



La galette de votre choix

Avec les garnitures suivantes, composez la crêpe de votre choix

ñ UF ou JAMBON EMMENTAL RAPE
 ANDOUILLE CHAMPIGNONS *frais, cuisinés avec crème fraîche*
 CONCASSE DE TOMATES(*maison*) LARD GRILLE
 CREME FRAICHE ROQUEFORT
 JULIENNE DE LEGUMES ETUVES FROMAGE DE CHEVRE
 BEURRE A L AIL SAUMON FUME
LE + : REGARDEZ LE CHOIX DE L'ARDOISE



LA GALETTE AVEC une garniture : 3,50 p

LA GALETTE AVEC deux garnitures : 4,50 p

Nos complètes & spécialités

(au choix, au blé noir ou au froment)

La CAMPAGNARDE 5,80 p
 Pommes de terres sautées, fromage, crème et au choix jambon ou lard grillé
Complète ANDOUILLE 5,50 p
 Andouille, fromage, ò uf.
Complète COTTAGE 5,50 p
 Julienne de petits légumes, crème fraîche, fromage
Complète JAMBON 5,80 p
 Jambon (épaule), ò uf, fromage.
Complète aux 3 FROMAGES 5,80 p
 Roquefort, chèvre, emmental. Servie avec salade verte
Complète AU LARD 6,00 p
 Lard grille, fromage, oeuf
Complète aux NOIX DE ST JACQUES 7,50 p
 Velouté de fruits de mer, noix de st jacques, petits légumes étuvés
Complète SAUMON FUME 7,10 p
 Avec crème fraîche, citron et salade verte



A VOLONTE !!

FORMULE

Prix : 15 p

Les crêpes et galettes sont au choix, sur l'ardoise et à VOLONTE !!

5 p au choix si vous nous emportez pour consommer à la terrasse du bar.

Nos assiettes & salades

Nos salades sont généreuses et complètes. Elles sont servies avec du pain de mie moelleux toasté

7,50 p : L'ASSIETTE DE LA PLAGES :

Salade, saumon fumé, tomates, sauce blanche, miettes de thon assaisonnées, crevettes, ò uf, toasts de tapenade

7,20 p : L'ASSIETTE DE LA MER :

Thon, surimi, pommes de terre, crevettes décortiquées, mayonnaise, ò uf dur salade, tomates.

7,20 p : L'ASSIETTE TRADITION :

Salade, tomates et maïs ; rouleaux de galettes jambon fromage, chauds et grillés. Sauce au vinaigre de cidre

5,80 p : L'ASSIETTE VEGETARIENNE :

Salade de crudités du jour, maïs, cubes de fêta marinés, croûtons frits. Avec assaisonnement.

2,50 p : SALADE VERTE :

Salade émincée « Iceberg » avec assaisonnement, tomates fraîches et oignons émincés.

5,50 p : SOUPE DE POISSON :

Servie avec croûtons, fromage et rouille.

Tel : 06 67 76 55 52



Crêpes au froment

Avec les garnitures suivantes, composez la crêpe de votre choix



BEURRE SUCRE
CASSONNADE CHOCOLAT
CONFITURE FRAISE, ABRICOT CAMEL AU BEURRE SALE
CREME DE CITRON AMANDES CAMELISEES
CREME CHANTILLY FRUITS FRAIS AU CHOIX
LE + : REGARDEZ LE CHOIX DE L'ARDOISE

LA CREPE AVEC une garniture : 2,50 p

LA CREPE AVEC deux garnitures : 3,50 p

Les spécialités

POIRE TIEDE 4,50 p

Poire, chocolat, amandes, chantilly

BANANAS 4,50 p

Banane, chocolat, chantilly, amandes

CREPE FLAMBEE 4,50 p

Flambée au Grand Marnier, oranges confites

CREPE AU DEUX CHOCOLAT 4,60 p

Chocolat noir et blanc, amandes et chantilly

CREPE GLACEE 4,80 p

Avec une boule de glace au choix, chantilly et amandes

La CARAPOMMES 4,80 p

Pommes cuisinées au sucre de canne, caramel au beurre salé et amandes
caramélisées



Les coupes glacées

BELLE HELENE 6,00 p

Poire, glace vanille, chocolat, amandes, chantilly

CHAT BLEU 6,00 p

Sorbet citron et framboise, fruits frais, vodka

FRUIT MELBA 6,00 p

Selon le marché : fraise, pêche ou framboise

Fruits, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly

CHOCOLAT ou CAFE LIEGOIS 6,00 p

Glace, chocolat ou café, chantilly, amandes

SORBET OU GLACE AU CHOIX 2,50 p

la boule au choix



Ouverture tous les jours sauf lundi midi.

12-h00 à 14h30 et 19h00- 22h30

Tel : 06 67 76 55 52

Les boissons

APERITIFS

Whisky Grant	3.50 p	Kir au cidre	2.20 p
Whisky Aberlourd	4.00 p	Kir vin blanc	2.20 p
Martini rouge/ Blanc	2.50 p	Ricard	2.20 p

SOFTS

Jus d'oranges ou pamplemousse	2.00 p	Thé à la pêche 33 cl	2.50 p
Jus de pomme verre 25 cl	2.00 p	Jus de pomme (1 litre)	5.50 p
Perrier 33 cl	2.50 p	Eau pétillante (1 litre)	3.00 p
Orangina ou coca-cola 33 cl	2.50 p	Eau plate (1 litre)	2.50 p

COCKTAILS

Cocktail framboisine <i>cidre, crème de framboises, pommeau.</i>	3.00 p
Cocktail du vilain campeur <i>(Vin rosé, pamplemousse, glace)</i>	3.00 p
Les dents de la mouette <i>(orange, rhum, sucre de canne, citron)</i>	4.60 p

VINS et CIDRES

	25 cl	50 cl	75 cl
Cidre PRESSION : brut			
Cidre la Bollée d'Armorique	2.80 p		6.90 p
Cidre BOUTEILLE : doux			
Cidre la Bollée d'Armorique	2.80 p		6.60 p

Pour les vins, consultez l'ardoise



BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, café crème	1.50 p
Cappuccino ROYAL <i>(café, crème chantilly et pépites de chocolat)</i>	2.80 p
Irish café <i>(café, crème fouettée, whisky, sucre de canne)</i>	5.50 p
Irish Camping <i>(crème de Whisky, sucre, chantilly, amandes)</i>	5.50 p
Thé parfumé au choix	1.70 p

AUTRES

Champagne (75 cl)Massey Liebart et fils	32,00 p
Bière bouteille mutine 33 cl Blonde ou Ambrée	3.00 p
Bière pression	2.60 p

Nous n'acceptons pas les
CARTES

