

---

## *Mises en bouche* Idéal pour l'apéritif

<i>Assiette de charcuterie et/ou de fromages</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Petites galettes de pomme de terre garnies</i>	<i>7,00 €</i>

## *Les Crêpes Blé Noir*

---

<i>Sèche, lait Ribot</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Beurre</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Œuf</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fromage</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Oignon ou Champignon</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Jambon Fromage</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Complète: œuf, jambon et fromage</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chèvre, miel et noix</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Œuf, chorizo, fromage</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lard et camembert</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Andouille et pomme cuite</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Galette saucisse, moutarde et salade</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Complète champignon ou oignon</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Légumes de saison et salade</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Trois fromages</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Fromage à Raclette, pomme de terre, Jambon de pays</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Complète chèvre</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Andouille, champignon, oignon et fromage</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Samoussa au Maroilles, chorizo et salade</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Aumônière de chèvre, saumon fumé et salade</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Breizhochon, oignon, pomme de terre, crème, lard</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Chèvre, curry, légumes, salade</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Andouille, pomme de terre, camembert, pomme cuite</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Œuf, fromage, lard, champignon, oignon, légumes, salade</i>	<i>13,50 €</i>

*N'hésitez pas à composer votre crêpe ou galette de pomme de terre:  
Œuf, emmental : 1,00 €; Pomme de terre, champignon, oignon : 1,50 €  
Saumon, lard, jambons, chorizo : 2,00 €  
Salade, fromages : 2,50 €; Légumes ; andouille : 3,00 €*

## Les Galettes de Pomme de Terre

---

<i>Couple de galettes de pomme de terre au Beurre</i>	3,50 €
<i>Chèvre, miel, noix et salade</i>	9,50 €
<i>Lard, Breizhochon, oignon et salade</i>	9,50 €
<i>Chorizo, Maroilles, champignon et salade</i>	9,50 €
<i>Andouille, chèvre, pomme cuite et salade</i>	10,50 €
<i>Saumon fumé, chèvre, légumes de saison et salade</i>	11,50 €
<i>Couple de galettes, lard, fromage, légumes et salade</i>	11,50 €

---

### Pizzas

*Sauce tomate, mozzarella...*



<i>Poulpikan : Jambon</i>	8,50 €
<i>Trollic : Jambon, champignon</i>	9,50 €
<i>Tréo-fall : Anchois, câpre, olive, persillade</i>	10,50 €
<i>Koril : Jambon, oignon, champignon, œuf</i>	11,50 €
<i>Pevar amzer : Oignon, champignon, légumes</i>	11,50 €
<i>Silzig : Saucisse, moutarde, oignon, pomme de terre</i>	12,00 €
<i>Avalou : Jambon cru, pomme de terre, Breizhochon, crème</i>	13,00 €
<i>Pik-pik : Maroilles, chorizo, champignon, piment d'Espelette</i>	13,00 €
<i>Kig-sall : Lard, raclette, oignon, crème</i>	13,00 €
<i>Melen : Jambon cru, chèvre, ananas, curry</i>	13,00 €
<i>Gabino : Gruyère, chèvre, roquefort, raclette, Breizhochon</i>	13,50 €
<i>Scorff : Andouille, champignon, oignon, crème</i>	13,50 €
<i>Pesket : saumon fumé, chèvre, légumes</i>	14,00 €
<i>Pourleth : Andouille, pomme, oignon, camembert, crème</i>	14,50 €

*Ingrédients supplémentaires : Œuf, emmental, pomme de terre, champignon, persillade : 1,00 €  
oignon : 1,50 €  
lard, jambons, chorizo, saumon, anchois, fromages : 2,50 € ; légumes ; andouille : 3,00 €*

## *Omelettes*

---

<i>Nature, frites maison, salade et légumes</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Lardon, fromage, frites maison, salade et légumes</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Jambon, champignons, frites maison, salade et légumes</i>	<i>13,00 €</i>

---

## *Salades*

<i>Salade, toasts de chèvre chauds, miel et noix</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Salade, saumon, câpre, oignon et légumes de saison</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Salade, pomme de terre, andouille, oignon, roquefort</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salade du chef</i>	<i>15,00 €</i>

## *L'assiette du chef*

---

<i>La pièce du boucher, frites maison, salade, légumes</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Petite ardoise de fromages</i>	<i>2,50 €</i>

---

## *Pour les enfants*

<i>Des frites avec une omelette, des œufs sur le plat, des œufs brouillés ou du jambon</i>	<i>6,00 €</i>
--	---------------

*Le Midi, du mardi au vendredi, nous vous proposons*

*Le plat du jour                      10,00 €*

*Plat et dessert                        12,00 €*

## *Les crêpes froment*

---

<i>Beurre</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Sucre</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Confiture</i>		<i>3,00 €</i>
<i>Citron</i>		<i>3,00 €</i>
<i>Miel</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Crème de marron</i>		<i>3,30 €</i>
<i>Caramel au beurre salé maison</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Chocolat maison</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Pommes rissolées</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Crêpe blé noir au chocolat</i>		<i>4,20 €</i>
<i>Citron, miel</i>		<i>4,30 €</i>
<i>Ananas caramélisé</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Flambée (Rhum, Grand Marnier, Calva ou Whisky)</i>		<i>5,00 €</i>
<i>Pomme caramel</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Banane chocolat</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Chocolat caramel</i>		<i>5,50 €</i>
<i>La kouign : Couple beurre sucre</i>		<i>6,00 €</i>
<i>La grin-grin : Pomme flambées au Calva</i>		<i>6,50 €</i>
<i>La lichouze : Pomme, caramel, glace et duo de chantilly</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La split : Banane, chocolat, glace et duo de chantilly</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La ronde des fées : Crème de marron, amandes grillées, glace et duo de chantilly</i>		<i>7,50 €</i>



---

## *Les gâteaux Maisons*

<i>Crumble aux pommes</i>		
<i>Moelleux de blé noir au chocolat</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Omelette sucrée</i>	<i>confiture, caramel, chocolat, pomme ou/et banane...à votre guise</i>	

## Glaces et sorbets — Glaces artisanales Terres Bleues de Cléguérec

*Vanille, chocolat, caramel, fraise, café, noisette, menthe-chocolat, framboise, citron vert, passion, rhum raisin, pistache, cassis, pomme, blé noir*

<i>Coupe glacée, une boule</i>	2,00 €
<i>Coupe glacée, deux boules</i>	3,90 €
<i>Coupe glacée, trois boules</i>	5,50 €
<i>Supplément chantilly</i>	1,70 €
<i>After eighth : une boule menthe-chocolat, coulis de chocolat et duo de chantilly</i>	5,00 €
<i>Aotrou : une boule pomme et lambig</i>	5,00 €
<i>Dame blanche : deux boules vanille, coulis de chocolat, duo de chantilly</i>	6,00 €
<i>Nana Melba : ananas caramélisé, deux boules vanille, duo de chantilly</i>	6,00 €
<i>Pomme Belle Hélène : pomme cuite, deux boules vanille, coulis de chocolat, duo de chantilly</i>	6,70 €
<i>Carachoco liégeois : une boule caramel, une chocolat, du chocolat, du caramel et duo de chantilly</i>	6,70 €
<i>Tutti frutti : une boule citron, framboise et passion, amandes grillées et duo de chantilly</i>	7,00 €

## Le Café gourmand du chef

<i>Un café et un assortiment de desserts maisons</i>	6,50 €
--	--------

## Repas de groupe

*Vous êtes entre 10 et 30 personnes, vous désirez un repas, je vous présente alors plusieurs propositions de menus, nous en discutons, nous nous organisons.*

*A emporter, c'est également possible.*

*Le restaurant vous ouvrira ses portes l'après midi si vous souhaitez vous réunir pour un café gourmand*