



# Côté Sarrazin

Jambon ou Fromage ou Œuf	5€50	Paysanne :	12€
Œuf Fromage	6€50	Andouille, Pomme, Crème,	
Jambon Fromage	6€50	Camembert.	
Jambon Œuf	6€50	Bergère :	11€
Andouille Pommes	9€50	Chèvre, Chutney de Figue,	
Complète :	8€50	Lard, Noisettes , Salade.	
Œuf, Fromage, Jambon	-	Alpage :	12€
Complète Andouille :	10€00	Raclette, Pommes de Terre,	
Œuf, Fromage, Andouille	-	Lard, Champignons, Crème.	12€
Complète Lard :	10€00	Roazhon :	
Œuf, Fromage, Lard	-	Saucisse, Confit d'Oignons,	
Complète Estivale :	11€00	Pommes de Terre, Miel/Moutarde.	
Œuf, Fromage, Jambon,		Solidor :	13€
Tomates Confites, Champignons.		Maquereau, Tomates Confites,	
		Confit d'Oignons,	
		Sauce Arrabbiata.	
		Vauban :	12€
		Tomates Confites, Poivrons	
		Grillés, Champignons, Salades,	
		Sauce Arrabbiata.	

## Salade De Saison 3€00

### Suppléments :

• Crème ou Œuf ou Emmental	2€00
• Champignons ou Tomates Confites ou Pomme de Terres ou Poivrons Grillés	3€00
• Confit D'Oignons	-
• Chèvre ou Camembert ou Jambon	3€00
• Lard ou Andouille	4€00

# Côté Froment

Beurre ou Sucre	3€50	Craquante :	10€
Beurre Sucre	4€50	Caramel, Chocolat, Noisettes,	
Chocolat	5€50	Glace Chocolat.	
Caramel	6€50	Tatin :	10€
Caramel, Chocolat	8€00	Pommes, Caramel Beurre Salé,	
Frangipane	7€00	Glace Vanille.	
Frangipane, Chocolat	8€00	Calypso :	10€
		Chocolat, Chantilly, Noisettes,	
		Glace Blé Noir.	
		Québec :	10€
Crêpe Gourmande :	12€	Sirop d'érable, Crumble, Chantilly,	
Coulis de Fruits Rouges		Glace Cassis.	
Ganache Chocolat		Fjord :	10€
Caramel Beurre Salé		Coulis de Fruits Rouges Maison,	
Chantilly Maison		Pistaches, Meringue, Sorbet Fraise.	
Glace au Choix		Saint Ouine :	12€
		Pommes, Frangipane, Flambée	
		Calvados, Amandes.	

# Côté Glaces

Glace Petit Bé : 1 Boule	4€	Dame Blanche :	12€
Glace Grand Bé : 2 Boules	7€	Glace Vanille, Chocolat, Chantilly,	
Glace Cézembre : 3 Boules	9€	Amandes.	
		Chocolat Liégeois :	12€
		Glace Chocolat et Vanille,	
		Chocolat, Chantilly, Amandes.	
		Malo :	12€
		Glace Caramel, Sarrazin et	
		Chocolat, Chantilly, Noisettes.	
Suppléments :		Acidulée :	12€
• Chantilly Fait Maison	2€00	Glace Mûre, Citron et Fraise,	
• Coulis de Fruit Maison	3€00	Chantilly, Pistaches	
• Chocolat ou Caramel	2€00	Coulis de Fruits Rouges Maison,	
• Amandes ou Noisettes	3€00		
• Flambage au choix	3€00		

# Côté Fournisseurs

Tous nos produits sont réalisés  
sur place par nos Soins !  
Rien d'industriel.

- Notre Farine vient de St Grégoire **60 Km**,
- Notre Charcutier est à St Samson **25 Km**,
- Nos légumes sont du Bassin Malouins  
ou Rennais ,
- Nos Œufs sont pondus à Ruca **34 Km**,
- Notre Crèmerie vient de St Goudas **20 Km**,
- Notre Glacier est de Languoux **65Km**,
- Seul le Chef Crêpier n'est pas issu de la  
région.