

Les galettes

Farine de sarrasin biologique et bretonne du "Moulin du Pavillon" dans le Morbihan

LA GALETTE DU MOMENT.....

Voir sur ardoise

L'ITALIENNE 15,00

Mozarella, parmesan, jambon cru italien, tomates confites, pesto de basilic

LA VÉGÉTARIENNE 14,00

Emmental, mélange de légumes de saison, crème de parmesan

LA BIQUETTE 13,50

Chèvre, miel, poitrine fumée, noix

LA SAUMON..... 16,50

Saumon fumé de Bretagne, poireaux aux curry, salade

LA BRETONNE 13,50

Emmental, oignons confits, andouille, crème moutarde à l'ancienne

LA GALETTE SAUCISSE 15,50

Saucisse de la ferme des aubriais, oignons, pommes de terre grenailles, salade

LA COMPLETE 9,00

Oeuf, jambon, fromage

SALADE..... 3,50

Mesclun accompagné d'un mélange de graines

POMMES DE TERRE GRENAILLES..... 3,50

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais selon arrivage

Les plats



LE PLAT DU MOMENT

Voir sur ardoise

LE BAGEL 16,50

Poulet mariné, chorizo, sauce parenthèse, cornichon, mozza, pomme de terre grenailles, salade

LE BAGEL VEGAN 15,00

Galette de boulgour, quinoa et carottes aux épices, guacamole, pommes de terre grenailles, salade

LE CROQUE MONSIEUR 15,00

Béchamel au tandoori, jambon, emmental, pommes de terre grenailles, salade

LA TARTE FINE 14,00

Crème au épices, courgettes, carottes râpées, mozza, tomates marinées, noix, salade

SALADE PARENTHÈSE 13,50

Salade, pomme de terre grenailles, oignons confits, tomates marinées, fêta, poitrine fumée, oeuf sur le plat

LA QUICHE 13,50

Recette végétarienne selon l'inspiration du moment

SALADE 3,50

Mesclun accompagné d'un mélange de graines

POMMES DE TERRE GRENAILLES 3,50

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais selon arrivage

Desserts et petites douceurs



DESSERT DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

CAFÉ GOURMAND	9,00	BROWNIE CHOCOLAT	5,50
THÉ GOURMAND	11,00	Noix de pécan, chantilly fève de tonka	5,50
CHOCOLAT GOURMAND	11,00	CARROT CAKE	6,00
CRUMBLE	6,00	SCONES (x2)	5,00
Selon l'inspiration du jour		Servis avec confiture et chantilly fève de tonka	
SWEETY BOWL	5,50	COOKIES (x2)	
Confiture maison, fromage blanc, granola			



Glaces Éric Elie



La boule 3,50 Chantilly maison ... 1,80

Les crèmes glacées
Vanille, chocahuète, coco

Les sorbets
Fraise, citron-basilic

Milkshake 8,00
Vanille ou fraise + chantilly maison

PETIT DEJ ET BRUNCH SERVI TOUS LES JOURS

FORMULE PETIT DEJ

Café, thé ou chocolat
Pain, beurre, confiture
maison

Boisson fraîche
du moment

Fromage blanc, granola,
confiture maison

9 euros

FORMULE BRUNCH

Pour le brunch c'est tout
pareil avec un petit plat
en plus

19 euros

RESERVATIONS 09 83 84 58 18