



Crêpes



Les classiques / The classics

Beurre / butter.....	2,90€
Beurre sucre / sugar and butter.....	3,50€
Confiture maison / Homemade jam.....	5,20€
Crème de marrons / Chestnut cream.....	4,80€
Pommes / Apples.....	5,20€
Pruneaux / Prunes.....	3,50€
Chocolat maison (noir ou au lait) / Homemade chocolate (milk or black)....	5,50€
Chocolat-banane (fruit ou confiture) / Chocolate-banana (fruit or jam).....	6,20€
Miel / honey.....	5,90€
Flambée / flambée.....	7€
Caramel au beurre salé / Salty butter caramel.....	5,90€
Crêpe avec glace / Crêpe with ice-cream.....	6,60€
Caramel et banane ou noix / Salty butter caramel, banana or walnuts.....	6,90€



Nos spécialités / Our Specialties

Gwalarn	5,90€
Gelée de cidre / cider jam	
Coup de vent	7,50€
Secret à la pomme / Apple secret	
Nordé	8,90€
Pomme, caramel, flambée au Calvados / apple, caramel, flambé with Calvados	
Suêt	6,40€
Crème de citron maison / homemade lemon cream	
Mistral	6,50€
Miel, amande / honey, almond	
Tramontane	8,80€
Miel, noix, flambée au grand marnier / honey, walnuts, flambé with Grand marnier	
Alizée	7,50€
Chocolat, amande ou noix de coco / chocolate, almonds with coconut	
Sirocco	6,80€
Chocolat, raisin au rhum / chocolate, raisins with rum	
Foëhn	6,80€
Chocolat, confiture orange maison / chocolate, homemade orange marmalade	
Bise	9€
Chocolat, glace à la menthe, alcool de menthe / chocolate, mint icecream, mint alcohol	
Suroît	6,80€
Fruits rouges, chantilly / berries, whipped cream	
Harmattan	10,50€
Crêpe parfumée au rhum, chocolat, banane / rum flavored pancakes, chocolate, banana	
Ouragan	8,90€
Poire, chocolat, chantilly, glace vanille/ pear, chocolate,whipped cream, vanilla icecream	
Rose des vents	11,90€
Fruits rouges, crème, glace vanille, chantilly, caramel, flambée au kirsh / berries, cream, icecream, whipped cream, caramel, flambé with kirsch	
Capuccino	6,50€
Crème café-chocolat / Cream coffee and chocolate	
Kornog	8,20€
Crème d'amande et fruit / almond cream and fruit	
Supplément / optional	2,20€
Glace, chantilly, alcool / Ice-cream, whipped cream, alcohol	



Spécialités gourmandes / Gourmet spécialities

Far breton.....	6,50€
Crème brûlée.....	6,00€
Riz au lait / Rice Pudding.....	7,50€
Gâteau breton.....	8,20€
Café ou thé gourmand.....	9,50€

Glaces

Parfum :

Vanille, Cacao, café, caramel, pistache, menthe-chocolat, cassis, citron, mangue, framboise, passion, rhubarbe miel des monts d'Arrée, pomme cidrée	
- 1 boule.....	3,50€
- 2 boules.....	5,50€
- 3 boules.....	6,50€
Supplément chantilly, caramel, chocolat chaud.....	2,20€



Coupes de glace / icecream dessert

Banana split	10,20€
Crème glacée chocolat, vanille, fraise, sauce chocolat, banane fruit, chantilly / chocolate icecream, vanilla, strawberry, chocolate sauce, banana, whipped cream	
Café liegeois / liege coffee	7,50€
Crème glacée café, vanille, sauce café, chantilly / coffee icecream, vanilla, coffee sauce, whipped cream	
Chocolat liégeois / liege chocolate	7,50€
Crème glacée chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly / chocolate icecream, vanilla, chocolate sauce, whipped cream	
Poire belle-hélène / belle-hélène pears	7,90€
Crème glacée vanille, chocolat chaud, poire fruit, chantilly / vanilla icecream, hot chocolate, pears, whipped cream	
Pêche melba / melba peach	7,90€
Crème glacée vanille, coulis de fraise, pêche fruit, chantilly / vanilla icecream, strawberry coulis, peach fruit, whipped cream	
Sundae fraise / strawberry sundae	7,50€
Crème glacée vanille, fraise, coulis de fraise, chantilly / vanilla icecream, strawberry, strawberry coulis, whipped cream	
Iceberg	6,50€
Crème glacée menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly / mint and chocolate icecream, chocolate sauce, whipped cream	



Galettes (100% blé noir / buckweat)

Les classiques / the classics

Beurre / <i>butter</i>	2,90€
Œuf, jambon, fromage / <i>egg, ham, cheese</i>	
- 1 ingrédient.....	4,30€
- 2 ingrédients.....	6,50€
- 3 ingrédients.....	8,20€
Pomme / <i>apple</i>	5,20€
Caramel au beurre salé ou miel / <i>salted butter caramel or honey</i>	5,90€
Crème de marrons / <i>chestnut cream</i>	4,80€
Chocolat maison / <i>Homemade chocolate</i>	5,50€

Supplément

Œuf, fromage, crème fraîche / <i>egg, cheese, fresh cream</i>	1,50€
Champignons, tomates, oignons / <i>Mushrooms, tomatoes, onions</i> ...	2€

Nos spécialités / Our Specialities

La trégomeuroise	8,90€
Poitrine fumée, œuf, oignons / <i>smoked brisket, eggs, onions</i>	
La mégalithe	11,50€
Œuf, jambon, fromage, tomate, champignons / <i>egg, ham, tomatoes, mushrooms</i>	
La clos morel	10,90€
Andouille, crème fraîche / <i>inlay, fresh cream</i>	
La pellière	13,30€
Andouille, pomme, crème fraîche / <i>inlay, apple, fresh cream</i>	
La sous-bois *	8,90€
Lardons, champignons, crème fraîche / <i>bacon, mushrooms, fresh cream</i>	
La grand léjon *	16,90€
Coquilles st-jacques de la baie de saint Brieuc / <i>st Brieuc scallops</i>	
- A la Bretonne (échalotes et beurre blanc)	
- A la façon de Jeanne : champignon, lardons, crème, flambée au cognac.	
L'iroise	8,20€
Beurre de sardine / <i>sardine butter</i>	
La mené	7,90€
Roquefort, noix / <i>blue cheese, walnuts</i>	
La chevrière	8,20€
Chèvre, gruyère / <i>goat cheese, gruyère</i>	
La renaude	8,50€
Fromage de chèvre, salade verte / <i>goat cheese, green salad</i>	
La fromagère	5,20€
Camembert ou comté / <i>camembert cheese or comté</i>	
La saupiquet	7,90€
Légume de saison / <i>in season vegetables</i>	
La très les bois	13,70€
Roquefort, crème, noisettes, poire / <i>blue cheese, cream, hazelnuts, pear</i>	
La Saint Gildas	10,50€
Saumon fumé, pomme de terre, crème fouetté citron / <i>smoked salmon, potatoes, lemon whipped cream</i>	
Galette du moment / current galette	14,80€

*demande un temps de cuisson / *takes cooking time*

Toutes nos galettes peuvent être servies sur une galette double (supplément 2.50€)

All our galettes can be served on a double galette (additional charge 2.50€)

Salades / salads

Bol de crudités.....	3,90€
Salade verte / <i>green salad</i>	2,90€
L'IC	8,80€
Pommes de terre, filets de harengs marinés / <i>potatoes, marinated herring fillets</i>	
La Goelic	11,50€
Galette de pommes de terre sur salade verte / <i>potatoes galette on green salad</i>	



Kig ha farz

Plat et dessert / <i>dish and dessert</i>	29,80€
---	--------

D'Octobre à Mai : le 1^{er} samedi du mois midi et soir
From october to may : the first Saturday of the month for lunch and dinner

Repas sur demande

Pour vos réceptions, réunions de famille, repas d'affaires ...
N'hésitez pas à nous consulter
 For your receptions, family reunions, business lunches ...
 Do not hesitate to contact us

Toutes vos suggestions sont les bienvenues, n'hésitez pas à proposer vos compositions
All your suggestions are welcome, don't hesitate to propose your own combinations.

