

## Galettes (100% blé noir / buckwheat)

### Les classiques / The Classics

Beurre / Butter.....	2,70 €
Œuf, jambon, fromage / Egg, ham, cheese	1 ingrédient / ingredient..... 4,30 €
.....	2 ingrédients / ingredients..... 6,50 €
.....	3 ingrédients / ingredients..... 8,20 €
Rillettes / Rillettes (charcuterie).....	7,00 €
Pomme / Apple.....	4,50 €
Caramel au beurre salé ou Miel / Salted butter caramel or Honey.....	4,50 €
Crème de marrons / Chestnut cream.....	3,50 €
Chocolat maison / Homemade chocolate.....	4,20 €

### Supplément / supplement :

Œuf, fromage, crème fraîche / Egg, cheese, fresh cream.....	1,20 €
Champignons, tomates, oignons / Mushrooms, tomatoes, onions.....	1,60 €

### Nos spécialités / Our Specialties

<b>La Trégomeuroise</b> .....	8,80 €
poitrine fumée, œuf, oignons / smoked brisket, eggs, onions	
<b>La Mégalithe</b> .....	11,30 €
œuf, jambon, fromage, tomate, champignons / egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms	
<b>La Clos Morel</b> .....	10,80 €
andouille, crème fraîche / inlay, fresh cream	
<b>La Pellière</b> .....	13,10 €
andouille, pomme, crème fraîche / inlay, apple, fresh cream	
<b>La Sous-bois*</b> .....	8,70 €
lardons, champignons, crème fraîche / bacon, mushrooms, fresh cream	
<b>La Grand Léjon*</b> .....	15,10 €
coquilles St-Jacques de la baie de St-Brieuc / St-Brieuc scallops	
<b>L'Iroise</b> .....	8,00 €
beurre de sardine / sardine butter	
<b>La Mené</b> .....	7,80 €
roquefort, noix / blue cheese, walnuts	
<b>La Chevryère</b> .....	8,00 €
chèvre, gruyère / goat cheese, gruyère	
<b>La Renaude</b> .....	8,20 €
fromage de chèvre, salade verte / goat cheese, green salad	
<b>La Fromagère</b> .....	5,10 €
camembert ou comté / camembert cheese or comté	
<b>La Saupiquet</b> .....	7,80 €
légumes de saison / in season vegetables	
<b>La Très les Bois</b> .....	13,60 €
roquefort, crème, noisettes, poire / blue cheese, cream, hazelnuts, pear	
<b>BIO (Supplément) / Organic (Optional)</b> .....	1,00 €

\* Demande un temps de cuisson / \* takes cooking time

**Toutes nos galettes peuvent être servies sur une galette double (supplément 2,00 €)**

All our galettes can be served on a double galette (additional charge 2,00 €)

## Galette du moment / Current galette

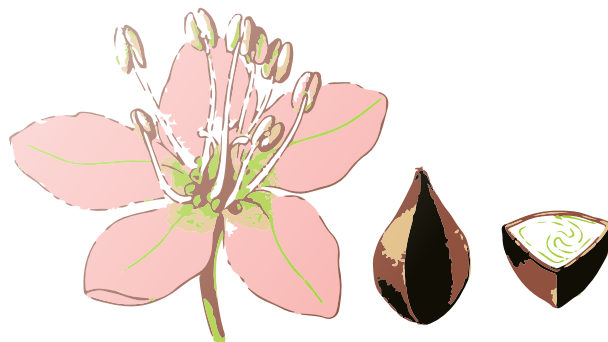
14,80 €

### Salades / Salads

Salade verte / Green salad.....	2,20 €
Salade de tomates (en saison) / Tomato salad (in season).....	2,50 €
<b>L'Ic</b> .....	6,20 €
pommes de terre, filets de harengs marinés / potatoes, marinated herring fillets	
<b>La Goëlic</b> .....	10,80 €
galette de pommes de terre sur salade verte / potato galette on green salad	

### Dégustation / Tasting

Soupe de poissons / Fish soup.....	5,80 €
Coquilles St-Jacques de la baie de St-Brieuc.....	18,00 €
Scallops St-Jacques from the bay of St-Brieuc	



### Kig ha Farz / Kig ha Farz

**Plat et dessert / Dish and dessert**..... 29,80 €

D'octobre à mai : le 1<sup>er</sup> samedi du mois midi et soir  
From October to June: the first Saturday of the month for lunch and dinner

### Repas sur commande / Meals on request

Pour vos réceptions, réunions de famille, repas d'affaires...  
n'hésitez pas à nous consulter

For your receptions, family reunions, business lunches ... do not hesitate to contact us

Toutes vos suggestions sont les bienvenues,  
n'hésitez pas à proposer vos compositions

ALL YOUR SUGGESTIONS ARE WELCOME.  
DON'T HESITATE TO PROPOSE YOUR OWN COMBINATIONS

## Spécialités gourmandes / Gourmet specialties

Far breton / Far breton .....	6,00 €
Crème brûlée / Crème brûlée .....	6,00 €
Riz au lait / Rice pudding .....	6,00 €
Gâteau breton / Breton cake .....	6,00 €

# Les Crêpes

## Les classiques / The classics

Beurre / Butter .....	2,70 €
Beurre-sucre / Sugar and butter .....	2,90 €
Confiture maison / Homemade jam .....	5,20 €
Crème de marrons / Chestnut cream .....	4,80 €
Pommes / Apples .....	4,40 €
Pruneaux / Prunes .....	3,20 €
Chocolat maison (noir ou au lait) / Homemade chocolate (milk or black) .....	4,50 €
Chocolat-banane (fruit ou confiture) / Chocolate-banana (fruit or jam) .....	5,10 €
Miel / Honey .....	3,40 €
Flambée / Flambée .....	5,20 €
Caramel au beurre salé / Salty butter caramel .....	4,80 €
Crêpe avec glace / Crêpe with ice-cream .....	4,60 €
Caramel et banane ou noix / Salty butter caramel, banana or walnuts .....	5,10 €
BIO (Supplément) / Organic (Optional) .....	1,00 €



## Nos spécialités / Our Specialties

Gwalarn .....	5,90 €
gelée de cidre / cider jam .....	
Coup de vent / Wind Strike .....	6,30 €
secret à la pomme / Apple secret .....	
Nordé .....	8,60 €
pomme, caramel, flambée au Calvados / Apple, caramel, flambé with Calvados .....	
Sorbet pomme-calva en supplément / Apple sorbet and calvados with additional charge .....	2,60 €
Suêt .....	6,20 €
crème de citron maison / homemade lemon cream .....	
Mistral .....	5,50 €
miel, amande / honey, almond .....	
Tramontane .....	8,80 €
miel, noix, flambée au Grand Marnier / honey, walnuts, flambé with Grand Marnier .....	
Alizée .....	5,20 €
chocolat, amande ou noix de coco / chocolate, almonds with coconut .....	
Sirocco .....	6,20 €
chocolat, raisins au rhum / chocolate, raisins with rum .....	
Foëhn .....	6,80 €
chocolat, orange confiture maison / chocolate, homemade orange marmalade .....	
Bise .....	8,70 €
chocolat, glace à la menthe, alcool de menthe / chocolate, mint icecream, mint alcohol .....	
Suroît .....	6,60 €
fruits rouges, chantilly / berries, whipped cream .....	
Harmattan .....	6,80 €
crêpe parfumée au rhum, chocolat, banane / rum flavored pancakes, chocolate, banana .....	
Ouragan .....	8,70 €
poire, chocolat, chantilly, glace vanille / pear, chocolate, whipped cream, vanilla icecream .....	
Rose des Vents .....	11,70 €
fruits rouges, crème, glace, chantilly, caramel, flambée au kirsch / berries, cream, icecream, whipped cream, caramel, flambé with kirsch .....	
Brise .....	6,20 €
capuccino : crème café et chocolat / cappuccino: coffee cream and chocolate .....	
Kornog .....	7,80 €
crème d'amande et fruit / almond cream and fruit .....	
Supplément / Optional .....	
Glace, chantilly, alcool / Ice-cream, whipped cream, alcohol .....	2,20 €