
On dit que le choix d'une carte c'est la signature du chef, l'identité propre de l'entreprise.

Ici nous avons choisi de vous séduire par une ambiance, un décor.

Mais pas que...

La symbiose entre le cadre et l'assiette passe par l'atout majeur : la passion. Une cuisine simple, saine et de saison. Ici on épluche, on coupe, on pétrir, on lamine, on mijote, on cuit, on assemble toujours dans le respect des matières premières choisies (local ou français). Producteurs, éleveurs, maraîchers, meuniers s'affairent pour donner sens aux valeurs culinaires.

Excellent appétit

Engagement qualité :

Nos préparations sont « maison » issues du marché local ou français, une démarche qui nous tient à cœur pour le respect de l'environnement, l'emploi local et la qualité des produits.

*Accord mets et (vin ou cidre) pour les indécis

LES PLATS : ----- Plats végétariens

Burger bœuf : pain burger, steak haché (120g), sheddar, lard fumé, sauce poivre, légumes et salade de saison, frites 13,90 €

*Rouge au verre (Saumur Champigny, Bordeaux supérieur, Bourgeuil)

Burger veggie : pain burger, fromage de chèvre affiné, fondue d'oignon rosé, légumes et salade de saison, frites 13,90 €

*Rouge au verre (Saumur Champigny, Bordeaux supérieur, Bourgeuil)

Petite frite : -----2,80 €

Grande frite : -----3,50 €

Petite salade de saison : ----- 2,50 €

Grande salade de saison : ----- 3,60 €

Vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

Saucisse de Molène : saucisse de porc artisanale aux algues, fumée au bois de hêtre, compotée de pomme sans sucre ajouté, confit à l'oignon rosé, sauce moutarde, salade de saison, frites 17,90 €

*Rouge au verre (Saumur Champigny, Bordeaux supérieur, Bourgeuil)

*Rosé au verre : Terra Nativa

*Cidre au verre : cidre Kerné brut

Bouteille : Séhédic brut bio Fouesnant

Steak haché (120g), frites 10,50 €

Faux filet (200-220 g), race à viande « Charolaise », frites, sauce poivre 19,00 €
*Rouge au verre (Saumur Champigny, Bordeaux supérieur)
*Rouge en bouteille 75 cl (Bordeaux Graves, Vallé du Rhône Croze-Hermitage)

Supplément sauce maison : moutarde, poivre, roquefort, tartare 1,80 €

Fish & chips sauce tartare (env.150g) 12,80 €
*Blanc au verre : (sec) AOC Cheverny, (1/2 sec) Bourgogne Aligoté

NOS GAULETTES : composez vous-même votre galette : 100 % blé noir

Nature : 2,50 € Beurre : 3,00 € *Œuf : 4,30 € *Emmental : 4,50 €

*Jambon : 4,50 € *Lard fumé : 4,50 € *Champignons : 4,50 €

*Fromage à raclette : 4,50 €

****Andouille de Guémené** : 6,00 €

****Chèvre affiné ou confit à l'oignon rosé** : 6,00 €

Galette complète : 6,90 €

Supplément sauce crème fraîche : 2,10 €

Supplément garniture * : 2,10 €

Supplément garniture ** : 3,00 €

*Accord mets et vin pour vos galettes * tous les cidres sont en convenance

LES GAULETTES SIGNATURES DU MOMENT sont affichées au tableau

NOS GAULETTES SIGNATURES : accompagnées de salade de saison et vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre balsamique

Fromagère : (Timanoix- fromage à la liqueur de noix-, fromage frais, 12,80 €
chèvre affiné), sauce crème fraîche, miel, noix, sorbet pomme cuite/lambig
*Pommeau de bretagne au verre

Veggie : écrasé de pomme de terre et légumes du moment, confit à l'oignon 13,50 €
rosé, chèvre affiné, tartare d'algues bio de Roscoff

Guémené : andouille de Guémémé, sauce crème fraîche, compotée de 12,80 €
pomme sans sucre ajouté, roquefort, glace à l'oignon de Roscoff AOP & figes

Océane : cabillaud fumé au foin maison, écrasé de pomme de terre et légumes 16,90 €
du moment, crème fraîche, citron, gomasio aux 3 graines torréfiées
(lin, sésame, pavot) * Blanc au verre : (sec) Quincy ou AOC Cheverny

Molénaise : saucisse de Molène aux algues, fumée au bois de hêtre, confit à 13,80 €
l'oignon rosé, compotée de pomme sans sucre ajouté, emmental râpé, glace
à l'oignon de Roscoff AOP & figes

Raclette : fromage à raclette, lard fumé, jambon, écrasé de pomme de terre 12,80 €
et légumes de saison, sauce crème fraîche

NOS CRÊPES : composez vous-même votre crêpe :

Nature : 1,70 €	Beurre ou sucre : 2.20 €	Beurre/sucre : 3,00 €
Au choix – (Citron, banane, chocolat noir Sao Tomé 70% cacao, miel, coco)		4,50 €
Crème caramel beurre salé nature		5,50 €
Crème caramel chocolat Sao Tomé 70% cacao :		5,70 €
Pâte à tartiner gianduja lait et noisettes :		5,50 €
Compotée de pomme sans sucre ajouté :		5,50 €
Supplément garniture :		1,50 €
Supplément glace ou sorbet :		2,00 €
Supplément flambage (Rhum, Calvados, Cognac, Grand-Marnier) :		3,00 €
Supplément chantilly :		2,00 €

NOS CRÊPES SIGNATURES :

Conseil pour les indécis

* Vin, cidre ou autre alcool pour votre crêpe signature :

- Tous les cidres sont en convenance
- Vin blanc : Côte de Gascogne IGP « Gros Maseng Nova »
- Pommeau de Bretagne

Tatin : compotée de pomme sans sucre ajouté, crème de caramel au beurre salé, glace au blé noir, chantilly 8,80 €

Sablée : compotée de pommes, éclats de biscuit breton, crème de caramel beurre salé flambée au Calvados 9,80 €

3 chocolat : sauce chocolat noir Sao Tomé 70% cacao, crème Namélaka chocolat blanc, glace chocolat au lait Valhrona, chantilly 8,80 €

Feuillantine : aumônière de pâte à tartiner gianduja lait et noisettes, glace à la vanille de Madagascar, pailleté de crêpes, noisettes torréfiées 9,80 €

Antillaise : banane, caramel au chocolat Sao Tomé 70 % cacao, éclats de cake aux épices Rhum/figues/raisins macérés flambée au Rhum 9,80 €

UN PEU DE FANTASIE DANS CE MONDE

Nounours : sauce chocolat noir Sao Tomé 70% cacao, glace chocolat au lait, chantilly et nounours guimauve chocolat au lait 8,50 €

Grrrr ! : crème caramel beurre salé au chocolat 70 % cacao, éclats de lion, glace caramel beurre salé, chantilly 8,50 €

Surprise : glace chocolat lait Valhrona, crème Namélaka chocolat blanc, œuf surprise au chocolat lait et blanc, chantilly 8,80 €

Marshmallow : guimauve, crème caramel beurre salé à la framboise, chantilly 8,00 €

NOS DESSERTS DU MOMENT sont affichés au tableau

NOS DESSERTS :

<u>Moëlleux</u> chocolat Sao Tomé 70 % cacao et crème Namélaka chocolat blanc sur lit de crème caramel beurre salé	7,50 €
<u>Café gourmand</u> : biscuit et cake maison, crème Namélaka chocolat blanc, crème caramel beurre salé, chantilly, café (thé ou chocolat gourmand + 1€)	8,00 €
<u>Crumble pomme/fruits rouges</u> : au biscuit breton et sorbet hibiscus	7,50 €

NOS GLACES ET SORBETS : 1 boule : 2,20 €, 2 boules : 4,10 €, 3 boules : 5,90 €

Glaces : Vanille de Madagascar, chocolat noir Valhrona, chocolat lait Valhrona, blé noir, caramel beurre salé, café, noisette

Sorbets : fraise de Sibiril, hibiscus, pomme cuite & lambig, citron vert, cassis, passion, mangue

Garniture supplémentaire : sauce chocolat, crème de caramel beurre salé ou chantilly 2,00 €

NOS SALADES (accompagnées de vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre balsamique)

----- Salade végétarienne

Chèvre chaud : tomate, salade, lard fumé, petit chèvre/miel sur toasts, graines de sésame, pavot et lin torréfiées 9,00 €

*Feuilletée 3 fromages : {petite tourte à base de crêpes salées en feuilletage garnie de fromage frais, Timanoix -(fromage à la liqueur de noix), noix et sauce crème fraîche} et son filet de miel, tomate, salade, petit chèvre sur toasts aux 3 graines torréfiées (sésame, pavot, lin), sorbet basilic, vinaigrette à l'huile de colza et vinaigre de framboise 11,80 €

Salade de la mer : tomate, salade, produit de la mer du moment, cabillaud fumé au foin maison, crevettes, le tout sur filet d'huile d'olive à l'ail, tartare d'algues bio de Roscoff, sauce tartare maison 12,80 €

*De la même famille le Kouign crêpes version sucré.

MENU A 18,00 € : uniquement le midi du mercredi au vendredi sauf Juillet/Août

Plat/dessert/café offert (affiché au tableau)

MENU A 23,00 € (SOIR ET WEEK END TOUTE L'ANNÉE)

Plat/dessert (affiché au tableau)

MENU A 33,00 € (TOUTE L'ANNÉE)

Tourte de crêpes (salées) feuilletée maison aux 2 fromages (Timanoix-à la liqueur de noix-, fromage frais, sauce crème fraîche, noix), petit chèvre/miel sur toast au 3 graines torrifiées, salade et sa vinaigrette à l'huile de colza et vinaigre de framboise

ou

Assiette de cabillaud fumé au foin maison, crème fraîche, citron, gomasio aux 3 graines torrifiées (lin, sésame, pavot)

Galette signature de la mer (poisson du jour), écrasé de pomme de terre aux légumes du moment

ou

Faux-filet race à viande « Charolaise » sauce poivre/frites

Assiette de fromage

ou

Kouign crêpes du moment et son accompagnement

ou

Crêpes Tatin (compotée de pomme, crème de caramel beurre salé, glace blé noir, chantilly)

MENU ENFANT 8,00 €

Galette complète (jambon/œuf/fromage) + sirop à l'eau ou limonade (20 cl)

+

Crêpe beurre sucre ou chocolat

MENU ENFANT 11,00 €

Au choix : steak haché frites ou Fish & chips + sirop à l'eau ou limonade (20 cl)

+

Glace 1 boule (vanille ou chocolat) ou sorbet fraise de Sibiril