

GALETTE GRIGNOTAGE À PARTAGER

(galettes apéritives découpées en parts)

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

FROMAGE DE CHÈVRE BIO (Ferme du Petit Pont - 41), origan, miel	8,00€
CHORIZO IBÉRIQUE, Râpé gourmand (13)	8,00€
TARTARE D'ALGUES, Emmental de Savoie IGP, et œuf bio brouillé (4)	8,00€
ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ (Orig. : France), moutarde à l'ancienne (13)	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, Emmental de Savoie IGP (4) (13) 12,00€

 Cidre La Roche 2023, 6° - Antoine Marois (14)  4,30€

SAINT-JACQUES FRAÎCHES de la Baie de Saint-Brieuc, crème de potimarrons rôtis, sauce au cidre (7) (13) 20,50€


 Poiré Étincelles demi-sec, 4° - L'Aubinière (35)  5,20€

EFFILOCHÉ D'ÉCHINE (Orig. : France), râpé gourmand, pickles et ketchup de pommes, salade, patates douces rôties (13) 17,00€


 Baphomet, 7,5° - La cidrerie du golfe (56)  5,50€

POIREAU, crème de pommes de terre au miso, jambon de Parme IGP (Orig. : Italie) (13) 16,00€

 Cidre Ambre 2021, 7° - Edouard Bénard (61)  4,10€

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, œuf miroir bio, râpé gourmand, negi-miso (4) (13)  14,00€

 Cidre P'tite Cuvée, 5,5° - La cidrerie du golfe (56)  4,30€

FOURME D'AMBERT, raisins, pignons de pin, accompagnés de sa salade, vinaigrette au miel et sauce soja (8)  15,00€

 Cidre Ombrage, 6° - L'Aubinière (35)  4,90€

BOL DE SALADE VERTE 3,00€

CRÊPES DE FROMENT

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

BEURRE SUCRE 5,00€

CARAMEL BEURRE SALÉ 5,50€

CHOCOLAT (Valrhona) 6,00€

BEURRE SUCRE flambée à la fine de Bretagne 8,00€

CARAMEL BEURRE SALÉ, CRUMBLE sarrasin-sésame, amandes (10) (14) 8,00€

TOUT CARAMEL : boule crème glacée caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, noisettes (14) 9,00€

TOUT CHOCOLAT : boule crème glacée chocolat, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 9,00€

FRAMBOISE/CHOCOLAT : boule sorbet framboise, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 9,00€

POIRES POCHÉES aux épices, crémeux au gingembre, sauce chocolat (Valrhona), amandes effilées (14) 11,50€

 Cidre Hopped Cider, 6° - Abavas (Lettonie)  4,10€

POMMES CARAMELISÉES façon Tatin, flambées à la fine de Bretagne, boule crème glacée à la vanille de Madagascar 11,50€

 Cidre Ombrage, 6° - L'Aubinière (35)  4,90€

CRÈMES GLACÉES & SORBETS

1 boule 3,50€

2 boules 5,90€

3 boules 8,30€

P'TIT MOUSSE : 2 boules sorbet citron vert, 2cl d'eau-de-vie de cidre 8,00€



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

Crêperie & Cave à cidre

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