

## 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 GALETTES 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,<br>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,<br>crème de Savora, œuf plein air |  |
| <b>LISETTE</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,<br>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,<br>crème fouettée maison, amandes effilées                               |         |
| <b>PAULETTE</b>   | 9,00 €  |
| Compote de pommes, glace artisanale à la vanille,<br>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,<br>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, brisure 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 expresso 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 pulpee **bio** 25cl



## HEURES JOYEUSES 6,50 €

de 17h à 20h

|  |  |
|--|--|
| Suzette Spritz                                 |  |
| Apéritivo 4cl, cidre, eau gazeuse              |  |
| La pinte de bière "La Suzette" 50cl            |  |
| Aqualemon 25cl                                 |  |
| Jus de citron, eau gazeuse,<br>sirop de menthe |  |

## APÉRITIFS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Suzette Spritz</b>                          | 10,00 |
| Apéritivo 4cl, cidre, eau gazeuse              |       |
| <b>Kir Breton</b> 15cl                         | 5,50  |
| Liqueur de fraises de Plougastel,<br>cidre bio |       |
| <b>Double Jus 30&amp;40</b> 5cl                | 5,50  |
| Apéritif de pomme                              |       |
| <b>Pommeau de Normandie</b> 5cl                | 5,50  |
| "Heroult" AOC bio                              |       |
| <b>Coupe de Champagne</b> 10cl                 | 10,00 |
| Brut AOC "Maison Hourdry"                      |       |
| <b>Ty Jaune</b> 2cl                            | 4,90  |
| Pastis Breton                                  |       |

## BIÈRES

|                    |      |       |
|--------------------|------|-------|
| <b>Pression</b>    | 25cl | 50cl  |
| "La Suzette"       | 4,90 | 8,00  |
| Britt blanche      | 5,50 | 9,00  |
| Au malt de froment |      |       |
| Saint Erwan        | 5,90 | 10,50 |
| <b>BOUTEILLES</b>  |      | 33cl  |
| Lancelot           |      | 6,50  |
| Corona Cero 0,0%   |      | 6,50  |

## JUS & NECTARS "Le Coq Toqué" bio

|  |      |
|--|------|
| <b>Jus</b> 25cl ananas pain de sucre ou<br>orange blonde de Sicile | 6,50 |
| <b>Nectars</b> 25cl poire William ou<br>abricot du Roussillon      | 6,50 |
| <b>Jus pomme pulpée à la verve</b> 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 GÔUTER 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.



## EAUX MINÉRALES

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

## BOISSONS CHAUDES

|   |      |
|---|------|
| 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           |

## ALCOOLS

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| 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          |       |

## DIGESTIFS

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Calvados VSOP 4cl            | 9,00 |
| Vieille Réserve "Hérouet"    |      |
| 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.

