

les galettes

Farine de blé noir IGP Bretagne Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)

compl'ette 10,50 €

Jambon Prince de Paris, œuf bio de la Ferme du Pré, comté râpé.

bernadette 14 €

Jambon à la truffe, brousse de brebis, mimolette vieille, poêlée de shiitaké maison à l'ail noir.

josette 13 €

Andouille de Guéméné snackée, compotée d'échalotes maison à l'hydromel, cœur d'artichaut à la crème d'Isigny et moutarde de Meaux.

ginette 14 €

Truite française, radis noir, tarama blanc, algues wakamé, crème d'Isigny, graines de sésame au yuzu.

antoinette 13 €

Jardin de saison maison, brousse de brebis, poivrons marinés, mélange de graines, salade.

zézette 14 €

Saucisse bio de la Ferme de Mésenguy, cheddar, compotée d'oignons maison, sauce Bull-Dog, oignons crispy.

portion de salade 3 €

formule midi

(du lundi au vendredi hors jours fériés)

Galette au choix (compl'ette servie avec salade)
+ une crêpe classique

15 €

gaufres de sarrasin

Farine de blé noir IGP Bretagne Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)

lucette

Lard français, comté râpé, salade

10 €

claudette

Truite française, fromage de chèvre, chantilly fromage frais, salade

10 €

à partager

Galette roulée jambon, comté râpé

7 €

Rillettes de maquereaux maison et chips de sarrasin

7 €

menu pouss'ette

Galette jambon, comté râpé + une crêpe classique
+ un verre de jus de pomme Maison Sorre

11 €

les crêpes

Farine de froment bio Moulin de la Fatigue VITRÉ (35)

Beurre, sucre, beurre sucre ou citron sucre	3,50 €
Sarrasin beurre	3,50 €
Caramel au beurre salé maison	5 €
Chocolat maison (froment ou sarrasin)	5 €
Pâte à tartiner maison	5 €
Confitures de « Clem »	6 €
Pâte de pistache maison	6,50 €
colette : caramel beurre salé maison, éclats de noisettes, glace vanille	7,50 €
pierrette : pommes tatin, caramel au beurre salé maison, glace vanille	8 €

boissons chaudes

Expresso ou café allongé « Le café de Mick », Guatemala	2,50 €
Café crème « Le café de Mick », Guatemala	3 €
Café Mug (le samedi) « Le café de Mick », Guatemala	3 €
Thés et infusions bio « L'Autre Thé »	4 €
Chocolat chaud	5 €

boissons fraîches

Eau filtrée	à volonté
Eau filtrée gazeuse	2,50 € à volonté
Jus de pomme bio de la Maison Sorre PLERGUER (35)	4,50 €
Jus de pomme pétillant de la Maison Sorre PLERGUER (35)	4,50 €
Soft/Sodas	3,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €

cidres

- Cidre Brut Bio Maison Sorre PLERGUER (35) :** 16 €
Elaboré avec les meilleures pommes du terroir, elles lui confèrent de la puissance aromatique, une pointe d'amertume et une fraîcheur propre au savoir-faire artisanal.
- Cidre Doux Bio Maison Sorre PLERGUER (35) :** 16 €
Cuvée ronde avec beaucoup de corps, elle se caractérise par des notes de pommes mûres, miel et abricot.
- Cidre Brut Cotentin Bio AOP Cuvée Tradition Maison Hérout AUVERS (50) :** 22 €
Arômes subtils où se retrouvent des notes de beurre et d'herbes séchées, bel équilibre qui laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur.
- Cidre Extra Brut Cotentin Bio AOP Grande Cuvée Maison Hérout AUVERS (50) :** 24 €
Bel équilibre et une structure tannique affirmée apportant des saveurs amères, au nez il offre un goût iodé.
- Cidre Bio Micro Cuvée n°1 Maison Hérout AUVERS (50) :** 29 €
Fermentation d'au moins 3 mois en fût de chêne ayant élevé du Calvados renforçant un peu le cidre en alcool et en tanins, pour une finesse très fruitée. Un vrai bonbon !
- Cidre Brut « gastronomique » Nérios Bio Domaine Johanna Cécillon SEVIGNAC (22) :** 25 €
Puissant et tannique ! Les bulles sont fines en bouche, des notes de réglisse, vanille, légèrement caramélisé.
- Poiré Extra-Brut Bélenos Bio Domaine Johanna Cécillon SEVIGNAC (22) :** 26 €
Poiré avec des bulles fines laissant apparaître une belle minéralité et une attaque iodée.
- Cidre Brut ou Doux de Normandie IGP Bio 33cl Amour Maison Hérout AUVERS (50) :** 6 €
Cidre de Normandie IGP BIO sans traitement chimique sur l'arbre, le fruit ou le pré.

à la pression

Bières de la Maison BAPBAP, Microbrasserie Paris XI.

Faubourg Pilsner (100% de malt Pilsner) 4,5%	4 € (25cl)
	7,50 € (50cl)
Canopée IPA Bio (ingrédients 100% bio) 5,6%	4,50 € (25cl)
	8,50 € (50cl)

Cidres de la Maison Sorre PLERGUER (35)

Cidre Brut 20cl	4 €
Cidre Brut 50cl (pinte ou pichet)	8 €

vins bio

Carte du moment voir ardoise.

Verre de vin de la carte du moment 12,5cl	4,50 €
---	--------

