

Galettes (100% blé noir / buckwheat)

Les classiques / The Classics

Beurre / Butter.....	2,50 €
Œuf, jambon, fromage / Egg, ham, cheese	1 ingrédient / ingredient..... 3,60 €
.....	2 ingrédients / ingredients..... 6,40 €
.....	3 ingrédients / ingredients..... 7,30 €
Rillettes / Rillettes (charcuterie).....	5,60 €
Pomme / Apple.....	4,50 €
Caramel au beurre salé ou Miel / Salted butter caramel or Honey.....	4,60 €
Crème de marrons / Chestnut cream.....	3,50 €
Chocolat maison / Homemade chocolate.....	4,20 €
Supplément / supplement :	
Œuf, fromage, crème fraîche / Egg, cheese, fresh cream.....	1,20 €
Champignons, tomates, oignons / Mushrooms, tomatoes, onions.....	1,60 €

Nos spécialités / Our Specialties

La Gallèse*	9,50 €
saucisse, salade verte / sausage, Green salad	
La Trégomeuroise	7,80 €
poitrine fumée, œuf, oignons / smoked brisket, eggs, onions	
La Mégalithe	9,90 €
œuf, jambon, fromage, tomate, champignons / egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms	
La Clos Morel	8,30 €
andouille, crème fraîche / inlay, fresh cream	
La Pellière	10,90 €
andouille, pomme, crème fraîche / inlay, apple, fresh cream	
La Sous-bois*	8,70 €
lardons, champignons, crème fraîche / bacon, mushrooms, fresh cream	
La Grand Léjon*	14,00 €
coquilles St-Jacques de la baie de St-Brieuc / St-Brieuc scallops	
L'Iroise	6,30 €
beurre de sardine / sardine butter	
La Mené	7,50 €
roquefort, noix / blue cheese, walnuts	
La Chevryère	5,30 €
chèvre, gruyère / goat cheese, gruyère	
La Renaude	8,20 €
fromage de chèvre, salade verte / goat cheese, green salad	
La Fromagère	5,10 €
camembert ou comté / camembert cheese or comté	
La Saupiquet	7,20 €
légumes de saison / in season vegetables	
La Très les Bois	9,20 €
roquefort, crème, noisettes, poire / blue cheese, cream, hazelnuts, pear	
BIO (Supplément) / Organic (Optional)	1,00 €

* Demande un temps de cuisson / * takes cooking time

Toutes nos galettes peuvent être servies sur une galette double (supplément 2,00 €)

All our galettes can be served on a double galette (additional charge 2,00 €)

La Formule

(au déjeuner, sauf dimanche et jours fériés)
(on lunch time, except Sundays and holidays)

13,00 €

**Tous les jours
sauf le vendredi :**

Hors d'œuvre
Plat
Fromage/Dessert

Appetizer, Main course, Cheese Plate or Dessert

Le vendredi :

2 galettes classiques
1 crêpe beurre-sucre
ou confiture ou chocolat

*2 classic galettes, 1 butter and sugar crêpe,
jam or chocolate*

Formule Express / Express Executive Menu..... 10,00 €

galette complète - crêpe beurre/sucre - bolée de cidre ou café
full galette (egg, ham and cheese) - butter and sugar crêpe - cider bowl or coffee

Salades / Salads

Salade verte / Green salad.....	2,20 €
Salade de tomates (en saison) / Tomato salad (in season).....	2,50 €
L'Ic	5,30 €
pommes de terre, filets de harengs marinés / potatoes, marinated herring fillets	
La Goëlic	7,80 €
galette de pommes de terre sur salade verte / potato galette on green salad	

Kig ha Farz / Kig ha Farz

Plat et dessert / Dish and dessert..... 19,00 €

D'octobre à juin : le 1^{er} samedi du mois midi et soir juillet,
août et septembre sur commande (8 personnes)

*From October to June: the first Saturday of the month for lunch and dinner
from July till September upon request (8 people)*

Dégustation / Tasting

Soupe de poissons / Fish soup.....	5,80 €
Coquilles St-Jacques de la baie de St-Brieuc.....	13,80 €
<i>Scallops St-Jacques from the bay of St-Brieuc</i>	

Repas sur commande / Meals on request

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*

Vins / Wines

Verre / Glass ... 15 cl. 2,30 €	Pichet / Jar ... 25 cl. 3,90 €
	50 cl. 6,90 €

Les vins Blancs / White wine

Muscadet sur Lie AOC	75 cl. 13,40 €
Vin de Pays de Loire SAUVIGNON	75 cl. 15,70 €
Entre Deux Mers AOC	75 cl. 10,50 €
Sylvaner AOC	75 cl. 14,90 €
Riesling AOC	75 cl. 18,10 €
Côtes de Blaye AOC	75 cl. 13,40 €

Les Vins rosés / Rose wine

Côtes de Provence AOC ESTANDON	75 cl. 15,60 €
	37,5 cl. 10,90 €
Touraine AOC	75 cl. 11,40 €

Les Vins rouges / Red wine

Premières Côtes de Blaye AOC CHÂTEAU LES JOUBERTS ..	75 cl. 12,30 €
	37,5 cl. 8,80 €
Chinon AOC	75 cl. 18,00 €
	37,5 cl. 11,70 €
Saumur Champigny AOC	75 cl. 19,00 €
	37,5 cl. 10,90 €
Saint-Chinian AOP	75 cl. 10,60 €
	50 cl. 9,30 €
Côtes du Rhône AOC	75 cl. 13,90 €
Crozes Hermitage AOC	75 cl. 27,00 €

Digestifs / Digestives

Divers / Diverse	4 cl. 4,50 €
------------------------	-------------------

Champagnes / Champagnes

Veuve Pelletier	75 cl. 30,00 €
-----------------------	---------------------

Boissons chaudes / Warm drinks

Café / Coffee	1,30 €
Café double / Double Coffee	2,60 €
Thé Dammann / Dammann Tea	2,50 €
Tisane / Herb Infusion	1,50 €
Supplément lait / Milk Supplement	0,10 €
Irish coffee	6,10 €



Apéritifs / Appetizers

Kir (cassis, mûre, pêche) / Kir (blackcurrant, blackberry, peach)	13 cl. 3,00 €
Martini, Suze	8 cl. 3,00 €
Muscadet de Frontignan	8 cl. 3,50 €
Porto rouge ou blanc / Red or white Porto	8 cl. 3,20 €
Ricard	2,5 cl. 3,00 €
Whisky	4 cl. 4,50 €

Bières / Beers

Stella Artois, pression	25 cl. 3,60 €
	16 cl. 3,00 €
Kronenbourg	25 cl. 3,00 €

Jus de fruits, sodas / Fruit juices, sodas

Orange, Pamplemousse, Ananas / Orange, grapefruit, pineapple ..	25 cl. 3,00 €
Limonade / Lemonade	33 cl. 2,00 €
	1 litre 4,00 €
Orangina, Schweppes	25 cl. 3,00 €
Coca-cola	33 cl. 3,00 €
Ice Tea	25 cl. 3,00 €

Eau / Water

Eau minérale Vittel / Vittel mineral water	50 cl. 3,00 €
	1 litre 3,60 €
Eau minérale gazéifiée Badoit / Badoit sparkling mineral water ..	50 cl. 3,00 €
	1 litre 3,60 €
Perrier	30 cl. 3,00 €

Boissons du terroir / Local drinks

Apéritifs / Appetizers

Pommeau / Pommeau	8 cl. 4,00 €
Kir breton / Kir with cider	13 cl. 3,00 €
Cocktail maison / Homemade cocktail	13 cl. 4,20 €
Chouchen / Chouchen	8 cl. 3,00 €
Boujaron / Boujaron	4 cl. 5,50 €
Whisky	4 cl. 4,50 €

Cidres (fabrication artisanale) / Cider (homemade)

Vallée de la Rance P'TIT FAUSSET, DEMI SEC	75 cl. 9,30 €
	37,5 cl. 6,20 €
Penthièvre LE PREST. (BRUT OU DOUX)	75 cl. 9,30 €
	(BRUT)
	37,5 cl. 6,20 €
	(BRUT OU DOUX)
	Bolée. 3,00 €
	(BIO)
	75 cl. 10,00 €
Goëlo MÉTHODE TRADITIONNELLE	75 cl. 10,30 €

Bière / Beer

Jus de fruits, sodas / Fruit juices, sodas

Jus de pommes / Apple juice PÉPIN SONNANT, BIO	1 litre 8,00 €
	20 cl. 2,30 €
Breizh Cola	33 cl. 3,00 €

Eau / Water

Eau minérale Plancoët / mineral water	50 cl. 2,20 €
	1 litre 2,70 €
Eau minérale Plancoët FINES BULLES / sparkling mineral water ..	50 cl. 3,00 €
	1 litre 3,60 €

Lait / Milk

Lait ribot	30 cl. 1,90 €
------------------	--------------------

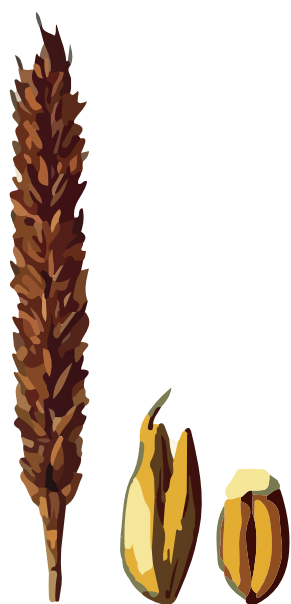
Spécialités gourmandes / Gourmet specialties

Far breton / Far breton	6,00 €
Crème brûlée / Crème brûlée	6,00 €
Riz au lait / Rice pudding	6,00 €
Gâteau breton / Breton cake	6,00 €

Les Crêpes

Les classiques / The classics

Beurre / Butter	2,10 €
Beurre-sucre / Sugar and butter	2,30 €
Confiture maison / Homemade jam	4,40 €
Crème de marrons / Chestnut cream	3,40 €
Pommes / Apples	4,40 €
Pruneaux / Prunes	3,20 €
Chocolat maison (noir ou au lait) / Homemade chocolate (milk or black) ..	4,10 €
Chocolat-banane (fruit ou confiture) / Chocolate-banana (fruit or jam) ..	5,10 €
Miel / Honey	3,40 €
Flambée / Flambée	5,20 €
Caramel au beurre salé / Salty butter caramel	4,50 €
Crêpe avec glace / Crêpe with ice-cream	4,60 €
Caramel et banane ou noix / Salty butter caramel, banana or walnuts	5,10 €
BIO (Supplément) / Organic (Optional)	1,00 €



Nos spécialités / Our Specialties

Gwalarn	4,40 €
gelée de cidre / cider jam	
Coup de vent / Wind Strike	6,30 €
secret à la pomme / Apple secret	
Nordé	7,60 €
pomme, caramel, flambée au Calvados / Apple, caramel, flambé with Calvados	
Sorbet pomme-calva en supplément / Apple sorbet and calvados with additional charge ..	2,60 €
Suêt	5,60 €
crème de citron maison / homemade lemon cream	
Mistral	5,00 €
miel, amande / honey, almond	
Tramontane	8,20 €
miel, noix, flambée au Grand Marnier / honey, walnuts, flambé with Grand Marnier	
Alizée	5,00 €
chocolat, amande ou noix de coco / chocolate, almonds with coconut	
Sirocco	5,30 €
chocolat, raisins au rhum / chocolate, raisins with rum	
Foëhn	6,40 €
chocolat, orange confiture maison / chocolate, homemade orange marmalade	
Bise	8,20 €
chocolat, glace à la menthe, alcool de menthe / chocolate, mint icecream, mint alcohol	
Suroît	6,30 €
fruits rouges, chantilly / berries, whipped cream	
Harmattan	6,30 €
crêpe parfumée au rhum, chocolat, banane / rum flavored pancakes, chocolate, banana	
Ouragan	8,50 €
poire, chocolat, chantilly, glace vanille / pear, chocolate, whipped cream, vanilla icecream	
Rose des Vents	10,30 €
fruits rouges, crème, glace, chantilly, caramel, flambée au kirsch	
berries, cream, icecream, whipped cream, caramel, flambé with kirsch	
Brise	5,60 €
capuccino : crème café et chocolat / cappuccino: coffee cream and chocolate	
Kornog	7,20 €
crème d'amande et fruit / almond cream and fruit	

Supplément / Optional

Glace, chantilly, alcool / Ice-cream, whipped cream, alcohol	2,20 €
--	--------

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

Les Glaces



« J'élabore, avec mes compagnons, des glaces authentiques de toute première qualité. La sélection d'ingrédients nobles et sains, des méthodes de travail artisanales et des procédés traditionnels de fabrication permettent de conserver les saveurs naturelles, et laissent exhaler les arômes. »

Jean-Pierre Lallemand, artisan glacier

« WITH MY COMPANIONS, I MAKE FIRST QUALITY AUTHENTIC ICECREAM. THE SELECTION OF NOBLE AND HEALTHY INGREDIENTS, THE TRADITIONAL METHODS AND MANUFACTURING PROCESSES ALLOW US TO PRESERVE THE NATURAL FLAVORS AND THE SCENTS. »

JEAN-PIERRE LALLEMAND, MASTER ICECREAM MAKER

Sélection de boules / Scoop Selection

Crème glacée

Cacao, café, caramel, pistache, menthe-chocolat

Cocoa, coffee, caramel, pistachio, chocolate with mint	1 boule / 1 scoop.....	2,50 €
.....	2 boules / 2 scoops.....	4,50 €
.....	3 boules / 3 scoops.....	6,50 €

Miel des monts d'Arrée / Honey from the Arrée mountains

.....	1 boule / 1 scoop.....	3,10 €
-------	------------------------	--------

Vanille / Vanilla.....

.....	1 boule / 1 scoop.....	2,80 €
-------	------------------------	--------

Sorbet

Cassis, citron, mangue, framboise, passion, rhubarbe

Cassis, lemon, mango, raspberries, fruit of passion, rhubarb.....	1 boule / 1 scoop.....	2,80 €
.....	2 boules / 2 scoops.....	5,00 €
.....	3 boules / 3 scoops.....	7,30 €

Pomme cidrée / Apple to the cider.....

.....	1 boule.....	3,60 €
-------	--------------	--------

Pots de glace / Icecream cup

Cacao, café, pistache, vanille, citron, fraise, passion, créole, coco, banane, framboise

Cocoa, coffee, pistachio, vanilla, lemon, strawberry, passion, criolla, coconut, banana, raspberry	3,30 € le pot de 10cl
--	-----------------------

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 liégeois / Liege coffee..... 7,00 €

crème glacée café, vanille, sauce café, chantilly
coffee icecream, vanilla, coffee sauce, whipped cream

Chocolat liégeois / Liege Chocolate..... 7,00 €

crème glacée chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly
chocolate icecream, vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Poire Belle-Hélène / Belle-Hélène Pears..... 7,50 €

crème glacée vanille, chocolat chaud, poire fruit, chantilly
vanilla icecream, hot chocolate, pears, whipped cream

Pêche Melba / Melba Peach..... 7,50 €

crème glacée vanille, coulis de fraise, pêche fruit, chantilly
vanilla icecream, strawberry coulis, peach fruit, whipped cream

Sundae fraise / Strawberry Sundae..... 7,20 €

glace vanille, fraise, coulis de fraise, chantilly
vanilla icecream, strawberry, strawberry coulis, whipped cream

Iceberg..... 6,20 €

crème glacée menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly
mint and chocolate icecream, chocolate sauce, whipped cream

Normandie / Normandy..... 8,00 €

sorbet pomme cidrée, pomme fruit, chantilly
apple sorbet, apple fruit, whipped cream