

La Formule du midi 14,00 €

Du lundi au vendredi, service du midi

Crêpe blé noir complète

Œuf, emmental + au choix : jambon, lard, andouille ou chorizo

Crêpe froment

Banane-chocolat ou Caramel
1/4 cidre + 1 café

Le Menu des Abers 18,00 €

La Campagnarde

ou

la On L'Aime à la Folie

Blé noir Complète

œuf, emmental + au choix :
jambon, lard, andouille, chorizo

La Pommes caramélisées

ou

La Monastère

Le Menu Légende 22,00 €

Kir breton

La Trouzilit

ou

la Forestière

Blé noir complète

œuf, emmental + au choix :
jambon, lard, andouille, chorizo

La Lichouz ou l'Exotique

1 café ou infusion

Coupes Glacées

Dame Blanche..... 7.00 €

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Coupe liégeois..... 7.00 €

(glace vanille et chocolat ou café ou caramel, sauce, chantilly)

After Eight..... 7.00 €

(glace menthe, chocolat chaud, chantilly)

Coupe Melba..... 7.00 €

(glace vanille, ananas ou poire, coulis, chantilly)

Vous trouverez d'autres suggestions sur nos ardoises, merci

NOS SPECIALITES FROMENT

La British..... 4.80 €

Marmelade d'orange, chocolat chaud.

La Brésilienne..... 5.00 €

Chocolat, Coco, Amandes

L'Amoco..... 5.20 €

ananas, sauce caramel beurre salé, amande

La Pomme Caramélisée..... 5.50 €

La Zouc..... 5.50 €

Chocolat chaud, Raisins au rhum, Chantilly.

La Prat ar Coum..... 6.00 €

Farz Bilig au sucre.

La Monastère..... 6.50 €

Poire, Chocolat chaud, Amandes, Chantilly.

La Big Ben..... 6.50 €

Glacée menthe, chocolat chaud, chantilly.

La Lichouz..... 6.80 €

Glace Caramel, Caramel beurre salé, Chantilly.

La Gwen ha Du..... 6.80 €

Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly.

La Créole..... 6.80 €

Glace Malaga, Raisins au rhum.

La Niagara..... 7.00 €

Pommes Caramélisées, Sirop d'érable, Chantilly.

MENU SHETLAND (enfant) b 10.00 €

Crêpe blé noir 2 ingrédients

(au choix entre jambon, œuf, emmental)

Crêpe Chocolat ou Caramel

Boisson Cola ou jus de pomme

Verre 25 cl

NOS SPECIALITES BLE NOIR

La Paluden..... 6.00 €

Saumon, Fromage frais aux fines herbes.

L'Aber Benoît..... 6.00 €

Saumon fumé, Crème.

On l'aime à la folie..... 6.20 €

Andouille, Emmental, Oignons.

La Campagnarde..... 6.20 €

Lardons, Champignons, Oignons, Beurre d'ail.

La Poulette..... 6.80 €

Poulet, oignons, poivrons, champignons, crème, curry.

La Galette saucisse..... 6.80 €

Saucisse roulée dans la crêpe, salade.

La Forestière..... 7.50 €

Jambon, Champignons, Emmental, crème.

La Phare Ouest..... 7.50 €

Bœuf haché, Poivrons, Fromage, Piment, Crème.

La Plouguinoise..... 7.50 €

Bœuf haché, œuf, champignons, tomates, oignons.

La Burger..... 7.50 €

Bœuf haché, oignons, cornichons, cheddar, tomates, salade, ketchup.

La Savoyarde..... 7.50 €

Lardons, champignons, fromage à raclette, oignons, crème.

La Enez rouz..... 7.50 €

Noix de st jacques sur lit de poireaux, vin blanc.

La Molénaise..... 7.80 €

Saucisse roulée dans la crêpe, oignons, emmental, crème, moutarde à l'ancienne, salade.

La Trouzilit..... 7.80 €

Moules, crevettes, Noix de St Jacques, sauce crème.

LES CRÊPES SUCREES

1 ingrédient 4.00 €

2 ingrédients..... 5,00 €

3 ingrédients..... 6.00 €

(Chocolat, caramel, Banane, Ananas, Amande, Poire, Citron, Miel, Beurre-sucre, Nutella, sirop d'érable, crème de marron, confiture du moment)

LES CRÊPES FLAMBEES

Au choix :

Rhum, Grand Marnier, Calvados, Cognac..... 5.70 €

Flambée + 1 ingrédient 6.70 €

(Chocolat, Banane, Ananas, Pomme caramélisées, Raisin au rhum)

LES SUPPLEMENTS

Boule de glace..... 2.60 €

Chantilly..... 2.00 €

LA CLASSIQUE BLE NOIR

La classique blé noir :

1 ingrédient.....4.00 €

2 ingrédients.....5.00 €

3 ingrédients.....6.50 €

au choix : champignons, œuf, emmental, jambon, lard, andouille, chorizo

Supplément Emmental.....1,20 €

Supplément salade verte.....1 pers.....2,00 €

Supplément salade verte.....3/4 pers.....5,00 €

NOS VEGETARIENNES

La Blanchette..... 5.00 €

Feta, beurre d'ail..

La Nantaise..... 5.80 €

Champignons, Oignons, Poireaux, vin blanc.

La Provençale..... 5.80 €

Tomates, Oignons, Champignons.

La Rustique..... 6.00 €

Fromage de chèvre, Oignons, Miel, Amande.

La Caprice de Mymy..... 6.00 €

Roquefort, poire, cerneaux de noix.

La Paysanne..... 6.20 €

Champignons, œuf, fromage, beurre d'ail.

L'Aphrodisiaque..... 6.30 €

Nantaise, moutarde, crème, gingembre.

La Fromagère..... 6.30 €

Emmental. Fromage de brebis. Roquefort. salade

NOS APERITIFS - NOS BIERES

Pommeau des Menhirs.....4cl.....3.20 €

Kir ou Kir Breton.....12 cl.....3.20 €

Kir vin pétillant.....12 cl.....3.50 €

Crème au choix : cassis, mûre, pêche, framboise.

Bière sans alcool.....25 cl3.00 €

Bière pression Lancelot.....25 cl3.00 €

LES CIDRES

Cidre brut ou doux.....25 cl.....3.50 €

Cidre bouché brut.....75 cl.....10.00 €

Cidre bouché doux.....75 cl.....10.00 €

Cidre Melenig artisanal.....75 cl.....11.00 €

LES VINS

Vin rosé :

Côtes de Provence Terres Nobles.....37,5 cl.....9.00 €

.....75 cl.....16.00 €

Vin rouge :

Bordeaux Grand Humeau.....37,5 cl.....9.50 €

Bordeaux Grand Humeau.....75 cl.....16.00 €

Bordeaux Château Landereau.....75 cl.....25.00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Diabolo.....le verre 25 cl2.40 €

Sirop à l'eau.....le verre 25 cl2.20 €

Perrier.....le verre 25 cl2.40 €

Jus de Pomme ou d'Orange... le verre 25 cl .2.40 €

Coca Cola..... le verre 25 cl2.40 €

Ice tea.....le verre 25 cl 2.40 €

Lait Ribotle verre 25 cl2.20 €

Plancoët (plate)..... 50 cl3.50 €

Plancoët (gazeuse).....50 cl3.50 €

BOUTEILLE D'UN LITRE (au choix)

Plancoët (gazeuse)..... 4.50 €

Plancoët (plate).....4.50 €

Limonade.....5.50 €

Jus de Pomme.....6.50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café.....1.70 €

Thé - infusion.....2.60 €