

bernadette

GALETTE • LOCALE • ORIGINALE

les galettes

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

compl'ette 14 €

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

bernadette 15 €

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

josette 15 €

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

ginette 15 €

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

antoinette 15 €

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

zézette 15 €

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

Une galette au choix 16,50 €
+ une crêpe (jusqu'à 5,50 €)

gaufres de sarrasin

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

lucette 14 €

Lard français, comté râpé, salade

claudette 14 €

Truite française, fromage de chèvre, crème ciboulette, salade

à partager

Galette roulée jambon, comté râpé 10 €

Galette roulée compotée d'oignons maison, comté râpé 10 €

menu pouss'ette (- de 12 ans)

Galette jambon, comté râpé + une crêpe (jusqu'à 5,50 €) 12,50 €
+ un verre de jus de pomme Maison Sorre

les crêpes (déclinables en sarrasin)

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

Beurre, sucre, beurre sucre, citron sucre	4,50 €
Caramel au beurre salé maison	5,50 €
Chocolat maison	5,50 €
Pâte à tartiner maison	5,50 €
Crème de marron	5,50 €
Confitures artisanales de « Clem »	6 €
Pâte de pistache maison	7,50 €
colette : Caramel beurre salé maison, éclats de noisettes, glace vanille	8,50 €
pierrette : Pommes tatin, caramel au beurre salé maison, glace vanille	9 €

boissons chaudes

Expresso « Le café de Mick », Nicaragua	2,50 €
Café allongé « Le café de Mick », Nicaragua	2,60 €
Café crème « Le café de Mick », Nicaragua	3 €
Thés et infusions bio « L'Autre Thé »	5 €
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)	5,50 €
Jus de pomme pétillant de la Maison Sorre PLERGUER (35)	5,50 €
Infusion pétillantes « Symples » <i>Thym, Menthe-poivrée & Citron / Sauge, Sureau & Pomme / Verveine, Lavande & Cerise</i>	5,50 €
Soft/Sodas	3,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €

cidres

- Cidre Brut Bio Maison Sorre PLERGUER (35)** 19 €
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)** 19 €
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)** 23 €
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)** 25 €
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)** 26 €
Puissant et tannique ! Les bulles sont fines en bouches des notes de réglisse, vanille, légèrement caramélisé.
- Poiré Extra-Brut Bélenos Bio Domaine Johanna Cécillon SEVIGNAC (22)** 27 €
Poiré avec des bulles fines laissant apparaître une belle minéralité et une attaque iodée.
- Cidre Brut ou Doux de Normandie IGP Bio 33cl** 8 €
Amour Maison Hérout AUVERS (50) 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%	4,50 € (25cl)
	8 € (50cl)
Originale Pale Ale 5,8%	5 € (25cl)
	9 € (50cl)

Cidres de la Maison Sorre PLERGUER (35)

Cidre Brut 20cl	5 €
Cidre Brut 50cl (pinte ou pichet)	11 €
Cidre Brut 100cl (pichet)	20 €

vins bio

Carte du moment voir ardoise.

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

