

NOTRE ENTRÉE

- Petite bruschetta: Courgette, chèvre, amande effilée, crème balsamique

NOS SALADES

En entrée ou en plat

- La mozzarella: Œuf poché, mozzarella, tomate, crème de vinaigre balsamique.
- La pêcheur: Saumon fumé, courgette, crumble salé, crème ciboulette-citronnée.
- La sucrée-salée: Poulet, chèvre, amande caramélisée, miel.

GALETTES AU SARRASIN

Farine 100% blé noir, sans gluten

♥ **Toutes nos galettes sont accompagnées de salade.**

- La classique: Emmental, œuf, jambon
- La méga classique: 2 œufs, + d'emmental, + de jambon
- La burger: Viande hachée, cheddar, tomate
- La galette du jour: Voir ardoise
- La sucrée-salée: Courgette, chèvre, amande caramélisée, miel
- La mozzarella: Tomate, mozzarella, jambon, flambée au thym
- La légume: Poivron, courgette, tomate, crème de vinaigre balsamique
- La poulet: Poulet, cheddar, poivron, sauce paprika
- La pêcheur: Saumon fumé, courgette, crumble salé, crème ciboulette-citronnée

Menu Tout est Tentant20€50

(Hors week-end)

Une bolée de cidre + une galette du jour + une crêpe du jour. (Voir ardoise)

Menu Enfant12€50

Un sirop à l'eau + une classique + une boule de glace au choix ou une crêpe (Beurre-sucre ou Nutella)

NOTRE DESSERT MAISON

- Pomme caramélisée, boule de glace vanille, amande, sauce caramel beurre salé, chantilly maison

SORBETS / GLACES ARTISANALES

- Fraise, citron, vanille, chocolat, caramel beurre salé.
- 1 ou 2 boule(s) au choix, chantilly maison

CRÊPES FROMENT

♥ **Toutes nos crêpes sont accompagnées de chantilly maison.**

♥ **Supplément une boule de glace: 2€00**

- La beurre-sucre
- La beurre-sucre-citron
- La Nutella
- La miel-citron
- La chocolat noir maison
- La crêpe du jour: Voir ardoise
- La caramel beurre salé maison
- La praline: Crème de praline maison
- La gourmande: Chocolat noir, amande caramélisée, glace vanille
- La crumble: Pomme caramélisée, crumble, caramel beurre salé

CAFÉ TOUT EST TENTANT

- Une boisson chaude (Café ou Thé) accompagnée de 2 minis crêpes au choix ci-dessous et de chantilly maison. *Supplément de 0,50€ pour le thé*
- Beurre-sucre, chocolat noir, crème de praline ou caramel beurre salé.

NOS APÉRITIFS

- Cocktail Spritz Breton
 - ♥ Apérol Spritz, cidre, eau gazeuse, orange
- Kir (12cl)
 - ♥ Crème de cassis ou framboise + vin blanc
- Kir Breton (12cl)
 - ♥ Crème de cassis ou framboise + cidre

NOS CIDRES

Brut ou Doux

♥ Notre fournisseur varie selon arrivage.

- La bolée (20cl)
- Le pot (46cl)
- La bouteille (75cl)

NOS BIÈRES ARTISANALES

- Bière blonde au sarrasin (33cl)
- Bière ambrée (33cl)

VERRE DE VIN

Rouge ou blanc

♥ Notre fournisseur varie selon arrivage

- Verre de vin (12cl)
- Pot Lyonnais (46cl)

NOS BOISSONS FROIDES

- Sirop à l'eau (25cl)
 - ♥ Grenadine, fraise, citron, menthe
- Ice Tea (25cl)
- Jus de fruits (25cl)
 - ♥ Pomme, orange, abricot
- Perrier (33cl)
 - ♥ Tranche ou sirop + 0€20
- Coca-cola/Coca-cola 0 (33cl)
- Limonade (33cl)
- Diabolo (33cl)
 - ♥ Bouteille de limonade + sirop au choix
- San Pellegrino (50cl)
- Vittel (50cl)

NOS BOISSONS CHAUDES

- ♥ Café Gonéo: Chez ce torréfacteur Lyonnais, j'ai choisi pour vous le « Barista 25 »
- Café
- Double café
- Café noisette
- Café crème
- Thé
- Chocolat chaud maison
- Café frappé
 - Sauce caramel beurre salé maison,
 - boule de glace vanille, chantilly maison.