

la TERRASSE

Crêperie – Brasserie

les Apéritifs

<i>Kir (mûre, cassis, framboise, pêche) 12 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini (rouge ou blanc) 4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ricard 2cL</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Porto 4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Suze 4cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Whisky « Jameson » 4 cl</i>	<i>5,50€</i>

les Bières

<i>Pression 1664 25cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pression 1664 33 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pinte pression 1664 50cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Grimbergen 33cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Heineken 33 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Monaco 25 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Twist 25 cl</i>	<i>3,80 €</i>

les Boissons Fraîches

<i>Diabolo 20cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jus de fruits 25cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Sodas 33cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Limonade 20 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sirop à l'eau 20cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Lait ribot25cl</i>	<i>2,00 €</i>

Supplément sirop ou tranche de citron 0,30€

le Cidre

La Bolée d'Armorique Brut ou Doux

<i>La Bolée 20 cl</i>	<i>3,10€</i>	<i>La Bolée Artisanale 20cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Le Pichet 50 cl</i>	<i>6.20€</i>	<i>Le Pichet 50cl</i>	<i>6,80€</i>
<i>La Bouteille 75 cl</i>	<i>9,00€</i>	<i>La Bouteille 75 cl</i>	<i>11,00€</i>

le Verre (15 cl) la bouteille (75 cl)

les vins rouges

<i>Chinon La Mare aux Diables AOP</i> <i>(vin léger et fruité, arômes de fruits rouges frais, fraise, framboise)</i>	4,60 €	23,00 €
<i>Bordeaux Châteaux Le Mayne AOP</i> <i>(vin dense et équilibré, facile, arômes de fruits rouges, notes de cuir)</i>	4,00 €	17,00 €
<i>Corbières Peyre Noble AOP</i> <i>(vin riche et concentré, arômes de fruits rouges, caramel blond)</i>	4,00 €	17,00 €
<i>Luberon La Ciboise Chapoutier AOP</i> <i>(vin complexe, arômes de fruits noirs, myrtilles, mûres, notes poivrées)</i>	4,60 €	22,00 €
<i>Merlot IGP Oc</i> <i>(vin souple et facile, arômes de fruits noirs, cassis, mûres)</i>	3,00 €	12,00 €

les vins rosés

<i>Ile de beauté LA Sonriza IGP</i> <i>(rosé de soif, léger, arômes de fruits rouge frais, notes d'amandes fraîches)</i>	3,00 €	14,00 €
<i>Côtes du tarn IGP</i> <i>(vin soyeux et souple, arômes de fruits rouges, de rose, notes épicées)</i>	3,00 €	12,00 €

les vins blancs

<i>Terret Chardonnay Moreau IGP Oc</i>	3,20 €	16,00 €
--	--------	---------

les MENUS

Le Menu du Chef (1 plat du jour+1 dessert du jour) 13,40 €

Le Menu Gourmand (1 plat du jour + 1 Café gourmand) 15,30 €

Le Menu Grill (1 entrecôte (250 gr environ) + 1 Café gourmand) 22,50 €

les SALADES

<i>La Chef</i> (salade, volaille, emmental râpé, jambon, tomate, œuf dur)	10,00€
<i>La Bergère</i> (salade, tomate, jambon de pays, fromage de chèvre, miel, raisins, pommes)	12,00€
<i>La Fraîcheur</i> (salade, jambon, emmental, tomates, pommes, maïs)	10,00€
<i>La Bretonne</i> (salade, lardons, pommes de terre, tomates, œuf dur)	12,00€
<i>L'Océane</i> (salade, riz, crevettes, riz, saumon fumé, surimi)	13,00 €
<i>Poke Bowl</i> au choix : poulet, saumon ou végétarien (riz, concombre, carottes râpées, tomates cerises, avocat, sauce asiatique)	12,00 €

Tous nos plats sont confectionnés à la demande. Merci de votre patiente...

les PLATS

Voir le Tableau pour

Le Plat du jour

La Pièce du Boucher (150gr environ) servie avec frites & salade

La suggestion du Jour

Burger du jour servi avec frites & salade

<i>Entrecôte Maître d'Hôtel (250gr environ) servie avec frites & salade</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Fish & Chips</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tartare de bœuf (200gr environ) servi avec frites & salade</i>	<i>13,50€</i>
<i>Escalope de volaille à la crème, champignons servie avec frites & salade</i>	<i>11,00€</i>
<i>Steak haché (150gr environ) servie avec frites & salade</i>	<i>9,00€</i>
<i>Steak haché à cheval (steak haché 150gr environ avec un œuf sur le plat)</i>	
<i>servi avec frites & salade</i>	<i>10,50€</i>
<i>Assiette Rennaise (galettes saucisse, frites, salade, tomate)</i>	<i>10,50€</i>
<i>Burger « Classique » servi avec frites & salade</i>	
<i>(steak haché 150 gr environ, tomate, oignons, emmental)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Burger « breton » servi avec frites & salade</i>	
<i>(steak haché 150 gr environ, tomate, oignons, emmental, lard, salade)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Burger du jour (voir tableau) servi avec frites & salade</i>	<i>12,50€</i>

Sauce au choix en supplément : poivre, champignons, roquefort, béarnaise 1,00 €

*Tous nos plats sont confectionnés à la demande. Merci de votre patiente...
Merci de nous indiquer toutes allergies ou intolérances à un produit lors de votre commande*

les GALETTES de sarazin

<i>Galette Beurre</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Galette Œuf ou Jambon ou Emmental</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Galette Jambon-Emmental ou Jambon-Oeuf ou Emmental-Œuf</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Galette Saucisse (140 gr environ)</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Galette Complète (Emmental,jambon,œuf)</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Galette Supercomplète (Emmental jambon, œuf, tomates, salade)</i>	<i>8,10 €</i>
<i>Galette Américaine (Emmental, lard, œuf, oignons)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Galette Texane (Emmental œuf, steack haché (100gr environ), oignons)</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Galette Brocéliande (Emmental, œuf, saucisse (140gr environ))</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Galette Armorique (Emmental, jambon, champignons, crème fraiche)</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Galette Paysanne (Emmental, lardons, pommes de terre)</i>	<i>8,10 €</i>
<i>Galette Savoyarde (Lardons, oignons, pommes de terre, reblochon, crème)</i>	<i>9,20 €</i>
<i>Galette Sarla (Emmental, magret de canard fumé, pomme, salade)</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Galette Bigoudène (Jambon, tomates, champignons, œuf)</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Galette Végétarienne (Emmental tomates, champignons)</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Galette Celtique (Andouille, pommes de terre, oignons, crème)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Galette Guéménée (Andouille, oignons, pomme)</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Galette Alpes (Chèvre sur lit de salade avec noix)</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Galette Trois-Fromages (Emmental, Roquefort, Chèvre, salade)</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Galette Saint-Jacques (Noix de St-Jacques, beurre d'escargot, champignons)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Galette Nordique (Saumon, crème, ciboulette, citron)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Supplément salade</i>	<i>0,50€</i>
<i>Supplément un ingrédient</i>	<i>1,60€</i>
<i>Sauf Steak haché, Saumon, Saucisse, Noix de St-Jacques, Magret de canard</i>	<i>2,60€</i>

Tous nos plats sont confectionnés à la demande. Merci de votre patiente...

Merci de nous indiquer toutes allergies ou intolérances à un produit lors de votre commande

les CRÊPES

<i>Crêpe Beurre</i>	<i>2,20€</i>
<i>Crêpe Sucre</i>	<i>2,30€</i>
<i>Crêpe Beurre-Sucre</i>	<i>3,30€</i>
<i>Crêpe à la confiture (Fraise, abricot ou gelée de mûres)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Crêpe au Caramel Beurre salé *</i>	<i>4,60€</i>
<i>Crêpe Citron</i>	<i>3,20€</i>
<i>Crêpe Chocolat</i>	<i>4,00€</i>
<i>Crêpe Miel</i>	<i>3,50€</i>
<i>Crêpe « Nutella »</i>	<i>4,60€</i>
<i>Crêpe Banane, poire ou pomme</i>	<i>3,50€</i>
<i>Crêpe Frangipane*</i>	<i>4,60€</i>
<i>Crêpe à la crème fouettée*</i>	<i>3,60€</i>
<i>Crêpe Glace (1 boule)</i>	<i>3,60€</i>
<i>Crêpe Normande (Pommes cuites flambées)</i>	<i>6,50€</i>
<i>Crêpe Dame Blanche (Glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée*)</i>	<i>6,50€</i>
<i>Crêpe Belle-Hélène (poire, glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée*)</i>	<i>6,90€</i>
<i>Crêpe Banana Split(banane, glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée*)</i>	<i>6,90€</i>
<i>Crêpe Bahamas (glace vanille, rhum-raisins*, crème fouettée)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Supplément un ingrédient</i>	<i>1,60€</i>
<i>Sauf Rhum-raisins*, flambage,</i>	<i>3,00€</i>

**** produits faits « Maison »***

Tous nos plats sont confectionnés à la demande. Merci de votre patience....

Merci de nous indiquer toutes allergies ou intolérances à un produit lors de votre commande

les DESSERTS

<i>Mousse au chocolat*</i>	<i>5,50€</i>
<i>Crème brûlée*</i>	<i>5,50€</i>
<i>Tarte au citron meringuée*</i>	<i>5,50€</i>
<i>Assiette de fromages servie avec salade</i>	<i>6,50€</i>
<i>Dessert du Jour* (voir service)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Café Gourmand (1 café avec 4 douceurs*)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Thé Gourmand (1 Thé avec 4 douceurs*)</i>	<i>7,00€</i>
<i>* produits faits « Maison »</i>	

Demandez la carte des Glaces

les EAUX

<i>Eau plate 50cl</i>	<i>2,20€</i>	<i>Eau Pétillante 50cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>Eau plate 1 L</i>	<i>3,70€</i>	<i>Eau Pétillante 1 L</i>	<i>4,10€</i>

les BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	<i>1,50€</i>	<i>Infusion (Tilleul ou Verveine)</i>	<i>2,50€</i>
<i>Café Noisette</i>	<i>1,70€</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>3,50€</i>
<i>Café crème</i>	<i>2,00€</i>	<i>Chocolat Chaud</i>	<i>3,50€</i>
<i>Décaféiné</i>	<i>1,50€</i>		
<i>Déca-crème</i>	<i>2,00€</i>	<i>Thé</i>	<i>2,60€</i>
		<i>Thé parfumé</i>	<i>2,60€</i>
		<i>Thé au lait</i>	<i>3,00€</i>
		<i>Thé parfumé au lait</i>	<i>3,00€</i>

les DIGESTIFS

<i>Calva (2 cl)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Cognac (2cl)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Get 31 (2 cl)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Wisky « Jameson » (4cl)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>8,00€</i>

