GALETTE GRIGNOTAGE À PARTAGER

(galettes apéritives découpées en parts)

100% farine de blé noir biologique IGP Bretagne, sans gluten

TARTARE D'ALGUES, Emmental de Savoie IGP, et œuf bio brouillé (4) 8,00€

FOURME D'AMBERT, râpé gourmand, pignons de pin, miel 8,00€

GALETTES DE SARRASIN

100% farine de blé noir biologique IGP Bretagne, sans gluten

JAMBON ROI ROSE DE TOURAINE labellisé Bleu-Blanc-Coeur, œuf miroir bio, râpé gourmand (4) (13) 12,50€

Cidre Brut Cotentin, 5° - Lemasson (50) *4,20€*

EFFILOCHÉ D'ÉCHINE (Orig. : France), râpé gourmand, pickles et ketchup de pommes, salade, patates douces rôties (13) 17,30€

Baphomet, 7,5° - La cidrerie du golfe (56) *5,70€*

MOUCLADE au curry, sarrasinotto au bouillon de légumes (7) (13) 18,00€

Cidre Guillevic, 4° - Distillerie du Gorvello (56) *4,30€*

POIREAU, crème de pommes de terre au miso, boudin Galabar de porc noir de Bigorre (Orig. : France) (10) (13) 16,80€

Cidre Pasłeka 2020, 5° - Kwaśne Jabłko (Pologne) *5,30€*

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, œuf miroir bio, râpé gourmand, negi-miso (4) (13) 14,50€

Cidre Guillevic, 4° - Distillerie du Gorvello (56) *4,30€*

FOURME D'AMBERT, raisins, pignons de pin, accompagnés de sa salade (13) 15,20€

Cidre Brise d'Automne 2023, 6° - Pommes d'Armor (22) *4,40€*

SAINT-JACQUES FRAÎCHES de la Baie de Saint-Brieuc, crème de potimarrons rôtis, sauce au cidre (7) (13) 22,00€

Baphomet, 7,5° - La cidrerie du golfe (56) *5,70€*

BOL DE SALADE VERTE 3,00€

CRÊPES DE FROMENT

100% farine de blé biologique (1) (4) (13)

BEURRE SUCRE 5,50€

CARAMEL BEURRE SALÉ 6,00€

CHOCOLAT (Valrhona) 6,50€

BEURRE SUCRE flambée à la fine de Bretagne 8,50€

CRUMBLE sarrasin-sésame, amandes, caramel beurre salé (10) (14) 8,50€

TOUT CARAMEL : boule crème glacée caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, noisettes (14) 10,00€

TOUT CHOCOLAT : boule crème glacée chocolat, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 10,00€

VANILLE/CHOCOLAT : boule crème glacée vanille à l'ancienne, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 10,00€

FRAMBOISE/CHOCOLAT : boule sorbet framboise, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 10,00€

POMMES CARAMÉLISÉES façon Tatin, flambées à la fine de Bretagne, boule crème glacée à la vanille à l'ancienne (13) 12,50€

Cidre Ombrage, 6° - L'Aubinière (35) *5,00€*

CRÈMES GLACÉES & SORBETS

1 boule 3,90€

2 boules 6,30€

3 boules 8,70€

P'TIT MOUSSE : 2 boules sorbet citron vert, 2cl d'eau-de-vie de cidre 8,50€

Toutes nos préparations sont cuisinées maison. La carte change au fil du temps et des saisons

Les accords suggérés sont servis au verre (12cl)

Allergènes : *(1) Gluten, (2) Poissons, (3)Crustacés, (4)Oeufs, (5) Arachides, (6) Moutarde, (7) Mollusques, (8) Soja, (9) Sulfites, (10) Sésame, (11) Céleri, (12) Lupins, (13) Lait, (14) Fruits à coques*

Nos galettes sont « Kraz » : bien cuites, fines et croustillantes