

BOISSONS ALCOOLISEES

LES APERITIFS.

ROYAL GUILLEVIC 75 cl LABEL ROUGE. Cidre pur jus. Bulles naturelles. Uniquement avec des pommes GUILLEVIC

Kir breton 12 cl. **Cidre fruité** et crème au choix. Mûre, cassis ou pêche

Kir vin blanc 12 cl. Mûre, cassis ou pêche

Martini rouge ou blanc 4 cl

Jameson 4 cl

Jack Daniels 4 cl

Ricard 2 cl

Pastis 51-2 cl

Gin Tonic, gin 4 cl, schweppes, citron

Porto rouge 4 cl

Cointreau 4 CL

LA BIÈRE ARTISANALE ZEPHYR PRESSION. FAITE A QUIBERON.

ZEPHYR demi 25 cl. Bière de QUIBERON

ZEPHYR demi 50 cl. Bière de QUIBERON

LA BIÈRE ARTISANALE ZEPHYR BOUTEILLE. FAITE A QUIBERON.

ZEPHYR blanche 33 CL. Claire, douce au palais

ZEPHYR blonde 33 CL. Claire et dorée aux arômes fins de céréales, avec une note herbacée et fleurie

ZEPHYR blonde Spéciale Bitter 33 CL. Claire et dorée aux arômes fruités et floraux

ZEPHYR ambrée 33 CL. Reflets cuivrés à l'arôme finement caramélisé

ZEPHYR brune 33 CL. Arômes de cacao et une touche herbacée. Son amertume sera légère

Cidre breton NICOL artisanal. Médaille d'or 2016 concours de Paris.

Bolée brut pression NICOL 20 cl

Pichet brut pression NICOL 50 cl

Pichet brut pression NICOL 100 cl

Bouteille NICOL brut 75 cl

Bouteille NICOL doux 75 cl

ROYAL GUILLEVIC 75 cl LABEL ROUGE. Cidre pur jus. Bulles naturelles. Uniquement avec des pommes GUILLEVIC

LES VINS. (Verre)

Rouge : Saumur Champigny 2014, 12 cl

Rosé : Cabernet d'Anjou 2015, 12 cl

Blanc : Muscadet 12 cl

Bouteille. Vin rouge

Saumur Champigny, Le Puy aux Cerfs AOC 2014..37,5 cl

Saumur Champigny, Le Puy aux Cerfs AOC 2014..75 cl

Bordeaux Mouton Cadet Ph de Rothschild, ABC 2015..75 cl

Bouteille. Vin rosé

Cabernet d'Anjou, AOC 2015..37,5 cl

Cabernet d'Anjou, AOC 2015..75 cl

Fronton INES, champion du monde des rosés 2008-2016, AOC 2019.75 cl

Bouteille. Vin blanc

Muscadet, Sèvre et Maine sur Lie, AOC 2013..37,5 cl

Muscadet, Sèvre et Maine sur Lie, AOC 2013..75 cl

Pouilly-Fumé Domaine DE LA FORGE, AOP 2016..75 cl

LES DIGESTIFS.

Chouchen 4 cl (L'héritage des Druides). Spécialité bretonne

Calvados 4 cl Busnel

Get 27 4 cl

Grand-Marnier 4 cl

Rhum Diplomatico 4 cl

Cognac 4 cl

Cointreau 4 CL

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

LES EAUX. ZERO NITRATE

Plancoët 50 cl **zéro nitrate**

Plancoët 50 cl Gazeuse **zéro nitrate**

Plancoët 100 cl **zéro nitrate**

Plancoët 100 cl gazeuse **zéro nitrate**

SODAS ET JUS DE FRUITS.

Coca breton Breizh 33cl

Orangina 25 cl

Schweppes Tonic

Schweppes agrumes

Pur jus de pomme 33 cl NICOL. Médaille d'argent PARIS 2017. **Sans ajout de sucre**

Jus d'orange 25 cl

Jus d'abricot 25 cl

Jus d'ananas 25 cl

Ice Tea 25 cl

Limonade 25 cl

Diabolo (limonade + sirop) 25 cl. Menthe. Fraise. Pêche. Citron. Grenadine

Sirop + eau Plancoët 25 cl. Menthe. Fraise. Pêche. Citron. Grenadine

CAFES LA BRÛLERIE D'ALRE, 100% ARABICA. Elaboration et Torréfaction 56400 Plougoumelen

Café Brésil Bahia

Grand café Bahia

Café allongé Bahia

Décaféiné Colombie

Crème

Grand crème

Cappuccino

CHOCOLAT ARTISANAL.

Chocolat chaud

Grand chocolat chaud

Chocolat viennois

Thé des Alizés, noir, vert, menthe poivrée, Earl Grey. Infusion Verveine et Menthe

Thé au lait

VOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS BRETONS :

QUIBERONNAIS : FUMAISSON LUCAS, saumon label rouge, maquereau et lieu.
QUIBERONNAIS : LA COUR D'ORGERES, confitures.
QUIBERONNAIS : ZEPHYR, bière artisanale.
SURZUR (56) : NICOL, cidre et jus de pomme.
PONT L'ABBE (29) : MINOTERIE DE L'ECLUSE, farines bio et sarrasin bio et complète.
GUEMENE (56) : Andouille authentique.



PRODUITS FAIT MAISON

Les pommes caramélisées, Le chocolat, le caramel et les amandes grillées.
Les champignons, les patates douces et les carottes sont cuisinés au beurre salé.
Les œufs utilisés sont uniquement des œufs plein air.
L'emmental utilisé est 100 % français.

Nos galetières sont graissées à l'huile de pépins de raisin. (Pas de saindoux)

Notre tarif est net et en €.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT

GALETTES AU BEURRE SALE

SECHE.(sans beurre sur la galette et sur l'assiette)

BEURRE

EMMENTAL : Beurre

ŒUF PLEIN AIR : Beurre

ŒUF PLEIN AIR : Emmental. Beurre

ŒUF PLEIN AIR : Jambon supérieur cuit au **torchon**. Beurre

JAMBON : Jambon supérieur cuit au **torchon**. Beurre

JAMBON EMMENTAL : Jambon supérieur cuit au **torchon**. Emmental. Beurre

ANDOUILLE : Andouille de GUEMENE **authentique**. **Champignons de Paris**. Ciboulette. Beurre

ANDOUILLE : Andouille de GUEMENE **authentique**. **Pommes caramélisées**. Beurre

SAUCISSE : Saucisse bretonne **artisanale (120 G)**. Moutarde à l'ancienne. **Champignons de Paris**. Ciboulette. Beurre

SAUCISSE : Saucisse bretonne **artisanale (120 G)**. Moutarde à l'ancienne. **Pommes caramélisées**. Beurre

LES COMPLETES.

POULET : 2 filets de poulet rôtis. Œuf plein air. Emmental. Beurre

CHORIZO : Chorizo (5) Œuf plein air. Emmental. Beurre

JAMBON : Jambon supérieur cuit au **torchon**. Œuf plein air. Emmental. Beurre

JAMBON DE PAYS : Jambon de pays **fumé au bois de hêtre**, **MONTAGNE NOIRE** (2). Œuf plein air. Emmental. Beurre

LARD : Lard **fumé au bois de hêtre** (3). Œuf plein air. Emmental. Beurre

ANDOUILLE : Andouille de GUEMENE **authentique** (4/6). Œuf plein air. Emmental. Beurre

SAUCISSE : Saucisse bretonne **artisanale (120 G)**. Œuf plein air. Emmental. Beurre. Moutarde à l'ancienne

CHEVRE : Emmental. Chèvre (3) Ø 7cm. Œuf plein air. Beurre

SPECIALITES DE NOS GALETTES

PRODUITS DE LA TERRE.

VEGETARIENNE : Œuf plein air. Chèvre (3) Ø 7cm. Noix. Miel. Carottes au paprika doux. Ciboulette. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

3 FROMAGES : Emmental. Demi-camembert au lait cru. Chèvre (3) Ø 7cm. Noix. Ciboulette. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

CAMPAGNARDE : Jambon de pays fumé au bois de hêtre, **MONTAGNE NOIRE** (2). Potatoes de patates douces au paprika doux. Ciboulette. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

CHAMPETRE : Jambon supérieur cuit au **torchon**. Chèvre (3) Ø 7cm. Asperges blanches. Noix. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

AVEYRONNAISE : Œuf plein air. Chèvre (3) Ø 7cm. Asperges blanches. Jambon de pays fumé au bois de hêtre, **MONTAGNE NOIRE** (2) Noix. Miel. Ciboulette. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

POULETTE : 2 filets de Poulet rôtis. Carottes au paprika doux. Champignons de Paris. Beurre. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

HOEDIC : Lard **fumé au bois de hêtre** (3). Chèvre (3) Ø 7cm. Potatoes de patates douces au paprika doux. Miel. Noix. Ciboulette. Beurre. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

MORBIHANAISE : Emmental. Champignons de Paris. Andouille de GUEMENE authentique (4/6). Moutarde à l'ancienne. Beurre. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

BRETONNE : Saucisse bretonne **artisanale (120 G)**. Carottes au paprika doux. Moutarde à l'ancienne. Beurre. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

GALETTES PRODUITS DE LA MER

BELLE ILOISE : Filet de lieu noir fumé au bois de hêtre et sel de Guérande (1). **Maison LUCAS QUIBERON**. Carottes au paprika doux. Citron. Beurre. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

IROISE : 1 Filet de maquereau fumé au bois de hêtre vert, sel de Guérande et poivre. **Maison LUCAS QUIBERON**. Champignons de Paris. Beurre. Citron. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

TERRE ET MER : Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande (1). Label rouge. **Maison LUCAS QUIBERON**. Asperges blanches. Champignons de Paris. Beurre. Citron. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

COQUILLE : 6 Saint Jacques, gabarit 20/30 Atlantique. Beurre. Champignons de Paris. Beurre. Citron. Ciboulette. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

PRESIDENTE : 6 Saint-Jacques, gabarit 20/30. Atlantique. Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande (1). Label rouge. **Maison LUCAS QUIBERON** (1). Asperges blanches. Ciboulette. Beurre. Citron. Salade sur galette. Vinaigrette Basilic au Miel et au Gingembre. Pignons de pin

CREPES DE FROMENT. FARINE BIO.BEURRE SALE.

Les produits fait maison : Le caramel beurre salé, le chocolat, les pommes caramélisées et les amandes grillées.

Les produits artisanaux : Confiture « La Cour d'Orgères » située à QUIBERON. Le confit de cidre fermier NICOL.

Les profiteroles crème glacée vanille, fleur de sel.

Sèche (sans beurre sur la galette et l'assiette)

Sucre roux. Beurre sur l'assiette

Beurre

Beurre. Sucre roux

Caramel beurre salé, fleur de sel **maison**. Beurre

Chocolat **maison**. Beurre

Caramel et chocolat **maison**. Beurre

Chocolat **maison**. Amandes. Beurre

Chocolat **maison**. Profiterole artisanale à la glace vanille. Beurre

Confiture au choix (**La Cour d'Orgères**) : Clémentine. Rhubarbe. Framboise. Griotte. Figue violette. Fraise. Beurre

Confiture (**La Cour d'Orgères**) de châtaigne de l'Ardèche AOP. Beurre

Miel. Beurre

Miel. Citron. Beurre

Citron. Beurre

Citron. Sucre. Beurre

Pommes caramélisées **maison**. Beurre

Pommes caramélisées **maison**. Chocolat **maison**. Beurre

Pommes caramélisées **maison**. Caramel beurre salé fleur de sel **maison**. Beurre

Pommes caramélisées. Amandes grillées **maison**. Beurre

Pommes caramélisées. Chocolat et amandes **maison**. Beurre

SPECIALITES DE NOS CREPES

SAINT CORNELY : Beurre. Pommes caramélisées **maison**. Caramel beurre salé fleur de sel **maison**. Profiterole **artisanale** à la glace vanille. Chantilly

EXOTIQUE : Beurre. Profiterole artisanale à la glace vanille. Chocolat **maison**. Chantilly. Noix de coco rapée

PRESQU'ILE : Beurre. Confiture de Framboise (Cour d'Orgères). Sucre roux. Chocolat **maison**. Chantilly

KENAVO : Beurre. 2 Profiteroles **artisanales** à la glace vanille. Pommes caramélisées maison. Chocolat maison. Caramel beurre salé, fleur de sel **maison**. Amandes grillées maison, Chantilly

SPECIALITES AVEC ALCOOL. Alcool de bar et non dénaturé.

Le flambage est effectué uniquement à l'intérieur de l'établissement.

NORMANDE : Beurre. Pommes caramélisées **maison**. Sucre roux. Flambage au Calvados BUSNEL

SUZETTE : Beurre. Confiture de Clémentine. Sucre roux. Chocolat **maison**. Flambage au Grand-Marnier

DIPLOMATE : Beurre. Confiture de griotte. Chocolat **maison**. Sucre roux. Flambage au Rhum DIPLOMATICO

NOS DESSERTS GLACES

GLACES ARTISANALES

Ananas givré

Orange givrée

Citron givré

Coco givrée

Nougat glacé

Croquantin vanille

Profiteroles (2) crème glacée vanille, chocolat maison et amandes grillées

POTS DE GLACES ARTISANALES 125 ML - BIO

Sorbet artisanal plein fruit citron, **Bio**

Sorbet artisanal plein fruit fraise, **Bio**

Crème glacée artisanale caramel au sel de Guérande, **Bio**

Crème glacée artisanale café, **Bio**

Crème glacée artisanale chocolat, **Bio**

Crème glacée artisanale vanille, **Bio**

AUTRES

Dôme praliné cœur chocolat, 130ml

Dôme glace cassis, 110 ml

SMOOTHIES

Un concentré de fraîcheur.

Green Melon : Mangue. Melon. Ananas. Jus de pomme

Spring Fever : Mangue. Framboise. Jus de pomme

Sweet Banana : Fraise. Banane. Jus de pomme

Bloody Berry : Fraise. Framboise. Mûre. Jus de pomme

Pina Tropic : Papaye. Ananas. Mangue. Jus de pomme

Red Sunset : Fraise. Mangue. Jus de pomme

