

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 GUÉMENÉ (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 TOURNAINE labellisé Bleu-Blanc-Coeur , 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€
cidre 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€
cidre 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€



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	5,00€	
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 CARAMÉLISÉES 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 2 boules 3 boules	3,50€ 5,90€ 8,30€
P'TIT MOUSSE : 2 boules sorbet citron vert, 2cl d'eau-de-vie de cidre	8,00€	

Crêperie & Cave à cidre

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