



## GRIGNOTAGES

Bolée de saucisse grillée au couteau	8,00 €
Rillettes de cochon, blinis de sarrasin	7,00 €
Tarama blanc, blinis de sarrasin	9,50 €
Rillettes de sardines, blinis de sarrasin	8,00 €

## LES GAULETTES DE SARRASIN

(Farine de sarrasin bio sans gluten)  
bolée de sucrine, vinaigrette au cidre

<b>JOSETTE *</b>	12,50 €
Jambon au torchon ou jambon de dinde, œuf plein air, Emmental	
<b>YVETTE</b>	14,50 €
Jambon à la truffe, œuf plein air, Comté AOP	
<b>HENRIETTE</b>	16,50 €
Truite fumée, crème fraîche, œufs de truite, aneth	
<b>RIGALETTE</b>	14,50 €
Saucisse au couteau, Comté AOP, confit d'oignons au cidre, crème de Savora	
<b>JEANNETTE</b>	13,50 €
Coppa, chèvre frais, confiture de figue "Raphaël de Saint Malo"	
<b>GINETTE</b>	13,50 €
Bolognaise maison (bœuf), œuf plein air, Emmental	
<b>BERNADETTE</b>	14,50 €
Andouille de Guémené, confit d'oignons au cidre, Emmental, crème de Savora, œuf plein air	
<b>LISSETTE</b>	13,50 €
Chorizo picante, œuf plein air, Comté AOP	
<b>GEORGETTE</b>	15,50 €
Algues Wakamé, œuf plein air, tofu, graines de sésame  Veggie	
<b>LUCETTE *</b>	11,90 €
Poêlée de champignons, œuf plein air, Emmental  Veggie	

### INGRÉDIENT EN SUPPLÉMENT :

Poêlée de champignons, crème fraîche, œuf plein air, confit d'oignons au cidre, Emmental	+2,00 €
--	---------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€.** La maison n'accepte pas les chèques.  
Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.



# LES CRÊPES DE FROMENT

(Farine de froment bio)

## Classiques

Beurre demi sel et sucre roux *	4,50 €
Caramel au beurre salé "Raphaël de Saint Malo"	6,50 €
Crème de marron "Faugier"	5,50 €
Sauce chocolat *	5,50 €
Miel, citron	5,50 €
Nutella	6,50 €
Confiture "Raphaël de Saint Malo" au choix :	6,50 €
Fraise, rhubarbe, orange, figue, abricot, fruits des bois	

## Gourmandes

<b>VICTOIRETTE</b>	8,00 €
Sauce chocolat, glace artisanale à la vanille, crème fouettée maison, amandes effilées	
<b>PAULETTE</b>	9,00 €
Compote de pommes, glace artisanale à la vanille, caramel au beurre salé "Raphaël de Saint Malo", éclats de noisette	
<b>CLAUDETTE</b>	8,50 €
Purée de fruits de la passion, glace artisanale à la vanille, brisure de spéculoos	
<b>LAURETTE</b>	9,00 €
Nutella, banane, éclats de noisette	
<b>SUZETTE</b>	10,50 €
Flambée aux zestes d'orange confits	

### NOS INGRÉDIENTS EN SUPPLÉMENT :

Boule de glace « Pedone » maître glacier	2,50 €
Crème fouettée maison	2,00 €
Nuts (amandes effilées, brisure de spéculoos, éclats de noisette)	1,00 €

## FORMULE ENFANT 12,50 €

(moins de 12 ans)

Galette de sarrasin bio : Jambon, œuf plein air  
+ Crêpe de froment bio : Sucre ou Nutella  
+ Boisson : Jus de pomme ou Sirop à l'eau 20cl



# LES COUPES GLACÉES

## « Pedone » maître glacier

**COUPE PARISIENNE** 7,00 €

Assortiment de 2 boules au choix

**COUPE « RAS LE BOL » À PARTAGER OU PAS ...** 22,00 €

Assortiment de 10 boules au choix, crème fouettée

### *Nos Glaces :*

Vanille, chocolat, caramel salé, pistache de Sicile, stracciatella,  
menthe chocolat, cappuccino

### *Nos Sorbets :*

Fraise, citron vert, abricot, melon, mangue, poire William

### **NOS INGRÉDIENTS EN SUPPLÉMENT :**

Crème fouettée maison 2,00 €

Nuts (amandes effilées, brisures de spéculoos, éclats de noisette) 1,00 €

---

**PÊCHE MELBA** 9,50 €

Pêches au sirop, glace vanille, crème fouettée maison,  
coulis de fruits rouges, amandes effilées

**FRAISE MELBA (EN SAISON)** 10,50 €

Fraises, glace vanille, crème fouettée maison, coulis de fruits rouges,  
amandes effilées

**BANANA SPLIT** 11,50 €

Banane, glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat,  
crème fouettée maison, sauce chocolat

**DAME BLANCHE** 9,00 €

Glace vanille, crème fouettée maison, sauce chocolat,  
amandes effilées

**AFFOGATO** 8,00 €

Glace vanille et espresso bio (sup. shot d'Amaretto +3,00 €)

## **FORMULE MIDI 18,50 €**

**Hors weekends et jours fériés**

Galette de sarrasin **bio**, bolée de sucrine et vinaigrette au cidre :

Josette **ou** Lucette **ou** Galette du moment

+ Crêpe de froment **bio** : Beurre demi sel et sucre roux **ou** Sauce chocolat

+ Boisson : Cidre **bio** à la pression 25cl **ou** Jus de pomme pulpée **bio** 25cl



## HEURES JOYEUSES

6,50 €

de 17h à 20h

Suzette Spritz

Apéritif 4cl, cidre, eau gazeuse

La pinte de bière "La Suzette" 50cl

Aqualemon 25cl

Jus de citron, eau gazeuse,

sirop de menthe

## APÉRITIFS

**Suzette Spritz** 10,00

Apéritif 4cl, cidre, eau gazeuse

**Kir Breton** 15cl 5,50

Liqueur de fraises de Plougastel,  
cidre bio

**Double Jus 30&40** 5cl 5,50

Apéritif de pomme

**Pommeau de Normandie** 5cl 5,50

"Heroult" AOC bio

**Coupe de Champagne** 10cl 10,00

Brut AOC "Maison Hourdry"

**Ty Jaune** 2cl 4,90

Pastis Breton

## BIÈRES

**Pression** 25cl 50cl

"La Suzette" 4,90 8,00

Britt blanche 5,50 9,00

Au malt de froment

Saint Erwan 5,90 10,50

**BOUTEILLES** 33cl

Lancelot 6,50

Corona Cero 0,0% 6,50

## JUS & NECTARS

"Le Coq Toqué" bio

**Jus** 25cl ananas pain de sucre ou 6,50

orange blonde de Sicile

**Nectars** 25cl poire William ou 6,50

abricot du Roussillon

**Jus pomme pulpée à la verse** 25cl 4,90

## SODAS

## PÉTILLANTS

"Guinguette" bio

Pomme fleurs de sureau 25cl 6,50

Pomme gingembre 25cl 6,50

Pomme framboise 25cl 6,50

## SOFTS

Limonade française bio 33cl 5,50

Breizh Cola 33cl 5,50

Breizh Cola zéro 33cl 5,50

Thé glacé maison 20cl 6,50

Aqualemon 25cl 8,00

Jus de citron, eau g., sirop de menthe

## LE GOÛTER DES ENFANTS 8,50 €

(moins de 12 ans)  
de 16h à 18h

Crêpe de froment bio :

Sucre ou Nutella

+ Boisson : Jus de pomme 20cl

ou Sirop à l'eau 20cl

ou Chocolat chaud



# BAR À CIDRE

## CIDRE À LA PRESSION

Cidre bio 4° 25cl	5,50
Cidre bio 4° 50cl	9,00

## CIDRE "GOËLLAN"

Cidre Rosé bio 4,5°	33cl	6,90
Cidre IPA et houblon bio 5°		6,90

## BOUTEILLES DE CIDRE

Cidre Brut "Val de Rance" cru Breton 6°	75cl	14,50
Cidre Doux "Val de Rance" cru Breton 2°		14,50
Cidre Brut "Coquerel" 100% pur jus 4,5°		18,00
Cidre Fermenté en fût de chêne à Calvados bio "Herout" 6,5°		28,50

# CAVE À VINS

## VINS ROUGES

	15cl	50cl	75cl
VDF Suzette Syrah, Grenache, Carignan	5,90	18,00	26,50
IGP Île de Beauté Armunia	6,50	19,50	28,50
IGP Pays d'Oc Le Versant, Pinot Noir	6,50	19,50	28,50
Bordeaux AOP Château Guillot	7,00	23,00	32,00

## VINS BLANCS

VDF Suzette Chardonnay	5,90	18,00	26,50
Pouilly Fumé AOC Le Petit Marin	7,90	25,50	39,00

## VINS ROSÉS

IGP Île de Beauté Armunia	6,50	19,50	28,50
IGP Pays d'Oc Argali	7,90	25,50	39,00

## CHAMPAGNES

	10cl	75cl
Brut AOC Maison Hourdry	10,00	55,00
Brut Rosé AOC Abelé 1757 intense et fruité	-	85,00
Blanc de Blancs AOC Abelé 1757 richesse et fraîcheur	-	90,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€.** La maison n'accepte pas les chèques.  
Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.



## E A U X M I N É R A L E S

Perrier 33cl	4,90
Plancoët Plate ou Gazeuse 50cl	5,90
Plancoët Plate ou Gazeuse 1L	7,50

## B O I S S O N S C H A U D E S

Café Solidaire bio "Lobodis", torréfacteur Breton	2,80
Décaféiné	2,80
Café Crème	4,70
Café Crème au caramel salé	6,50
Café Viennois crème fouettée maison	6,50
Chocolat Chaud	4,70
Chocolat Viennois crème fouettée maison	6,50
Cappuccino	6,50
Vin Chaud à la cannelle	6,50
Cidre Chaud	6,50

## THÉS & INFUSIONS "CLIPPER" 100% NATURELS ET BIO 4,90

Thé Noir Earl Grey
Thés Verts Menthe / Chaï / Gingembre / Fraise
Thés Blancs Orange / Citron
Infusions Détox / Camomille / Pêche

## A L C O O L S

Whisky au blé noir 4cl	10,00
"Eddu"	
Rhum de Saint Malo 4cl	9,00
"Retour de Marie Galante"	
Gin aux algues 4cl	9,00
"Malouin's"	
Vodka au sarrasin 4cl	9,00
made in Bretagne	

## D I G E S T I F S

Calvados VSOP 4cl	9,00
Vieille Réserve "Hérout"	
Blanche d'Alambic 4cl	8,00
Eau de vie de cidre "Herout"	
Crème de Menthe 5cl	7,00
"La Mentheuse"	
Amaretto 4cl	7,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix net en euros, taxes et service compris. **CB à partir de 10€.** La maison n'accepte pas les chèques.  
Pensez à indiquer vos allergies à nos serveurs/serveuses.

