

LES GALETTES

blé noir du Moulin de l'écluse, beurre salé J-Y. Bordier



sans gluten

Galette au beurre salé J-Y. Bordier

4 €

les basics

7,50 €

- Jambon, fromage
- Lard, œuf
- Thon, piperade maison

les 3 goûts

9,50 €

- Jambon, oeuf, fromage
- Champignons, oeuf, tomates fraîches
- Poulet, champignons à la crème fraîche J-Y. Bordier, ciboulette
- Andouille de guéméné, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons au cidre
- Boudin noir, pommes, compotée d'oignons au cidre
- Œuf, épinards, lard
- Saucisses, oeuf, fromage
- Saumon fumé, crème fraîche J-Y. Bordier, ciboulette

+1,50 €

Bolée de salade + 2 €

les + affinités

12,00 €

HEÏDI

chèvre frais, crème fraîche J-Y. Bordier, champignons, lard, ciboulette

BREIZH HOT DOG

saucisse entière, compotée d'oignons au cidre, mesclun de salade, tomates fraîches

BREIZH BURGER

bolognaise maison, oeuf, emmental, compotée d'oignons au cidre

FORMULA ONE

cécina de bœuf, pommes de terre sautées, emmental, œuf, ciboulette

13 €

PIC

jambon serrano, raclette, pommes de terre sautées, compotée d'oignons au cidre

13 €

BIC & BEE

chèvre frais, miel d'acacia bio, noix, épinards à la crème

DUSSE

reblochon de la Ferme de l'Étale (médaillon d'or 2016 du Concours Général Agricole), miel infusé au thym, mesclun de salade, noix

T'CAP ?

poulet paprika, mousse de kiri, tomates fraîches, coriandre

ARTY SHOW

coeurs d'artichauts, chèvre, miel infusé au thym, tomates fraîches, mesclun de salade, noix

DÉLICE DUCK

magret de canard fumé, chèvre frais, miel, noix, tomates séchées, mesclun

13 €

J'VEUX DU SOLEIL

légumes croquants du moment à l'huile d'olive, tomates, cumin, mozzarella, crème fraîche J-Y. Bordier

13 €

ingrédient supplémentaire + 2 €

galette du moment ... SUR L'ARDOISE

LES CRÊPES

froment du Moulin de l'écluse, beurre salé J-Y. Bordier

les valeurs sûres

4 €

- Beurre, sucre
- Confiture (myrtille • fraise • abricot • framboise)
- Miel d'acacia bio
- Citron pressé, sucre
- Sirop d'érable
- Chocolat maison
- Caramel au beurre salé maison
- Nutella
- Crème de marron Faugier

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

les sucres rient

6 €

- Nutella, banane
- Chocolat maison, chantilly
- Caramel au beurre salé maison, glace lait d'amande
- Pommes poêlées, caramel au beurre salé maison

flambage (grand marnier, rhum ou calvados) + 2 €

les + affinités

8 €

CHOCO KONG

chocolat maison, banane, glace vanille, chantilly, amandes torréfiées

LEMON IN MIEL

miel d'acacia bio, citron pressé, chantilly, amandes torréfiées

UPPERCUT

crème de marron, crème fraîche J-Y. Bordier, chantilly

C'EST QUI LE ROI ?

frangipane maison, glace vanille, amandes torréfiées

SOUS LES POMMIERS

pommes poêlées, glace vanille, caramel au beurre salé maison, amandes torréfiées

SUZETTE

zeste d'orange, jus d'orange pressé, grand marnier flambé

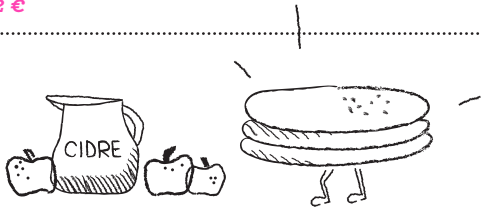
BREIZH BOUNTY

glace noix de coco, chocolat maison, noix de coco rapée, chantilly

TEEN

peanuts butter, confiture myrtille, banane

ingrédient supplémentaire + 2 €



Pour toute information sur les allergènes, le personnel se tient à votre disposition.

Les prix sont toutes taxes comprises et service compris, les chèques ne sont pas acceptés et les tickets restaurants uniquement le midi hors week-end et jours fériés.

MENU DÉJEUNER

hors week-end et jours fériés

14,90 € UNE GALETTE ③ goûts
UNE CRÊPE valeurs sûres
UNE BOLÉE DE CIDRE KERNÉ 25cl OU UN CAFÉ

19,50 € UNE GALETTE + ⑤① affinités
UNE CRÊPE + ⑤① affinités
UNE BOLÉE DE CIDRE KERNÉ 25cl OU UN CAFÉ

18,90 € UN SALADIER AU CHOIX
UN CAFÉ OU THÉ GOURMAND

LES DESSERTS

7,50 €

PROFITEROLES
boule de glace au choix dans un chou nappé de chocolat chaud maison, amandes torréfiées

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU + boule de glace artisanale au choix

FROMAGE BLANC J-Y. Bordier 5,50 €
+ caramel au beurre salé maison • miel d'acacia bio • pommes cuites vanillées
• coulis de fruits rouges • chocolat maison

LES GLACES ARTISANALES

1 boule	• Vanille gousse naturelle infusée	• Lait d'amande
3 €	• Caramel beurre salé	• Noix de coco
.....	• Chocolat pur beurre de Cacao	• Sorbet Fraise (sanguana)
boule supplémentaire + 2 €	• Café italien corsé	• Sorbet Framboise
.....	• Noisettes du piémont	• Sorbet Citron vert

CRÉATIONS GLACÉES GOURMANDES

8,50 €

KING KONG
2 boules glace chocolat et 1 boule vanille, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly, amandes torréfiées

CAFÉ ADDICT
3 boules café italien corsé, arrosées de café, chantilly

DANS LES NUAGES
1 boule lait d'amande, 1 boule noisettes du piémont, 1 boule vanille, nappage caramel au beurre salé maison, chantilly, amandes torréfiées

CARAMIAM
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, nappage caramel au beurre salé maison, chantilly, amandes torréfiées

l'elfe assis

L'AUTRE CRÊPERIE

EN APÉRITIF OU EN ENTRÉE à partager... ou pas

MAKIS SALÉS 8 €
saumon, avocat, crème fraîche J-Y. Bordier, citron / poulet, avocat, sauce césar

TAPAS REVISITÉES 2 pièces 3 € 4 pièces 5 € 8 pièces 8 €
• saucisse moutarde • burger emmental • boudin noir pommes
• chèvre miel et tomates cerises • saumon fumé sauce crème citronnée
• andouille à la moutarde • chorizo emmental • poulet emmental

ASSIETTE DE CECINA 12 €
jambon de bœuf de Galice, huile d'olive, jus de citron

L'ARDOISE DE CHARCUTERIE petite 11 € grande 18 €
jambon serrano, soubressade, boudin ibérique bellota, chorizo, cécina de bœuf

LAMELLES DE GALETTE MIXTE 6 €
chorizo emmental • jambon blanc emmental • poulet emmental

BOLÉE DE SAUCISSES 6 €
saucisses grillées coupées au couteau, sauce moutarde à l'ancienne

LES SALADIERS

J'AI FAIM 14 €
pommes de terre sautées, lard, comté, œuf miroir, tomates cerises, mesclun de salade

BREITZ CESAR 14 €
poulet doré, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce césar maison

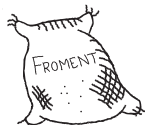
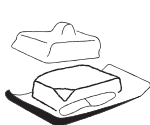
LA DETOX 13 €
carottes râpées, concombres, radis, haricots verts frais, œuf dur, tomates cerises, champignons frais, graines de sésame

MIAM 15 €
cécina de boeuf, pommes de terre sautées, tomates cerises, champignons, copeaux de parmesan

LA CHÈVRE ET LE COCHON 15 €
chèvre chaud, pain aux céréales toasté au miel, jambon Serrano, tomates cerises, pignons

LA CELTE 15 €
saumon fumé, quinoa, blinis de sarrasin, crème fraîche J-Y. Bordier citronnée, mesclun de salade, amandes effilées

L'ELFE ASSISE 15 €
pousse d'épinard, quinoa, poulet, avocat, cranberries, noisette caramélisée, sauce au miel



Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais, sur place, à la commande. C'est ça, LE TOUT FAIT MAISON !



BRUNCH

28 €

avec sa coupe de Champagne Deutz + 6 €

BOISSONS CHAUDES

JUS DE FRUITS, pressés frais

LA FOURNÉE DU MATIN, avec son beurre J-Y. Bordier

CRÊPES COMME À LA MAISON, à volonté

Sucre • Miel d'acacia • Chocolat chaud • Confitures
• Caramel beurre salé maison • Sirop d'érable

ASSIETTE

œufs au saumon fumé ou lard grillé, sur blinis de sarrasin

ARDOISE GOURMANDE

à la faveur des saisons et des envies du moment

BRUNCH du petit elfe

15€

pour les elfes de moins de 12 ans

LA MÊME CHOSE QUE POUR LES GRANDS,
MAIS EN MIEUX...



L'essentiel de nos produits est scrupuleusement sélectionné auprès d'artisans et producteurs bretons reconnus pour leur savoir-faire : le beurre et la crème fraîche de chez Jean-Yves Bordier (Ille-et-Vilaine), les farines du Moulin de l'écluse (Finistère), le cidre pression de chez Kerné (Finistère), ...

La pâte de nos galettes et de nos crêpes est réalisée par nos crêpiers, à la main et sur place.

Boissons chaudes, au choix

CAFÉ AMÉRICAIN

EXPRESSO

CHOCOLAT CHAUD MAISON

THÉS, Kusmi Tea • Maison de thés depuis 1867

ANASTASIA

mélange de thés de Chine et de Ceylan, aromatisé bergamote, citron et fleurs d'oranger

DETOX

délicieux mélange de maté, thé vert et citronnelle

SAINT PÉTERSBOURG

mélange de thés de Chine, aromatisé agrumes, fruits rouges et caramel

BE COOL

mélange doux et zen de plantes, de réglisse et de menthe poivrée, apaisant, idéal le soir

THÉ VERT À LA MENTHE

thé vert à la menthe Nanah du Maroc

THÉ VERT À L'AMANDE

thé vert de Chine aux saveurs douces et gourmandes

DARJEELING BIO

*thé noir de l'Himalaya
issu de l'agriculture biologique*

Pour toute information sur les allergènes, le personnel se tient à votre disposition.

Les prix sont toutes taxes comprises et service compris, les chèques ne sont pas acceptés et les tickets restaurants uniquement le midi hors week-end et jours fériés.

BOISSONS CHAUDES	
Café / Décaféiné	2,20 €
Café noisette	2,30 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Chocolat chaud maison	4,50 €

THÉS • KUSMI TEA (Maison de thé depuis 1867)	5 €
--	------------

ANASTASIA
*mélange de thés de Chine et de Ceylan,
aromatisé bergamote, citron et fleurs d'oranger*

SAINT PÉTERSBOURG
*mélange de thés de Chine, aromatisé agrumes,
fruits rouges et caramel*

THÉ VERT À LA MENTHE
thé vert à la menthe Nanah du Maroc

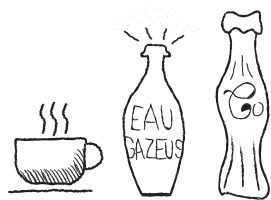
DARJEELING BIO
thé noir de l'Himalaya issu de l'agriculture biologique

DETOX
délicieux mélange de maté, thé vert et citronnelle

BE COOL
*mélange doux et zen de plantes, de réglisse
et de menthe poivrée, apaisant, idéal le soir*

THÉ VERT À L'AMANDE
thé vert de Chine aux saveurs douces et gourmandes

INFUSIONS
verveine • camomille



JUS DE FRUITS	25cl	4,50 €
Jus de fruits Alain Milliat • poire • ananas • abricot • tomate <i>fraîcheur et puissance aromatique</i>		
Orange pressée frais Pamplemousse pressé frais		

Jus de pomme artisanaux • Kerné <i>fruité à merveille, 100% pur jus</i> • Ferme du Beau Soleil <i>intense et acidulé, 100% pur jus</i>	3,50 €
---	--------

SODAS		4,50 €
Coca	33cl	
• original • light • zéro		
Orangina	25cl	
Perrier	33cl	
Schweppes	25cl	
• tonic • citron • agrumes		
Ice tea pêche	25cl	
Limonade	25cl	

EAUX		
Evian	50cl	3,40 €
	1l	4,90 €
San Pellegrino	50cl	3,40 €
	1l	4,90 €

Pour toute information sur les allergènes, le personnel se tient à votre disposition.

Les prix sont toutes taxes comprises et service compris, les chèques ne sont pas acceptés
et les tickets restaurants uniquement le midi hors week-end et jours fériés.



9 €

5,50 €

4 €

6 €

