

Nos spécialités de galettes (Farine bio 100% blé noir)

<i>Johnnies :</i>	<i>Oignons rosés de Roscoff compotés au cidre brut et crème</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lagen</i>	<i>Saumon fumé, crème d'artichauts du Léon et citron</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Gortozen :</i>	<i>saucisse fumée aux algues, oignons rosés de Roscoff cuits au cidre brut et crème fraîche</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Marc'h Plij ! :</i>	<i>Algues de Roscoff et encornets le tout accompagné de la sauce « Typic »</i>	<i>8, 00 €</i>
<i>Ky'pic</i>	<i>Andouille artisanale, moutarde à l'ancienne et crème</i>	<i>9, 00 €</i>
<i>Créach Bihan :</i>	<i>fromage de chèvre en bûchette et miel de forêt de Plouescat (Miellerie de la côte des Légendes)</i>	<i>7, 00 €</i>
<i>La Vilaine</i>	<i>Saucisse bretonne, oignons de Roscoff, moutarde et fromage</i>	<i>8,00 €</i>
<i>La Guivry</i>	<i>Crottin de chèvre, compote de figues et salade verte</i>	<i>8,00 €</i>
<i>La Saint Jacques</i>	<i>Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, flambées au whisky, champignons et crème.</i>	<i>11,00 €</i>

Nos galettes classiques

<i>Beurre</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Œuf</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Fromage (emmental)</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Jambon</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Jambon - fromage</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Œuf - jambon</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Œuf - fromage</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Complète</i>	<i>(jambon - œuf - fromage)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Oignons rosés de Roscoff</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Tomates fraîches cuisinées</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Champignons de Paris frais</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Pommes cuisinées</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Fromage de chèvre</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Poitrine fumée</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Saucisse bretonne</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Andouille artisanale</i>		<i>5,00 €</i>

Composez vos envies...

Un supplément 1,70 €, deux suppléments 2,70 €, trois suppléments 3,50 €

Les incontournables de la Maison : Nos salades aux blinis de blé noir

<i>La pesket</i>	<i>Saumon fumé sur blinis à la crème, parsemé de ciboulette, salade verte de saison, tomates, citron et sauce maison.</i>	9,00 €
<i>La Blinis Du</i>	<i>Andouille artisanale poêlée, sur blinis, pommes et pruneaux légèrement caramélisés, salade verte de saison.</i>	9,00 €
<i>La Menez Hom</i>	<i>Fromage de chèvre chaud et jambon cru sur blinis, salade verte de saison, tomates, persil et sauce maison</i>	10,00 €
<i>La Triagoz</i>	<i>Noix de coquille Saint-Jacques poêlées sur blinis, salade verte de saison, tomates, pamplemousse et sauce maison.</i>	11,00 €

Les crêpes desserts : les spécialités

<i>Brook'n'Noz</i>	<i>Galette Sarrazin, miel, noix de pécan, glace caramel beurre salé, liqueur fleur de caramel</i>	7, 00 €
<i>Baramel</i>	<i>Galette Sarrazin, noix, caramel, glace pain d'épices</i>	7, 00 €
<i>Plijadur Du</i>	<i>Galette sarrazin, chocolat, amandes grillées, glace café</i>	7, 00 €
<i>Skouiz</i>	<i>Compote de rhubarbe, coulis de framboise et chantilly maison</i>	6, 00 €
<i>Nanick</i>	<i>Banane, chocolat maison, noix de coco et chantilly</i>	6, 00 €
<i>Toul Craz</i>	<i>Caramel maison, amandes grillées, glace nougat</i>	6, 50 €
<i>Peren Bihan</i>	<i>Confiture de poire à la vanille « maison », flambée à l'eau de vie de poire</i>	8, 00 €
<i>Toul Mad</i>	<i>Pommes cuites au beurre flambées au Calvados et glace crème brûlée.</i>	8, 00 €

Les crêpes de froment classiques

<i>La beurre</i>		1,80 €
<i>La beurre sucre</i>		2,00 €
<i>Chocolat maison ou caramel maison</i>		3,70 €
<i>Sirop d'érable</i>		3,00 €
<i>Crème de marron</i>		3,20 €
<i>Pommes ou banane ou citron pressé</i>		3,50 €
<i>Confitures</i>	<i>Mûres, pêches de vigne, fraise ...etc (origine : Miellerie de la Côte des Légendes – Plouescat)</i>	3,70 €
<i>Les flambées</i>	<i>Grand Marnier, poire, rhum, calvados</i>	5,00 €
<i>Les suppléments au choix</i>	<i>Amandes grillées, noix de coco, chantilly</i>	
	<i>1 supplément</i>	1,20 €
	<i>2 suppléments</i>	2,00 €
	<i>3 suppléments</i>	2,50 €
	<i>Supplément glace au choix</i>	
	<i>1 boule</i>	2,00 €

Les glaces

<i>La Belle Hélène</i>	<i>Glace vanille, poire, chocolat chaud et chantilly maison</i>	7,00 €
<i>La Banana Split</i>	<i>Glace vanille, fraise et chocolat, banane, chantilly maison</i>	7,50 €
<i>La Dame Blanche</i>	<i>3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly maison</i>	7,00 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	<i>2 boules chocolat ou café (chocolat chaud ou caramel maison, chantilly)</i>	6,50 €
<i>La Galettière</i>	<i>Glace caramel, pomme cidrée et crème brûlée, chantilly maison amandes grillées</i>	7,00 €
<i>Colonel</i>	<i>2 boules citron vert et Vodka</i>	8,00 €
<i>Traou Bren</i>	<i>Glace pomme cidrée (1 boule) et Calva</i>	6,00 €
<i>Les coupes</i>	<i>Une boule</i>	2,50 €
	<i>Deux boules</i>	4,30 €
	<i>Trois boules</i>	5,30 €

Les crèmes glacées

*Vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir Valrhôna,
nougat de Montélimar, caramel beurre salée, café pur*

Les sorbets

*arabica, crème brûlée, menthe verte avec copeaux de chocolat
Cassis noir de Bourgogne, citron vert, passion, pomme cidrée,
Fraise*

Goûter nos cocktails bretons à l'apéritif

Le Roskovite

*Cidre pression, Pommeau A.O.C, sucre vanillé,
Crème de framboise*

3,80 €

Le Cornouaillais

*Cidre pression, Pommeau A.O.C, sucre vanillé,
Crème de pêche*

3,80 €

Les cafés améliorés

Véritable Irish coffee

*Whisky irlandais, café espresso « goût italien »,
sucre de canne et chantilly maison*

6,00 €

Capuccino

*Café espresso « goût italien », chantilly maison,
chocolat*

4,00 €

Magic Coffee

Baileys, Whisky, café espresso « goût Italien »

6,00 €

Café Lambig

*Café espresso « goût italien » et Lambig de
Cornouaille hors d'âge*

5,00 €

Prix nets – service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération