



# La Carte

Sur place ou à emporter

Nos recettes sont élaborées sur place avec des produits bruts et frais.

Nos œufs sont bios et nos steaks hachés du boucher.

---

## La formule du Midi

1 Galette complète + 1 Crêpe beurre sucre + 1 Boisson + Café

15,5€

---

## A partager

**Galette façon pizza** Marguerite, reine ou reine blanche

11,5€

**Assiette de nuggets**

6€

**Assiette de frites**

4€

---

## Les Galettes

Accompagnées de salade composée

**Classique** Fromage, œuf

9€

**Classique jambon** Jambon, œuf

9€

**Classique fromage** Jambon, fromage

9€

**Complète** Jambon, fromage, œuf

10€

**Complète champignon** Jambon, fromage, champignons frais, œuf

11€

**Complète oignon** Jambon, fromage, oignons confits, œuf

11€

**Super complète** Jambon, fromage, champignons frais, oignons confits, tomates, œuf

12,5€

---

## Les Galettes spéciales

Accompagnées de salade composée

<b>Laulotte</b>	Steak haché, oignons confits, crème maison	<b>14,5€</b>
<b>Chèvre</b>	Chèvre, panzetta grillée, tomates, miel	<b>14,5€</b>
<b>Méditerranéenne</b>	Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, ail, oignons, basilic (façon ratatouille)	<b>15€</b>
<b>Mexicaine</b>	Avocat, poivrons, haricots rouges, oignons rouges, coriandre, maïs, sauce tomate, épices chili (avec ou sans poulet)	<b>15€</b>
<b>Poulet</b>	Poulet, champignons, oignons confits, pommes de terre, crème maison	<b>15,5€</b>
<b>Camembert</b>	Camembert rôti, pommes de terre, oignons confits, panzetta grillée, crème maison	<b>16,5€</b>
<b>Roquefort</b>	Steak haché, œuf, oignons confits, pommes de terre, crème de roquefort	<b>17,5€</b>
<b>Quatre-fromages</b>	Emmental, chèvre, roquefort, mozzarella (sauce tomate ou crème)	<b>17,5€</b>
<b>Fondue</b>	Fondue de poireaux, camembert, pommes de terre, oignons confits	<b>17,5€</b>
<b>Chorizo</b>	Sauce tomate, chorizo, viande hachée, poivrons, oignons confits, pommes de terre	<b>17,5€</b>
<b>Saumon</b>	Saumon fumé, crème à la ciboulette, citron	<b>18,5€</b>
<b>Vava</b>	Jambon, crème truffée, œuf, champignons, parmesan	<b>20,5€</b>
<b>St-Jacques</b>	Fondue de poireaux, noix de Saint-Jacques snackées	<b>21,5€</b>
<b>Terre-mer</b>	Noix de Saint-Jacques, panzetta grillée, pommes de terre, fondue de poireaux	<b>22€</b>

**Supplément truffe 3€**

---

## Les Galettes à la farine de châtaigne

Accompagnées de salade composée

**Milia** Avocat, mozzarella, panzetta grillée, tomates **18€**

**Stagione** Œuf, panzetta grillée, oignons confits, chèvre **18€**

---

## L'Omelette à composer

Accompagnée de salade composée

**Base nature** 4 œufs **8€**

+ 2€ par ingrédient supplémentaire

**Ingrédients** fromage, jambon, panzetta grillée, champignons, chèvre, pommes de terre, poulet, oignons.

---

## Les Salades

Assaisonnées de vinaigrette maison

**César** Poulet, œuf, croutons, pesto basilic, oignons rouges, tomates cerises, copeaux de parmesan, salade verte (avec ou sans anchois) **16€**

**Chèvre chaud** Toasts de chèvre chaud, panzetta grillée, croutons, tomates cerises, oignons rouges, miel, salade verte **16€**

**Italienne** Panzetta grillée, copeaux de parmesan, pesto basilic, salade verte, tomates séchées, olives vertes, pignons de pin grillés, mozzarella **16€**

**Norvégienne** Saumon fumé, avocat, graines de courge, croûtons, tomates cerises, tomates séchées, citron, aneth, salade verte **17,5€**

---

## Menu Enfant

1 Galette classique ou steak haché/frites ou nuggets/frites +

1 Crêpe sucre ou nutella + 1 sirop **10,5€**

---

## Les suppléments

**Assiette de frites** **3,5€**

**Assiette de salade composée** **3€**

**Steak haché frais du boucher** **5,5€**

---

## Les Crêpes sucrées

<b>Sucre</b>	5€
<b>Beurre, sucre</b>	5,5€
<b>Sucre, citron</b>	5,5€
<b>Confiture</b> Fraise, figue, abricot	5,5€
<b>Miel</b>	6€
<b>Crème de marron</b>	6,5€
<b>Chocolat maison</b>	6,5€
<b>Caramel au beurre salé</b>	6,5€
<b>Nutella</b>	6,5€
<b>Nutella, banane, coco</b>	8,5€
<b>Flambée</b>	8,5€
<b>Bounty</b> Chocolat, coco, glace coco, chantilly	11,5€
<b>Pomme caramel</b> Pommes sautées, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly	11,5€
<b>Ananas</b> Ananas flambé, coulis passion, glace passion, chantilly	11,5€
<b>Frangipane</b> Crème de frangipane, éclats de sablé breton, glace vanille, chantilly	11,5€
<b>Poire amandine</b> Poire, chocolat, amande, chantilly	11,5€

---

## Les Glaces

De Christophe Casalonga

<b>1 boule</b>	<b>3,5€</b>	<b>Parfums</b> Vanille, Noix de Coco, Fraise, Chocolat, Rhum raisin, Café, Nutella, Citron, Passion, Poire, Praline, Framboise.
<b>2 boules</b>	<b>6,5€</b>	
<b>3 boules</b>	<b>9,5€</b>	
<b>Milkshake</b>	<b>8,5€</b>	

---

## Les Cidres

<b>Loïc Raison</b> Brut ou doux	75cl	9€
<b>Kerisac Bio</b> Brut ou doux	75cl	11€

---

## Les Vins

<b>Domaine Pietrella</b> Rouge, blanc ou rosé	75cl	18€
<b>Domaine Pietrella</b> Rouge, blanc ou rosé	50cl	15€
<b>Castellu di Baricci</b> Rouge ou blanc	75cl	41€
<b>Sant Armettu Myrtus</b> Rouge	75cl	43€

---

## Les Boissons

<b>Coca-Cola</b>	33cl	3€
<b>Coca Zéro</b>	33cl	3€
<b>Liptonic</b>	33cl	3€
<b>Orangina</b>	33cl	3€
<b>Limonade Or</b>	33cl	3€
<b>Pago</b> Orange, Pomme, ACE, Ananas ou Tomate	20cl	3€
<b>Sirop</b> Fraise, Citron, Orgeat, Menthe, Pêche, Grenadine		1,5€
<b>St Georges</b>	25cl/1L	2,5€/4,5€
<b>Orezza</b>	33cl/1L	3/5€

---

## Les Bières

<b>Heineken</b>	25cl	<b>3,5€</b>
<b>Pietra</b> Ambrée ou Bionda	25cl	<b>4€</b>
<b>Pression</b> Heineken	25cl/50cl	<b>4€/7,5€</b>
<b>Bud</b>	33cl	<b>4,5€</b>
<b>Desperados</b>	33cl	<b>5€</b>

---

## Les Alcools

<b>Pastis</b>	2cl	<b>2€</b>
<b>Bolée de cidre</b> Brut, doux ou rosé	25cl	<b>3€</b>
<b>Kir</b>	12,5cl	<b>3€</b>
<b>Kir Breton</b>	12,5cl	<b>3,5€</b>
<b>Martini blanc</b>	4cl	<b>3,5€</b>
<b>Muscat pétillant</b>	10cl	<b>4€</b>
<b>Vin au verre</b>		<b>4€</b>
<b>Myrte, Limoncello</b>	4cl	<b>5€</b>
<b>Kir Royal</b>	12,5cl	<b>7€</b>
<b>Coupe de champagne</b>		<b>7,5€</b>
<b>Gin, Vodka, Rhum, Whisky</b>	4cl	<b>6,5€</b>

---

## Les Boissons chaudes

<b>Café</b>		<b>2€</b>
<b>Café décaféiné</b>		<b>2,3€</b>
<b>Thé Pagès Bio</b> (demandez notre carte des thés)		<b>4€</b>
<b>Chocolat</b>		<b>4€</b>