

Bon appétit !

MENU



Blé noir

Sèche	2.50
Beurre	3
Couple beurre	5.80
Galette saucisse	7.50
Galette saucisse Emmental, sauce crème moutarde à l'ancienne	8.90
Galette complète Jambon, emmental, œuf	7.50

1 ingrédient	4.20
2 ingrédients	6.20
3 ingrédients	8.20
4 ingrédients	9.90
Ingrédient supplémentaire	+ 1.50

INGRÉDIENTS

Jambon
Bacon
Chorizo
Œuf
Champignons à la crème
Compotée de tomates
maison à la provençale
Confit d'oignons au cidre
Emmental
Chèvre
Roquefort
Fromage à raclette
Crème fraîche

INGRÉDIENTS AVEC SUPPLÉMENT

Andouille de Guémené + 2.50
Salade + 2

LES SPÉCIALITÉS

L'OCÉANE 12,90
Saumon fumé, crème
citronnée maison, aneth

LA GRATINÉE 12,90
Noix de Saint-Jacques, crème
d'échalotes au fumet de
poisson, emmental

LA PRINTANIÈRE 9,90
Fondue de poireaux, bacon,
œuf, salade

LA BASQUAISE 9,90
Fondue d'oignons, fondue de
poivrons, tomates, ail, chorizo

LA RUSTIQUE 10,90
Saucisse, champignons à la
crème, compotée de tomates
provençales

LA BRETONNE 11,90
Andouille de Guémené,
pommes cuites au beurre,
emmental

LA RACLETTE 9,90
Fromage à raclette, bacon,
salade



Froment

LES SPÉCIALITÉS

LA PYRAMIDE 8.50

Crêpe en forme de cône,
2 boules de glace vanille avec
nappage au choix (chocolat ou
caramel maison), chantilly

LA TULIPE GLACÉE 8.50

Crêpe en forme de tulipe,
3 boules de glace (fraise,
framboise, cassis), coulis de
framboise, chantilly

LA CRÉOLE 8

Banane, chocolat maison,
chantilly, amandes effilées

LA TATIN 9

Pomme cuite, caramel beurre
salé maison, 1 boule de glace
vanille

LA DUO 9.90

Compotée de rhubarbe et
pomme maison, canelle,
1 boule de glace vanille

LA BREIZH 9

Caramel au beurre salé
maison, amandes effilées,
1 boule de glace vanille,
chantilly

LES SPÉCIALITÉS FLAMBÉES

LA RHUM 8.90

Banane, chocolat maison,
flambée au rhum, 1 boule de
glace rhum-raisin

LA GRAND MARNIER 8.90

Pommes cuites, caramel au
beurre salé maison, 1 boule
de glace caramel, flambée au
Grand Marnier

L'AFTER EIGHT 8.50

1 boule de glace menthe-
chocolat, chocolat maison,
flambée au Grand Marnier



Beurre	2.50
Beurre sucre	3.20
Couple beurre sucre	5.50

1 ingrédient	3.90
2 ingrédients	5.90
3 ingrédients	7.50
Ingrédient supplémentaire	+ 1.50

INGRÉDIENTS

Confiture LA COUR D'ORGÈRES au choix :

Abricot
Fraise
Cassis
Framboise
Myrtille
Citron
Goyave
Orange douce
Cœur de breizh
(pomme, caramel beurre salé)
Ode à l'amour
(framboise et arôme naturel de
rose)
Pinacotonka
(ananas, coco, fève de tonka)

Miel

Citron

Caramel au beurre salé maison

Chocolat maison

Crème de marron

Banane

Amandes effilées

Coulis de framboises

Poire

Poudre de coco

1 BOULE DE GLACE

LES LOUPS GIVRÉS au choix
dans la liste ci-contre

INGRÉDIENTS

AVEC SUPPLÉMENT

Chantilly + 1
Pommes cuisinées au beurre + 2

MENU ENFANT

9.90

- 1 galette blé noir (2 ingrédients)
- + 1 crêpe beurre sucre ou chocolat maison ou confiture au choix ou 1 boule de glace
- + 1 sirop à l'eau (25cl)
(Parfums au choix : citron, menthe, verte, fraise, framboise, abricot)

MENU ÉTUDIANT

8.50

- 1 galette complète (œuf, jambon, emmental)
- + 1 soft (33cl) au choix gamme Breizh (Breizh Cola, Breizh Cola Zero, Breizh Agrum, Breizh Tea)

Menus & formules

FORMULE PETIT DÉJ'

7

- 1 jus de fruits (20cl) au choix
- + 1 café ou chocolat chaud ou thé
- + 1 crêpe sucre ou chocolat maison ou confiture au choix

FORMULE DÉJEUNER

14.50

- 1 galette complète (œuf, jambon, emmental) ou 1 galette saucisse
- + 1 salade
- + 1 crêpe beurre sucre ou chocolat maison ou confiture au choix
- + 1 bolée de cidre artisanal (20 cl), Martin, Plouay ou 1 sirop à l'eau (25 cl) ou 1 lait ribot (25 cl)

FORMULE GOÛTER

5.90

- 1 crêpe beurre sucre ou une crêpe chocolat maison ou confiture
- + 1 jus de fruits au choix (20 cl)

FORMULE KOUIGN

6.90

- 1 kouign beurre sucre ou 1 kouign chocolat maison ou 1 kouign caramel beurre salé ou 1 kouign pommes caramélisées maison
- + 1 jus de fruits au choix (20 cl)