

# GALETTES DE SARRASIN

## LES CLASSIQUES (accompagnées d'un méli-mélo de salades)

<b>Galette Beurre Salé</b>	<b>3.10€</b>
<b>Galette 2 ingrédients au choix</b> jambon, œuf, lardons, emmental, champignons	<b>5.30€</b>
<b>Galette Complète</b> jambon, œuf, emmental ou chèvre	<b>6.70€</b>
<b>Galette Supérieure</b> jambon, œuf, emmental, sauce tomate	<b>7.50€</b>
<b>Galette Super-Complète</b> jambon, œuf, emmental, champignons	<b>7.80€</b>

## LES SPECIALES (accompagnées d'un méli-mélo de salades)

<b>Galette Vendéenne</b> emmental, jambon d' Aoste, œuf, crème fraîche	<b>8.00€</b>
<b>Galette Italienne</b> emmental, jambon d' Aoste, mozzarella, tartare de tomate, basilic	<b>8.00€</b>
<b>Galette Burger</b> emmental, viande hachée, tomate, oignons, œuf, sauce roquefort <b>ou</b> moutarde	<b>8.00€</b>
<b>Galette Guémené</b> emmental, andouille de Guémené, pommes poivrées au cidre et cannelle, sauce moutarde	<b>8.30€</b>
<b>Galette Fermière</b> emmental, magrets de canard, chèvre, miel, noix	<b>8.30€</b>
<b>Galette Veggy</b> emmental, avocat, mozzarella, chèvre, tartare de tomate	<b>8.20€</b>
<b>Galette British</b> emmental, œuf, bacon, chèvre, compotée d'oignons	<b>8.20€</b>
<b>Galette Matelotte</b> emmental, chèvre, mozzarella, tartare de saumons frais, crème d'aneth, citron	<b>8.50€</b>
<b>Galette 4 Fromages</b> emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	<b>8.40€</b>
<b>Galette Nordique</b> emmental, saumon fumé, crème d'aneth, citron	<b>8.60€</b>
<b>Galette Campagnarde</b> emmental, lardons, œuf, reblochon, filet de poulet, crème fraîche	<b>8.60€</b>
<b>Galette Montagnarde</b> emmental, fromage à raclette, lardons, pommes de terre Boulangère	<b>8.60€</b>
<b>Galette Mexico</b> emmental, œuf, filets de poulet, chèvre, chorizo	<b>8.60€</b>
<b>Galette Orientale</b> emmental, œuf, merguez, filet de poulet Kebab et légumes épicés, sauce au curry	<b>8.60€</b>
<b>Galette de la Mer*</b> emmental, fondue de poireaux, crevettes, St Jacques Flambées au cognac, crème fraîche	<b>9.90€</b>

\*Suppléments 1.00€

\*Supplément 1.00€ Galette de la Mer, en formules le midi

\*Prix service compris

# CREPES DE FROMENT

## Les Classiques

<b>Crêpe Beurre-Sucre</b>	<b>2.60€</b>
<b>Crêpe au Miel</b>	<b>3.30€</b>
<b>Crêpe Nutella ou Spéculoos</b>	<b>3.90€</b>
<b>Crêpe Confiture maison au choix</b>	<b>4.30€</b>
<b>Crêpe Chocolat ou caramel maison</b>	<b>4.60€</b>
<b>Crêpe Crème de Marron</b>	<b>4.60€</b>

## Les Gourmandises

<b>La Douceur</b> sauces chocolat et caramel maison, chantilly	<b>5.70€</b>
<b>La Chocobanane</b> banane, sauce chocolat, amandes effilées grillées, chantilly	<b>6.10€</b>
<b>La Tatin</b> pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La Mikado</b> glace chocolat blanc, mikado, sauce chocolat, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La Vendée Globe</b> glace caramel, sauce caramel, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>L'After-Eight</b> glace menthe-chocolat, sauce chocolat, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La Dame Blanche</b> glace vanille, sauce chocolat, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La Melba</b> glace vanille, gelée de groseilles, pêches, coulis de fruits rouge, chantilly	<b>7.10€</b>
<b>L'antillaise</b> glace coco, ananas, coco râpée, sauce chocolat, chantilly	<b>7.10€</b>
<b>La Dentelle et Chocolat</b> sorbet cerise, sauce chocolat, griottes, chantilly	<b>7.10€</b>
<b>Crêpe flambée</b> Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ( <b>hors formules midi</b> )	<b>6.50€</b>

# COUPES DE GLACES

<b>Coupe de glaces, 2 boules au choix</b> vanille, fraise, chocolat, chocolat blanc, café, caramel, citron vert, menthe-chocolat, framboise, melon, cerise, passion	<b>5.70€</b>
<b>Le Chocolat, Café, Caramel Liégeois</b> au choix	<b>6.20€</b>
<b>La Dentelle et Chocolat</b> sorbet cerise, sauce chocolat, griottes, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La Dame Blanche</b> glace vanille, chocolat chaud, chantilly	<b>6,70€</b>
<b>L' Eden</b> sorbet fraise, coulis fraise, amandes effilées grillées, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>Le Colonel</b> glace citron vert, vodka	<b>6,70€</b>
<b>La Muse</b> glace caramel, glace chocolat blanc, coulis caramel, amandes grillées, chantilly	<b>6.70€</b>
<b>La pêche Melba</b> glace vanille, gelée de groseilles, pêches, coulis de fruit rouge, chantilly	<b>6.70€</b>

## LES SALADES

<b>L'Exotique</b> salade, avocat, crevettes, ananas, tomates, sauce cocktail	<b>8.70€</b>
<b>La Paysanne</b> salade, filets de poulet, pomme, fromage, croûtons, tomates	<b>8.70€</b>
<b>La Berrichonne</b> salade, lardons, crottins sur toasts, tomates	<b>8.70€</b>
<b>L'Océane</b> salade, saumon fumé, asperges, tomates, sauce aneth	<b>8.70€</b>
<b>La Sud-Ouest</b> salade, magrets de canard, poire, noix, sauce roquefort, tomates	<b>8.70€</b>

## LES BRUSCHETTAS

<b>L'Italienne</b> pain, tomate, jambon Aoste, légumes du soleil, mozzarella	<b>8.70€</b>
<b>La Nordique</b> pain, tomate, saumon fumé, chèvre, mozzarella, aneth	<b>8.70€</b>
<b>La Berrichonne</b> pain, tomate, lardons, crottin chèvre, mozzarella	<b>8.70€</b>
<b>La Fermière</b> pain, tomate, chèvre, magret fumé, mozzarella	<b>8.70€</b>

**Les Bruschettas sont accompagnées d'un méli-mélo de salades**

## LES OMELETTES

<b>Omelette jambon ou fromage</b> , méli-mélo de salades	<b>6.80€</b>
<b>Omelette tomate</b> , méli-mélo de salades	<b>6.60€</b>
<b>Omelette jambon, fromage, champignons</b> , méli-mélo de salades	<b>7.90€</b>

### **Formules le midi du mardi au vendredi**

- ✓ **12.50€** : galette + crêpe + bolée de cidre ou verre de vin ou café (11.50€ sans boisson)
- ✓ **14.50€** : galette + café gourmand + bolée de cidre ou verre de vin (13.50€ sans boisson)

# LES BOISSONS

## Les boissons chaudes

Café, Décaféiné	1.20€
Grand café, Décaféiné	2.50€
Thé, Infusion	2.50€
Chocolat chaud	2.50€
Capuccino	2.50€
Café ou Chocolat Viennois	2.80€

## Les boissons fraîches

Coca-cola 20cl	2.50€
Limonade 25cl	2.50€
Nestea	2.50€
Sirop Monin en supplément	0.20€
Perrier 33cl	3.20€
Jus de fruits 25cl (orange, ananas, abricot, pomme, tomate)	2.50€
Eau minérale 50 cl Vittel	3.10€
Eau minérale Litre Vittel	4.80€
Eau gazeuse 50 cl Eau de Perrier	3.10€
Eau gazeuse Litre Eau de Perrier	4.80€

## Les bières

Heineken 25cl	3.30€
1664 Kronenbourg 25cl	3.30€

## Les Authentiques Bretons

Cidre Breton bouteille 75cl Kerisac doux ou brut	8.80€
Cidre Breton pichet 50cl brut ou doux	5.10€
La bolée 20cl brut ou doux	2.80€

\*Prix service compris

# LES BOISSONS

## Les apéritifs

<b>Bloody Mary</b>	<b>6.00€</b>
<b>Ricard 3cl</b>	<b>2.80€</b>
<b>Whisky 4cl</b>	<b>4.70€</b>
<b>Porto 4cl</b>	<b>3.00€</b>
<b>Martini blanc 4cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Kir vin blanc 8cl (Mûre ou Cassis)</b>	<b>2.90€</b>
<b>Kir Breton 8cl (Mûre ou Cassis)</b>	<b>2.90€</b>
<b>Kir Berrichon 8cl (Mûre ou Cassis)</b>	<b>2.90€</b>
<b>Kir rosé 8cl (pamplemousse, violette, cerise, lavande)</b>	<b>2.90€</b>

## La Sélection de Vins du Moment

<b>verre 10cl : rouge (Galipette), rosé (Tassée Suprême), blanc (Sauvignon)</b>	<b>2.50€</b>
<b>Pichet 25cl : rouge (Galipette), rosé (Tassée Suprême), blanc (Sauvignon)</b>	<b>3.10€</b>
<b>Pichet 50cl : rouge (Galipette), rosé (Tassée Suprême), blanc (Sauvignon)</b>	<b>5.80€</b>

### Vin en bouteille 75cl :

<b>Merlot rouge : vin pays d'Oc</b>	<b>11.50€</b>
<b>A.O.C Menetou Salon (Domaine du Prieuré)</b>	<b>17.00€</b>
<b>A.O.C Saint Chinian (L'Excellence de Saint Laurent)</b>	<b>14,00€</b>
<b>6ème Sens rosé : vin pays d'Oc</b>	<b>13.50€</b>
<b>Côte de Provence Masterel rosé</b>	<b>14.50€</b>
<b>Champagne Veuve de Renard Beaumont</b>	<b>39.00€</b>

## Les Digestifs

<b>Poire William</b>	<b>5,00€</b>
<b>Armagnac</b>	<b>5,00€</b>
<b>Cognac</b>	<b>5,00€</b>

**Cointreau**

**5,00€**

**Grand Marnier**

**5,00€**

**\*Prix service compris**