-Jacques
fondue de poireaux, roulés de sarrasin 9.90€

Salade verte ou frites 3€

PLATS

(accompagnés de salade et frites)

Fish and chips
sauce tartare 14.90€

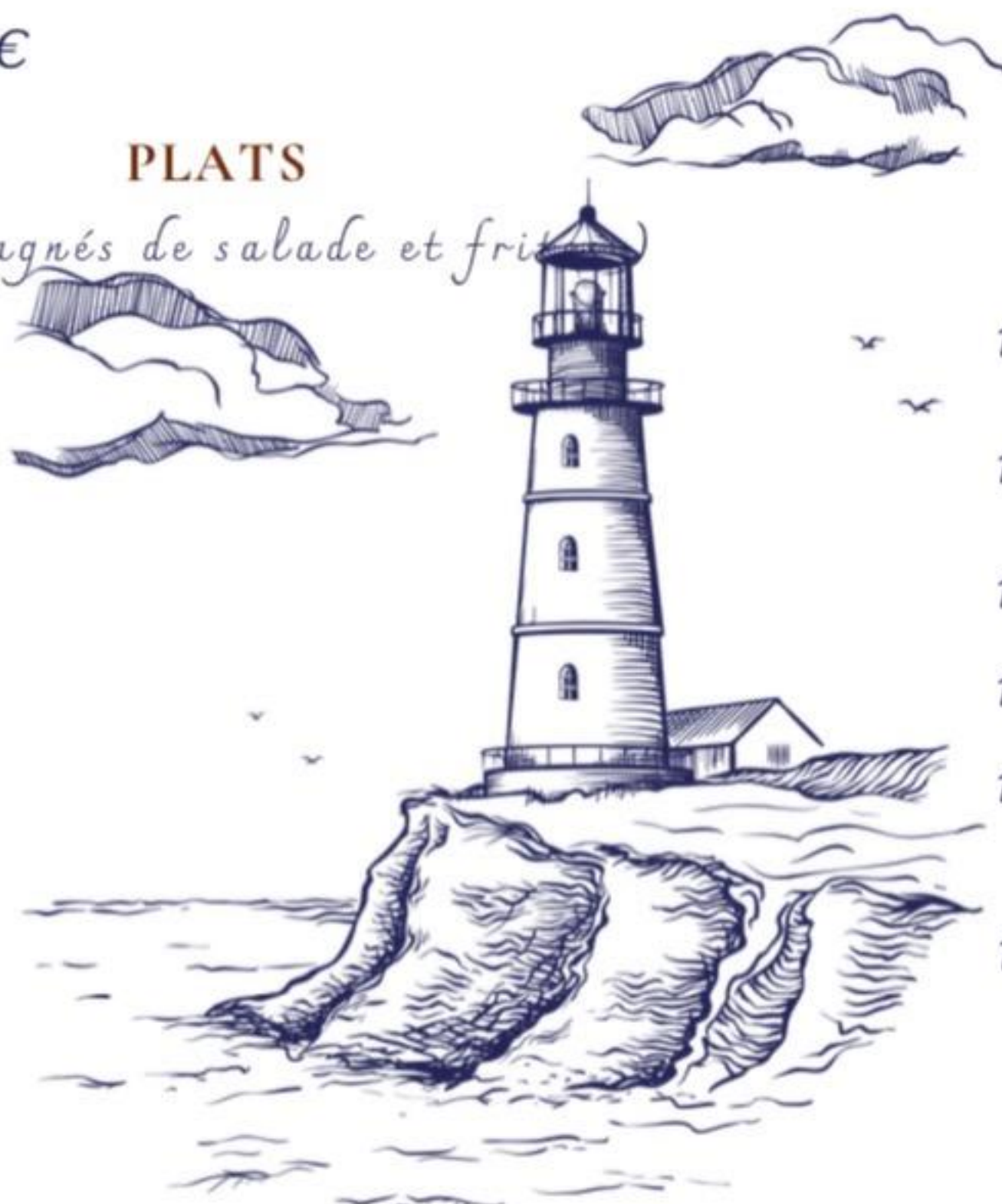
Burger maison 180g
sauce fromage et sauce maison 14.90€

Steak haché 180g 14.90€

Tartare de bœuf préparé 14.90€

Pièce du boucher
sauce poivre ou fromage 15.90€

Pavé de Saumon
fondue de poireaux 16.90€





LES CROQUES

(accompagnés de salade)

Frites SUP 3,00€

Croque Monsieur 8.90€
jambon, fromage

Croque Madame 9.90€
jambon, fromage, œuf

Croque Norvégien 10.90€
saumon, fromage

GRANDES SALADES

(base: salade verte, tomates cerise, concombres, carottes, sauce vinaigrette)

Salade César 13.90€
poulet pané, parmesan, croûtons, sauce césar

Salade Norvégienne 14.90€
saumon, crevettes, sauce maison

Salade Parisienne 13.90€
jambon blanc, œuf poché, emmental

Salade Végétarienne 13.90€
avocat, légumes grillés, nems aux légumes

PÂTES

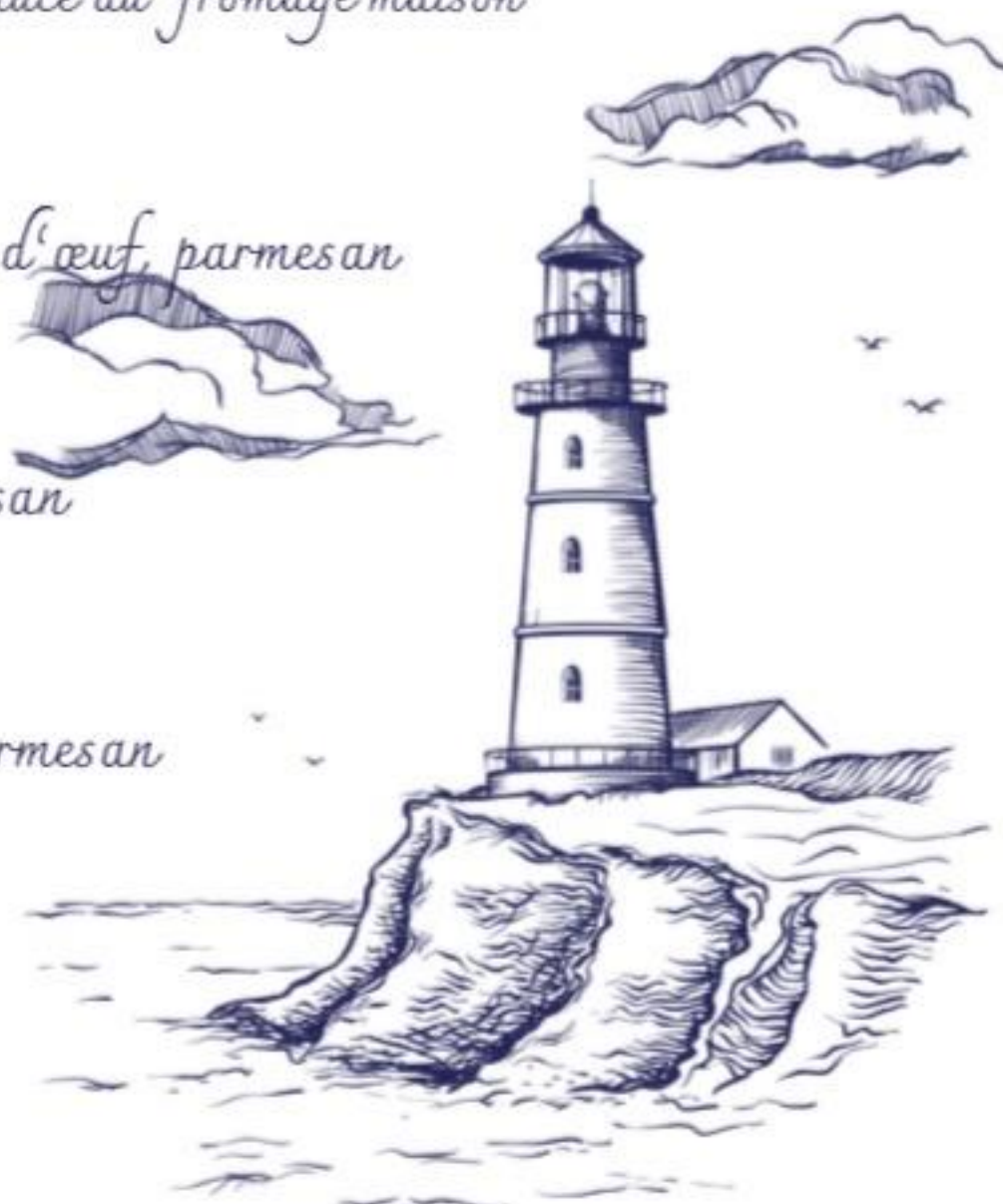
Linguine sauce au fromage maison

Carbonara de Paris 13.90€
lardons, champignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan

Poulet champignons 13.90€
poulet, champignons, crème fraîche, parmesan

4 fromages 13.90€
crème fraîche, chèvre, bleu d'Auvergne, parmesan

Saumon et crevettes 14.90€
crème fraîche, parmesan





LES CRÊPES SUCRÉES

Sucre ou Beurre Sucre	3,50€
Chocolat Maison ou Nutella ou Beurre sucre citron	4,00€
Confiture (fraise ou orange ou myrtille)	4,00€
Sirop D'érable	4.50€
Caramel beurre salé	5,50€

LES CRÊPES SUCRÉES SPÉCIALES

Chocolat, poire, chantilly Maison, amandes	7,50€
Pommes Caramélisées au Cidre, chantilly Maison	7,50€
Spéculoos, Caramel Beurre Salé, chantilly Maison	7,50€
La pom' Bailey's (17% Alc/Vol 3cl): Irish Creme, Pommes Caramélisées au Cidre, caramel beurre salé, chantilly Maison, Boule de glace Vanille	11,90€

Supplément 1€

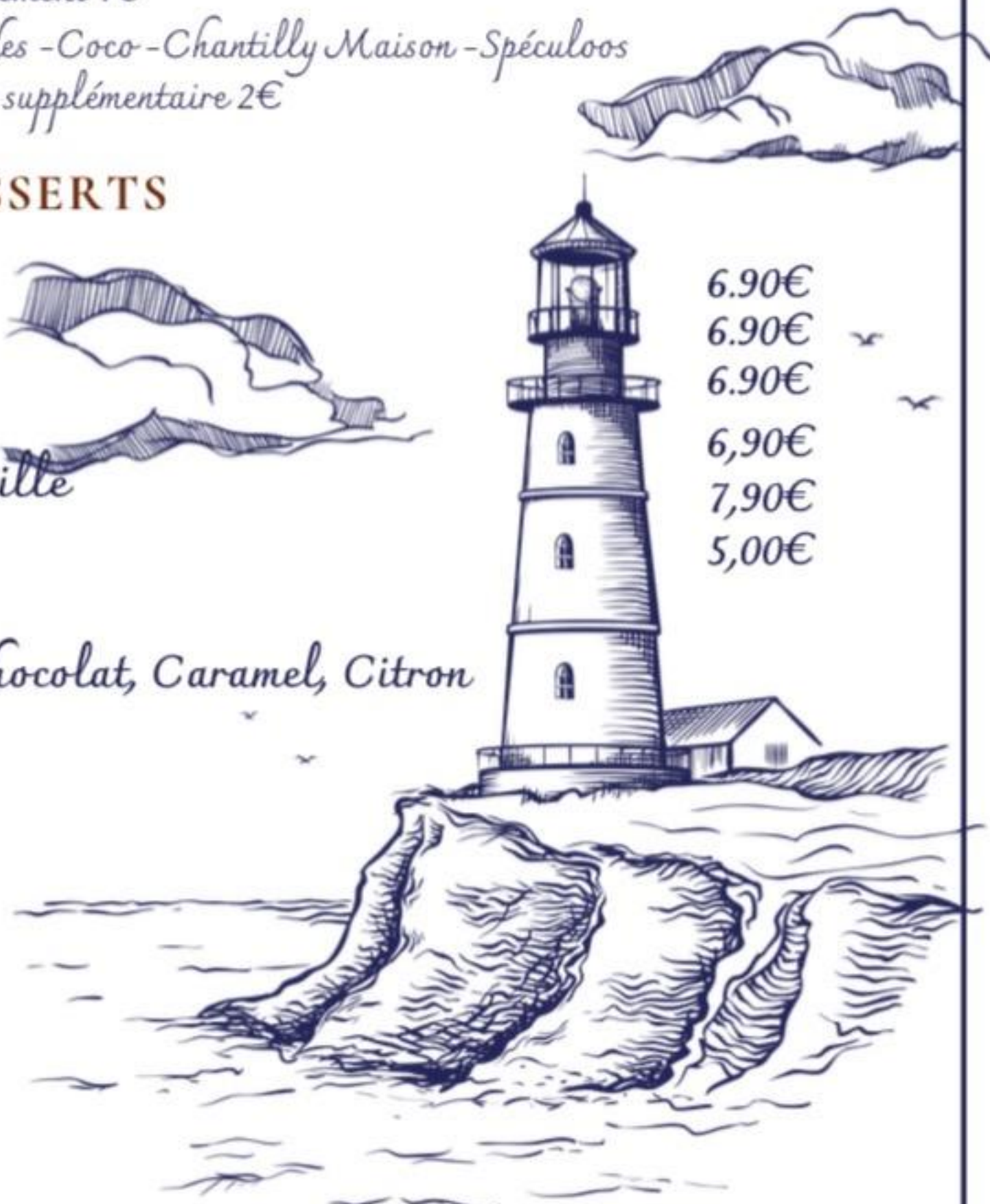
Cholocat Maison - Nutella - Amandes - Coco - Chantilly Maison - Spéculoos
Boule de glace supplémentaire 2€

DESSERTS

Crème brûlée	6.90€
Fondant au Chocolat	6.90€
Tiramisu spéculoos	6.90€
Tarte au Pommes	6,90€
Crumble aux pommes avec Boule de vanille	7,90€
Glace 2 parfums	5,00€

Les Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Citron

Nos Crêpes sucrées
à la pâte au sarrasin : + 1€





LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Café crème	3,00€
Cappuccino	3,90€
Thé (rouge, noir, vert) Infusion (camomille, verveine)	3,50€

EAUX

Plancoët 50cl (Plate ou Gazeuse) 3,50€

BIÈRES ET CIDRES BRETONS

Bières - Bosco	
Blonde paleale 33cl	5,90€
1.p.a 33cl	5,90€
Heineken 25cl	4,50€
Cidres - Val de Rance	
Bolée 20cl	4,00€
Bte 25cl	5,00€
Bte 75cl	12,00€

VINS

Vins fleur de lys - IGP Pays d'OC

	14cl	25cl	50cl
Blanc Sauvignon	4,5€	8€	15€
Merlot rosé	4,5€	8€	15€
Merlot rouge	4,5€	8€	15€

Vins Eric Tabarly - IGP ATLANTIC

Merlot Rouge, Blanc Sauvignon, Cinsault Rosé	75cl 23€
---	-------------

BOISSONS BRETONNES

Jus de pomme Sorre	4,50€
Cola / Cola zéro Breizh	4,00€
Limonade Breizh 25cl	3,90€

SODAS ET JUS

Coca Cola / Zéro 33cl	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Perrier 33cl	3,90€
Ginger beer 25cl	4,50€
Diabolo 25cl	4,00€

COCKTAILS

Kir cassis / Kir breton	5,00€ / 5,50€
Tequila Sunrise	9,00€
Dark and Stormy	9,00€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini Blanc 4cl	5,50€
Pastis 3cl	4,50€
Whisky Breton Blended 4cl	8,00€
WB - Warenghem	
Rhum ambré 4cl	

Les Arrangés du
Caramel beurre saté

Les Shots 5,00€
Tequila, Rhum ambré,
Whisky, Vodka

