

**UNIQUEMENT
DU MARDI
AU VENDREDI MIDI**

FORMULE DÉJEUNER

12.50€

Complète
ou Galette saucisse
ou Emmental et fondue de poireaux
ou Emmental et tomates cuisinées
ou Emmental et crème de champignons

+

CRÊPE OU KOUIGN au ...
Beurre - sucre
ou confiture
ou chocolat
ou caramel beurre salé

+

Un verre de cidre KERNÉ
ou un verre de lait ribot
ou un verre de citronnade maison

FORMULE KIDZH

(- 8 ANS)

9.50€

Une crêpe salée 1 ou 2 ingrédients

+

Une crêpe ou une kouign 1 ingrédient
ou
Une boule de glace

+

Un verre de limonade ou jus de pomme

BLÉ NOIR

Galette beurre	4.00€
+ 1 ingrédient	5.00€
+ 2 ingrédients	8.00€
+ 3 ingrédients	11.00€

Ingrédients au choix : jambon, bacon, andouille au lard, chorizo, lard fumé, oeuf, emmental, chèvre, mozzarella, roquefort, tomate, tomates cuisinées, champignons, crème de champignons, fondue de poireaux, pommes de terre, confit d'oignons au cidre, crème fraîche, salade

Complète	8.20€
Complète andouille au lard	9.00€
SUPER complète	9.70€
Complète + tomates cuisinées ou fondue de poireaux ou crème de champignons	

LA FAMEUSE GALETTE SAUCISSE

Galette Saucisse	8.00€
Saucisse, confit d'oignons au cidre	9.00€
Saucisse, emmental	9.00€
Saucisse, confit d'oignons, emmental, moutarde à l'ancienne	10.20€
<i>Brut CIDRERIE MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>

LES SPÉCIALITÉS

L'ATLANTIQUE	15.50€
Saumon fumé du Fumoir de Keroman, emmental, crème fraîche ciboulette, salade, citron	
<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>« SARGADOA » KUPELA</i>	<i>18cl</i>
La FILEYEUSE	12.80€
Sardine fumée, tartare d'algues au fromage frais, pommes de terre	
<i>Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>« SARGADOA » KUPELA</i>	<i>18cl</i>
La GALUMÈNE	12.50€
Carottes râpées, crème ciboulette, emmental, chèvre ou lard ou andouille	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
La PAYSANNE	12.10€
Lard fumé, emmental, confit d'oignons au cidre, champignons	
<i>Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Demi-sec « HYDRA » CIDÉRAL</i>	<i>18cl, 75cl</i>
L'ANDOUILLE	12.60€
Andouille au lard, camembert au lait cru, confit d'oignons au cidre	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Brut « TAURUS » CIDÉRAL</i>	<i>18cl, 75cl</i>
La NANTAISE	13.50€
Curé Nantais, pruneaux au Chouchen, lard fumé, noix, salade	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Extrat-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE PERGUET</i>	<i>18cl, 75cl</i>
La BOITE BLEUE	11.50€
Pâté HENAFF, mozzarella, tomates cuisinées	
<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Demi-sec « HYDRA » CIDÉRAL</i>	<i>18cl, 75cl</i>
La BIQUETTE	11.70€
Petit Billy, miel, noix, salade verte	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
La TOR PEN	13.50€
Fromage de chèvre, lard, pommes pôlées, miel	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Demi-sec « FOUESNANT » MAISON PERGUET</i>	<i>18cl, 75cl</i>
Supplément	2.50€
Saumon fumé	4.00€

FROMENT

Crêpe beurre ou sucre	3.70€
Crêpe beurre sucre	4.00€
Crêpe 1 ingrédient au choix	5.00€
Crêpe 2 ingrédients au choix	6.50€

Ingrédients : sucre, confiture, miel, amandes grillées, citron, crème de marrons, caramel beurre salé, Nocciolata, Spéculoos, pâte de Spéculoos, crêpe dentelle, chocolat maison, chocolat blanc, confiture de lait, chantilly, noix de coco, bananes, pommes cuites, poire, pépites de chocolat, éclats de Daim, crèmeaux citron, noix

LES FLAMBÉES

CRÊPE BEURRE SUCRE FLAMBÉE	7.00€
Aux choix : Grand Marnier ou Calvados ou Rhum	
GRAND MARNIER	8.60€
confiture d'orange, chocolat, flambée au Grand Marnier	
CALVADOS	8.60€
pommes poêlées, sucre, flambée au Calvados	
RHUM	8.80€
banane ou raisins macérés au Rhum, glace vanille, flambée au Rhum	

« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY 18cl, 75cl

LES SPÉCIALITÉS

La CITRON-MERINGUÉE	10.40€
Crèmeux citron, meringue	
« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	18cl, 75cl
L'AMANDINE	10.70€
Pommes poêlées ou poires au sirop, crème d'amandes, amandes grillées	
Doux « LYRA » CIDRERIE CIDÉRAL	18cl, 75cl
La PISTACHE	11.80€
Crème d'amande à la pistache, framboises, coulis framboises	
Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT	18cl, 75cl
Brut « JARDIN » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE	18cl, 75cl
La BONNE POM'	10.90€
Pommes poêlées, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly	
Brut CIDRERIE LA MALVOISINE	18cl, 75cl
La CHOCO - COCO	10.50€
Chocolat, bananes, boule de glace vanille, chantilly, noix de coco	
Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT	18cl, 75cl
La NELLY	9.80€
Pruneaux macérés dans du Chouchen, pommes cuites, amandes grillées	
« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	18cl, 75cl
L'ANTILLAISE	12.00€
Ananas rôtis, caramel au beurre salé au Malibu, glace vanille, chantilly	
Demi-sec « FOUESNANT » MAISON PEERGUET	18cl, 75cl
La CHOC' FRAMBOISE	9.80€
Chocolat, framboises, coulis framboise, amandes grillées	
« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	18cl, 75cl
Supplément chantilly	2.00€
Supplément 1 boule de glace	3.00€
Supplément flambée	3.00€

LES KUIGNS

KOUIGN beurre ou sucre	3.70€
KOUIGN beurre sucre	4.00€
KOUIGN 1 ingrédient au choix	5.00€
KOUIGN 2 ingrédients au choix	6.50€

Ingrédients : sucre, confiture, miel, amandes grillées, citron, crème de marrons, caramel beurre salé, Nocciolata, Spéculoos, pâte de Spéculoos, crêpe dentelle, chocolat maison, chocolat blanc, confiture de lait, chantilly, noix de coco, bananes, pommes cuites, poire, pépites de chocolat, éclats de Daim, crèmeaux citron, noix

KUIGN DES ILES	6.90€
Chocolat blanc, noix de coco, boule de glace mangue	
<i>Demi-sec « HYDRA » CIDRERIE L'ÉPHÉMERE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Demi-sec « FOUESNANT » MAISON PERGUET</i>	<i>18cl, 75cl</i>

KUIGN BIGOUD'	6.80€
Pommes, caramel beurre salé, crêpes dentelles	
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Brut « PEN AR BED » MAISON PERGUET</i>	<i>18cl</i>

KUIGN MIAM MIAM	6.80€
Bananes, chocolat, chantilly	
<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>18cl, 75cl</i>
<i>Brut « PEN AR BED » MAISON PERGUET</i>	<i>18cl, 75cl</i>

Supplément chantilly	2.00€
Ingrédient supplémentaire	2.50€
Supplément 1 boule de glace	3.00€

LES GLACES



PARFUMS des GLACES :

Vanille, chocolat noir, sarrasin, caramel beurre salé/fleur de sel, café, pistache, fraise, citron, framboise, mangue, menthe-chocolat

1 boule	3.00€
2 boules	5.50€
3 boules	8.00€

Supplément chantilly	2.00€
Supplément nappage au choix	2.00€
Chocolat maison, caramel au beurre salé, chocolat blanc, coulis de framboise	
Supplément topping au choix	2.50€
Crêpe dentelle, amandes grillées, Spéculoos, pépites de chocolat	

**N'HÉSITÉZ PAS À NOUS DEMANDER
NOTRE CARTE DE COUPES GLACÉES !**

LES BOISSONS FROIDES

LES APÉRITIFS

Kir breton	5.50€ 12cl
Chouchen « AR ROUÉ » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	5.80€ 10cl
Pommeau de Roz Marian	6.90€ 5cl
Whisky breton EDDU	8.00€ 3cl
Le mélange bigouden (crème de cassis + Lambig)	7.90€ 5cl
Cocktail Full Guillévic	7.90€ 25cl

LES SOFTS

Jus de pommes CIDÉRAL	3.50€ 33cl
MALVOISINE NOUVEAU	3.20€ 25cl 11.85€ 1l
Jus de pomme pétillant CIDRERIE L'AUBINIÈRE	4.00€ 33cl
Breizh cola, breizh cola zéro	3.50€ 33cl
Orangina	3.50€ 25cl
Limonade VAL DE RANCE	2.50€ 25cl 6.80€ 1l
Diabolo	2.80€
Citronnade	2.50€
Orange/citron/pamplemousse pressés	3.50€
Lait ribot LAITERIE DE KERGUILLET	3.00€ 25cl 10.30€ 1l
Eau plate PLANCOET	3.20€ 33cl 4.00€ 50cl 5.50€ 1l
Eau gazeuze PLANCOET	3.50€ 33cl 4.00€ 50cl 5.50€ 1l

LES BIÈRES

La Larmorienne : BLANCHE, BLONDE, IPA, PAL ALÉ, TRIPLE	6.30€ 33cl
La BIÈRE DE GROIX : BLONDE, AMBRÉ, POIVRE, FUMÉE	6.30€ 33cl

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE VIELLE CIDRERIE DE L'APOTICAIRE	8.00€ 4cl
Kremming	8.00€ 4cl

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS



Espresso	1.80€
Double espresso	2.80€
Con pana : espresso + chantilly	2.30€
Macchiato : espresso + petite mousse de lait	2.30€
Américano : espresso + eau chaude	1.80€
Cappuccino : espresso + mousse de lait	3.20€
Mocaccino :	4.20€
espresso + chocolat + mousse de lait	
Flat White : double espresso +mousse de lait	3.70€
Latté : espresso + lait + mousse de lait	3.40€
Dirty Chaï : espresso + chaï latté	4.20€
CAFÉ FILTRE	3.00€
Chocolat chaud :	3.50€
chocolat maison + lait monté	
Chocolat viennois :	4.00€
chocolat maison + lait monté + chantilly	
Chaï Latté :	3.90€
thé noir épiced + lait monté	

Thés

English breakfast THÉ NOIR NATURE BIO	3.10€
Sencha fukuyu THÉ VERT NATURE BIO	3.10€
Earl grey fleurs THÉ NOIR AROMATISÉ	3.10€
Jasmin chung hao THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€
Thé vert menthe THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€
Green fiz THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€

ROOIBOS

Nature BIO	3.20€
-------------------	--------------

Infusion

Jardin d'agrumes	3.10€
Infusion romantique	3.10€
Supplément lait végétal	1.00€
Supplément Chantilly maison	1.50€
Supplément sirop vanille	0.50€

LES PÂTISSERIES MAISON

PÂTISSERIES DU JOUR !

LES CIDRES

CIDRE À LA PRESSION KERNÉ, de Pouldrezic au Pays Bigouden

Le verre 25cl 4.20€
Le pichet 50 cl 7.80€
Le pichet 1 litre 14.50€



CIDRES SÉLECTIONNÉS POUR VOUS PAR RENAUD DE CHEZ CIDRÉA



18cl

75cl

CIDRERIE ÉPHÉMÈRE

GUIMAES - 29620

Extra-brut « Entre ciel et mer »	4.90€	16.60€
Brut « Jardin »	4.90€	15.50€

CIDRERIE MALVOISINE

PLOËRDUT - 56160

Brut	4.90€	12.90€
------	-------	--------

CIDÉRAL

CAILLOUET ARGEVILLE - 27120

Brut « Taurus »	4.90€	17.70€
Demi-sec « Hydra »	4.90€	17.70€
Doux « Lyra »	4.90€	17.70€

CIDRERIE BENOIT

SAINT-ALBAN - 22400

Demi-sec « Rosé »	4.90€	12.50€
-------------------	-------	--------

CIDRERIE DU PAYS D'AURAY

LOCOAL-MENDON - 56550

Extra-brut	4.90€	15.60€
« Guillévic »	4.90€	16.50€

MAISON PERGUET

FOUESNANT - 29170

Brut « Pen Ar Bed »	4.90€	18.40€
Demi-sec « Fouesnant »	4.90€	18.20€

KUPELA

Vin de pommes, « Saragadoa »	4.20€	
------------------------------	-------	--