

GALETTE GRIGNOTAGE À PARTAGER

(gallettes 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€
FROMAGE DE CHÈVRE BIO (Ferme du Petit Pont - 41), origan et miel	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-Cœur**, 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€

FILET DE HARENG FUMÉ, pommes de terre nouvelles, fenouil, crème à l'aneth citronnée (2) (13) 16,00€

 **Cidre Free Cider**, 6,5° - Des bouteilles à l'amère (29)  4,40€

POIREAU, crème de pommes de terre au miso, jambon de Parme IGP (Orig. : Italie) (13) 16,80€

 **Cidre Pasleka 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, vinaigrette au miel et sauce soja (8)  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€



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

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

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€

PRUNES RÔTIES, crémeux au gingembre, caramel beurre salé, crumble sarrasin-sésame 12,00€

 **Cidre Hopped cider**, 6° - Abavas (Lettonie)  4,30€

POMMES CARAMELISÉES 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€

Les accords suggérés sont servis au verre (12cl)

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