MENU À 25 €

Salade de chèvre ou **Soupe de légumes du moment**

Entrecôte, Frites ou **Cuisse de canard confite**

Crêpe caramel ou **Kouign-Amann**

MENU À 29 €

Foie gras ou **Salade de la mer**

St-Jacques poêlées ou **Gigot d'agneau**

Crêpe Tatin ou **Brownies maison**

MENU ENFANT À 10,50 €

(jusqu'à 10 ans)

- PLAT AU CHOIX -

Galette complète

Jambon ou **Steak haché / frites**

Mini Burger / frites

- DESSERT AU CHOIX -

Crêpe beurre sucre ou **chocolat** ou **1 boule de glace**

+ 1 diabolo ou **Vitel**

LES ENTRÉES ET SALADES COMPOSÉES

Potage du moment ..... 9 €

Salade Bretonne ..... 11 €
ANDOUILLE, POMMES DE TERRE, TOMATES, POMMES

Salade de chèvre ..... 13 €
SALADE, TOASTS DE CHÈVRE, MIEL, NOIX, LARDONS, TOMATES

Salade de la mer ..... 15 €
SALADE, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, NOIX DE ST-JACQUES

Terrine de foie gras maison et ses toasts (environ 60g) ..... 15 €

Salade d'aiguillettes de canard au miel et vinaigre balsamique ..... 12 €

LES GRATINS

Tartiflette ..... 12 €

Gratin campagnard ..... 13 €

Cassolette de St-Jacques à la bretonne ..... 19 €

LES BURGERS MAISON

	SUR PLACE	À EMPORTER
BURGER Classic	11 €	7 €
CHEESE Classic	12 €	8 €
	Servi avec frites, sauce et salade	*Servi avec frites Mayo/Ketchup*

INGRÉDIENTS : PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FRAIS, TOMATE, COMPOTÉE D'OIGNON, SALADE, CHEDDAR

LES SAUCES : BURGER, KETCHUP, MAYONNAISE

LES OMELETTES

(Sur bilig, avec frites ou salade)

Omelette nature ..... 8 €

Ingrédient supplémentaire ..... 1 €
POMMES DE TERRE, OIGNONS, LARDONS, JAMBON, EMMENTHAL, TOMATES, CHAMPIGNONS

LES VIANDES

(sélectionnées par notre boucher)

Steak haché / frites (environ 180g) ..... 10 €

Kig Ha Farz ..... 16 €

Tartare de bœuf ..... 15 €

Cuisse de canard confite ..... 15 €

Entrecôte / frites (environ 280g) ..... 17 €

Jambonneau, sauce moutarde à l'ancienne et frites ..... 16 €

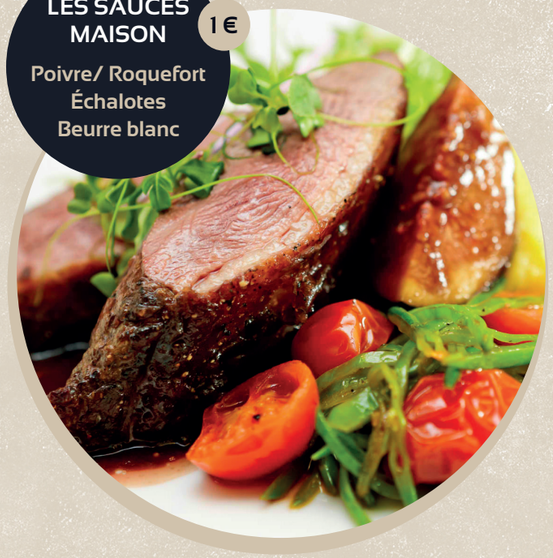
Côtes d'agneau ..... 15 €

Frites ..... 2,50 €

Salade verte ..... 1,50 €

LES SAUCES MAISON 1 €

Poivre/ Roquefort
Échalotes
Beurre blanc



LES POISSONS

Médaillon de Lotte et sa crème fumée ..... 16 €

St-Jacques poêlées ..... 19 €

GARNITURES AU CHOIX
Assortiment de légumes BIO de saison / Tagliatelles / Frites / Pommes de terre sautées

LES GALETTES

La galette au beurre	3,10 €
La galette œuf ou **Jambon** ou **Emmenthal**	4,10 €
La galette Jambon-fromage ou **Jambon-œuf** ou **œuf-fromage**	5,10 €
La complète : JAMBON, ŒUF, EMMENTHAL	6,10 €
La Bergère : BRIE, CONFITURE DE FIGUES	7,20 €
La 3 fromages : EMMENTHAL, CHÈVRE, ROQUEFORT, NOIX	8 €
La Forestière : LARDONS, ŒUF, EMMENTHAL, CHAMPIGNONS, CRÈME FRAICHE	8,50 €
La Blanchette : ŒUF, JAMBON, CHÈVRE, CRÈME FRAICHE	8,50 €
La Méné Bré : STEAK HACHÉ, SAUCE ROQUEFORT, POMMES DE TERRE	9 €
La Rennaise : SAUCISSE FERMIÈRE, OIGNONS, TOMATES, FROMAGE EMMENTHAL	11 €
La Super complète : JAMBON, ŒUF, EMMENTHAL, CHAMPIGNONS, TOMATES, OIGNONS	9,50 €
La Trégoroise : ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, OIGNONS	9,50 €
La Guingampaise : ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, POMMES, CRÈME FRAICHE	9,10 €
La Béchec : LÉGUMES DE SAISON, CRÈME FRAICHE	9,10 €
La Guindy : ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, ŒUF, EMMENTHAL, OIGNONS	9,70 €
La Le Gall : SAUCISSE, EMMENTHAL, POMMES DE TERRE, CAROTTES	9,60 €
La Manhattan : STEAK HACHÉ, ŒUF, EMMENTHAL, TOMATES, OIGNONS	11 €
La Rochoise : AIGUILLETTES DE CANARD, POMME, CRÈME FRAÎCHE, LÉGUMES DU MOMENT	13 €
La Jaudy : SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE, CITRON, FONDUE DE POIREAUX	14 €
La Goëlo : ST-JACQUES, CHAMPIGNONS, SAUCE À LA CRÈME, FLAMBÉE AU COGNAC	14 €
La Loguivienne : ST-JACQUES, LÉGUMES, SAUCE À LA CRÈME	14 €
La Pêcheur : ST-JACQUES, LÉGUMES, SAUMON FUMÉ, GAMBAS	15 €

Ingrédient supplémentaire au choix ..... 1 €
ŒUF, EMMENTHAL, JAMBON, LARDONS, TOMATES, CHAMPIGNONS, OIGNONS

Tous nos légumes sont issus de l'agriculture biologique locale et cuisinés maison.

Retrouvez la liste de nos fournisseurs à la fin du menu

LES CRÊPES

Sucre	2,40 €
Beurre	2,40 €
Beurre / Sucre	2,50 €
Cassonade	2,50 €
Citron	3,10 €
Confiture : ABRICOT, FRAISE, FIGUE	3,30 €
Citron / Miel ou **Miel Noix**	3,60 €
Chocolat Noir ou Blanc	3,70 €
Duo de chocolat (Noir et Blanc)	4,30 €
Crème de marron	5 €
Châtaigne : CRÈME DE MARRON, CHANTILLY	6 €
Caramel maison au beurre salé	5,10 €
Chocolat / Caramel au beurre salé	5,60 €
Banane / Chocolat	6,90 €
Banane / Caramel au beurre salé	7,10 €
Banane / Chocolat / Caramel au beurre salé	7,50 €
Tatin : POMMES CARAMÉLISÉES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ	9 €
Belle-Hélène : POIRE, CHOCOLAT, GLACE VANILLE, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY	9 €
Normande : POMMES CARAMÉLISÉES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FLAMBÉE AU CALVA	10 €
Pommeritaine : POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE, CHANTILLY, CARAMEL AU BEURRE SALÉ	10,10 €
Flambée, au choix : RHUM, COGNAC, CALVADOS, GRAND MARNIER	6,60 €

SUPPLÉMENTS

Chantilly	1 €
Glace	2,50 €
Flambage	4,70 €

LES DESSERTS

L'ASSIETTE AUX 3 FROMAGES

4,80 €

Crème brûlée	4,50 €
Crème caramel	4,50 €
Café gourmand	4,80 €
Brownies maison	4,80 €
Le Kouign Amann avec boule de glace et chantilly	4,90 €

- LES BOULES DE GLACE -

Caramel au beurre salé, vanille, chocolat, café,
fraise, citron, cassis, pomme verte, framboise, passion, pistache,
menthe, nougat, rhum/raisin, spéculoos, noix de coco

1 BOULE 3,50 € — 2 BOULES 5,50 € — 3 BOULES 6,50 €

- LES COUPES GLACÉES -

Café ou Chocolat liégeois ..... 8,90 €

Créole ..... 8,90 €
GLACE VANILLE/CHOCOLAT/RHUM-RAISINS, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY

Poire Belle Hélène ..... 8,90 €
POIRE, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY

Banana Split ..... 9 €
BANANE, GLACE VANILLE/FRAISE/CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

La Landreger ..... 9,60 €
GLACE VANILLE, POMMES CARAMÉLISÉES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHANTILLY

La Reinette ..... 9,70 €
SORBET POMME VERT, CALVADOS

Colonel ..... 9,70 €
SORBET CITRON, VODKA

NOS FOURNISSEURS

Nos fournisseurs sont sélectionnés avec le plus grand soin.
Ceci afin de vous assurer la qualité et la fraicheur de nos produits.

VIANDES ORIGINE FRANCE
Entrecôte et côtes de bœuf fraiches : Race Charolaise
Steaks hachés frais : Race Salers ou Charolaise

FARINE DE CÉRÉALES
Louis Lapous - Moulin de Kerano 29410 SAINT-THÉGONNEC

ŒUFS
SARL Pors Bodiou - Keryann
Œufs de la Côte de Granit Rose - 22450 KERMARIA-SULARD

LAIT CRU & LAIT DE FERME
EARL de Lescadou - 22710 PENVÉNAN

LÉGUMES BIO DE SAISON
Alain Le Bechec - Keredern - 22220 TRÉDARZEC

MOULES DU TRÉGOR
Selon arrivage

CHARCUTERIE
Denis Le Gall - 22220 TRÉGUIER

BISCUITS
La Craquanterie - 22220 TRÉGUIER

CIDRE FABRICATION ARTISANALE
Gilles Barbé - Artisan cidrier - 22330 MERDRIGNAC

BIÈRE
Philomenn - Brasserie artisanale Touken - 22220 TRÉGUIER

GLACES ARTISANALES & BIO
Jean-Pierre Lallemand - 29820 BOHAR