

Bières bouteilles



Blanche Hermine 33 cl
4°
7.00 €



KWAK 33 cl
8.5°
7.00 €



Duchesse Anne Triple 33 cl
7.5°
7.00 €



Grimbergen 33 cl
6.7°
7.00 €



Desperados 33 cl
5.9°
7.00 €

Cidres bouteilles



Val de Rance Brut 5°
14.00 €



Val de Rance Doux 2°
13.00 €



Val de Rance BIO 4°
14.00 €



Val de Rance ROSÉ 2,5°
14.00 €



Fermier Henriot 4,5°
14.00 €



Dan-Armor Artisanal brut 5°
14.00 €

Bières Pression et Cidres

BIERE PRESSION

Monaco ou Panaché.....	25 cl : 4.50 €	50 cl : 7.90 €
Bière du moment	25 cl : 4.90 €	50 cl : 8.90 €

CIDRE BOLÉE & PICHET

Val de Rance Bio (4°).....	18 cl (Bolée) : 4.10 €	50 cl : 9.50 €	1L : 18.00 €
Val de Rance doux (2°)	18 cl (Bolée) : 4.00 €	50 cl : 9.00 €	1L : 17.00 €
Val de Rance brut (5°).....	18 cl (Bolée) : 4.00 €	50 cl : 9.00 €	1L : 17.00 €

Sodas et jus de fruits

Breizh Cola, Coca Cola, Coca zero 33 cl.....	4.20 €
Jus de fruits 25cl	4.20 €
Pur jus de pomme 25 cl.....	4.20 €
Ice tea pêche 25 cl	4.20 €
Schweppes Agrum 33 cl	4.20 €
Limonade 25 cl	4.20 €
Orangina 25 cl	4.20 €
Sirop à l'eau 25 cl (Grenadine, fraise, menthe)	3.20 €
Diabolo 25 cl (Grenadine, fraise, menthe)	4.20 €

Eaux

Plancoët 50 cl.....	3.90 €
Plancoët 1L.....	5.10 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.00 €
Plancoët fines bulles 1L	5.70 €
Perrier 33 cl	3.50 €

Boissons chaudes

Café Espresso court ou allongé	2.20 €
Double Espresso.....	4.40 €
Décaféiné	2.20 €
Café noisette	2.50 €
Café crème	2.70 €
Thé ou infusion.....	2.50 €
Chocolat chaud.....	3.10 €
Cappuccino.....	4.00 €
Irish Coffee.....	14.50 €



Apéro à partager

* Planche charcuterie / fromage

Rosette de Lyon, chorizo, jambon Serrano, fourme d'Ambert, raclette, fromage de chèvre et reblochon, pain de campagne toasté. . . À PARTAGER 14.50€

* Saucissons au choix sur planche

Pur porc, aux noix, au Beaufort, aux cèpes 8.00 €



Plats du Jour

* Filet de poulet grillé aux herbes

Filet de poulet mariné et grillé 180gr, herbes de Provence, servi avec pommes de terre sautées et salade. 13.50 €

* Steak haché

Steak haché frais 150gr, servi avec pommes de terre sautées et salade 11.50 €

* Fish and Chips

Cabillaud croustillant, sauce tartare, pommes de terre sautées et salade 14.50 €

* Pièce du boucher

. « voir l'ardoise »



Burgers

* Le Bistro Burger

Blinis de sarrasin, cheddar, steak haché frais 150gr, compotée d'oignons, tomates, sauce BBQ, pommes de terres sautées. 14.80 €

* Bacon Blue Cheese Burger

Pains à burger, steak haché frais 150gr, sauce au bleu, crispy bacon, cheddar, pommes de terres sautées. 15.50 €

* BBQ Bacon Cheese Burger

Pains à burger, steak haché frais 150gr, sauce BBQ, crispy bacon, cheddar, tomates, compotée d'oignons, pommes de terres sautées.. . . . 15.90 €

* Southwest Burger

Pains à burger, sauce curry, poulet croustillant, cheddar, coleslow, pommes de terre sautées. 15.50 €

* Chèvre Figs Burger

Pains à burger, cheddar, steak haché frais 150gr, fromage de chèvre, confiture de figes, pommes de terre sautées et salade . . . 15.70 €



* Le sarrasin peut contenir des traces de gluten

Prix nets, boissons non comprises



Spécialités pur sarrasin*

* Bretonne

Œuf, emmental, champignons cuisinés, poitrine grillée, crème, piment de Cayenne 12.90 €

* Guémené **NOUVEAU**

Emmental, compotée d'oignons, andouille de Guémené, ciboulette, pommes au beurre 13.90 €

* Tartiflette

Reblochon au lait cru, emmental, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, crème et salade 13.50 €

* La Raclette

Raclette, emmental, pommes de terre, compotée d'oignons, cornichons, jambon Serrano, rosette de Lyon et salade 13.90 €

* La Suprême

Emmental, steak haché frais 150gr, tranche de foie gras, sarrasin torréfié, confiture d'oignons à la figue et salade 15.50 €

* La Chori-Chèvre

Emmental, sauce tomates maison, chèvre en bûche, tranches de chorizo, origan, ciboulette, et salade 13.20 €

* La Curyieuse **NOUVEAU**

Emmental, compotée de poireaux, crottin de chèvre, sauce curry maison, dés de pommes, un soupçon de miel et salade 13.50 €

* Poulette

Emmental, poulet grillé, œuf, compotée d'oignons, champignons cuisinés, crème, ciboulette 13.80 €

* Chèvre Miel

Emmental, crottin de chèvre, émincé de jambon Serrano grillé, amandes effilées, ciboulette, miel et salade 13.20 €

* Chèvre Figues

Emmental, crottin de chèvre, confiture de figues, amandes effilées, noix, ciboulette et mesclun de salade 13.50 €

* 4fromiel **NOUVEAU**

Emmental, reblochon, bûche de chèvre, fourme d'Ambert, miel et salade 13.50 €

* Santa Fe

Cheddar, oignons grillés, poulet mariné et grillé, lardons, sauce BBQ, épices Tex Mex et salade 12.90 €

* Hossegor **NOUVEAU**

Emmental, compotée de figues et d'oignons, mesclun de salade, magrets de canard fumés, tranches de foie gras, dés de poires caramélisées, amandes grillées et réduction de balsamique 14.50 €

* Las Vegas

Steak haché frais 150 gr, emmental, compotée d'oignons, sauce tomate maison, œuf à cheval et salade 13.50 €

* La Brocéliande

Emmental, oignons, poulet grillé, sauce au cidre maison, Pommes au beurre, Baies roses, salade 13.20 €

* Saint-Malo **NOUVEAU**

Emmental, compotée de poireaux, Saint-Jacques, vin blanc, crème, ail, ciboulette, champignons, lardons 17.50 €

* Saumon Crottin

Emmental, compotée de poireaux, saumon fumé, crottin de chèvre, crème, ciboulette et salade 13.50 €

* Norvégienne

Œuf, épinards frais cuisinés, saumon fumé, crème, ciboulette 13.90 €

* Saumon Boursin **NOUVEAU**

Emmental, saumon fumé, épinards frais cuisinés, champignons cuisinés, Boursin et salade 13.80 €

* Le sarrasin peut contenir des traces de gluten

Prix nets, boissons non comprises



Galettes tradition pur sarrasin*

* Complète

Œuf, emmental, jambon 8.90 €

* Complète champignons

Œuf, emmental, jambon, champignons cuisinés 9.50 €

* Complète poulet

Œuf, emmental, poulet grillé 9.80 €

* Complète épinards

Œuf, emmental, jambon, épinards frais 9.80 €

* Complète végétarienne

Œuf, emmental, tomates, champignons cuisinés, oignons, herbes de Provence 10.80 €

* Complète andouille de Guémené

Œuf, emmental, andouille de Guémené 10.90 €



Salades

* Salade Verte 3.50 €

* Salade Biquette

Salade, crottin de chèvre, poitrine grillée, noix, parmesan, lardons, tomates, toasts et vinaigrette maison 13.20 €

* Salade Landaise

Mesclun de salade, vinaigre de framboise, tomates, magrets de canard fumés, pommes de terre sautées, tranche de foie gras, toasts, amandes grillées 14.20 €

* Salade Océane

Mesclun de salade, saumon fumé, tomates, concombres, crème à la ciboulette, pain toasté 14.20 €

* Caesar salade

Salade, poulet mariné grillé, tomates, parmesan, sauce Caesar originale et croûtons 13.50 €



Menu enfants (Jusqu'à 10 ans)

11,50 €

Plats

Jambon / frites / salade

Œuf au plat / frites / salade (+)

Poulet grillé / frites / salade

Galette au choix

Œuf fromage, œuf jambon, jambon fromage

Desserts

Crêpe beurre sucre

Crêpe chocolat / Nutella (+)

Crêpe caramel au beurre salé

2 boules de glace

Boissons

Jus de pomme

Jus d'orange

Coca

Sirop à l'eau

Limonade

* Le sarrasin peut contenir des traces de gluten

Prix nets, boissons non comprises - Photos non contractuelles



Crêpes desserts / Spécialités au froment

* La Bigoudène Glace vanille, caramel au beurre salé	7.20 €
* Brestoise Bananes caramélisées, glace vanille, caramel au beurre salé, ganache au chocolat	8.50 €
* LABEL Crêpe Glace caramel, ganache au chocolat, éclats de pralin, caramel au beurre salé, Chantilly	8.95 €
* Bounty Ganache au chocolat, glace coco, noix de coco râpée	8.10 €
* Ultime Chocolat Brownie tiède, ganache au chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, poudre de cacao, Chantilly, sucre glace	9.20 €
* Façon Suzette Crème d'orange maison, flambée au Grand Marnier	8.50 €
* Tatin Glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fraîche ou Chantilly	8.10 €
* Frangipomme Frangipanè maison et pommes caramélisées, sucre glace	7.90 €
* L'Irrésistible Pate de spéculos, glace caramel, ganache au chocolat, pralin, Chantilly	8.50 €
* Façon tarte citron Crème de citron, glace citron jaune, éclats de meringues, zestes de citrons, Chantilly	8.20 €
* LABEL Helen Poires au sirop, ganache au chocolat, glace vanille, chantilly, amandes grillées	8.50 €



Crêpes desserts / Traditions au froment

* Beurre sucre	3.90 €	* Caramel au beurre salé	6.50 €
Supplément flambage au choix : Calvados, Rhum, Grand Marnier . . .	2.50 €	* Chocolat	6.50 €
* Citron sucre	4.90 €	* Caramel / Chocolat	6.50 €
* Miel	5.20 €	* Nutella	6.50 €
* Miel Citron	5.50 €	* Chocolat / Coco	6.90 €
* Confiture Fraise, orange, abricot.	5.10 €	* Nutella / Coco	6.90 €
* Crème de marrons	5.90 €	* Chocolat bananes caramélisées	7.90 €
* Supplément Chantilly	2.00 €	* Nutella banane	7.90 €



Coupes glacées

* Colonel Sorbet citron vert, Vodka	7.90 €
* Trou Normand Sorbet pomme verte, Calvados	7.90 €
* Coupe LABEL Crêpe 3 boules caramel, caramel au beurre salé, ganache au chocolat, éclats de pralin, chantilly	8.90 €
* Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, ganache au chocolat, chantilly, amandes grillées	8.90 €
* Café Liégeois 3 boules café, sauce café, chantilly, amandes grillées	8.90 €
* Dame blanche 3 boules vanille, ganache au chocolat, chantilly, amandes grillées	8.90 €
* Glaces au choix Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, caramel au beurre salé, menthe chocolat, rhum-raisin, coco, café fraise, framboise, citron jaune, citron vert, pomme verte, cerise, banane	1 boule 2.90 € 2 boules 5.20 € 3 boules 7.50 €

ROUGES



Domaine Tavian
Pardon & Fils
AOP* BROUILLY

Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres.

75 cl
23.00 €



Caprices d'Antoine
Ogier
AOP* Côtes du Rhône

Un vin ample et fruité marqué par de fins tanins et une finale agréable.

75 cl
19.00 € 14 cl
6.50 €

Bourgeois



Pinot Noir Vieilles Vignes
Château de Santenay
AOP* Bourgogne

Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs.

75 cl
32.00 €

VIN ROUGE AU PICHET
Merlot

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €

BLANCS

Languedoc-Roussillon



Arrogant Frog Chardonnay BIO
Domaines Paul Mas
IGP** Pays d'Oc

Un blanc subtil aux intenses notes de fruits frais.

75 cl
23.00 € 14 cl
6.00 €



Petite Perrière Sauvignon
Domaine de La Perrière
VSIG Vin de France

Notes citronnées, bouche ample avec une bonne fraîcheur, un blanc sur la finesse et la précision.

75 cl
24.00 € 14 cl
6.50 €

VIN BLANC AU PICHET
Chardonnay

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €

ROSÉS

Provence



M de Minuty
Château Minuty
AOP* Côtes de Provence

Un superbe vin de plaisir. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur

75 cl
32.00 €

Provence



Pigouet Première rosé
Château Pigouet
AOP* Côteaux -d'Aix-en-Provence

Belle persistance aromatique, notes d'agrumes. Longueur et une finale épicée remarquables.

75 cl
21.50 € 14 cl
5.50 €

VIN ROSÉ AU PICHET
Syrah Grenache

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €

CHAMPAGNES



Champagne Veuve Pelletier Brut

75 cl
38.00 € 12 cl
8.00 €



LABEL
Crêpe

Authentique et gourmet