



Nos Galettes

Blé noir de Bretagne, sans gluten

Tous nos plats sont faits « maison »



Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les classiques :

Beurre	3€
Jambon, emmental	6,50€
Emmental	5€
Œuf, emmental	6€
Jambon, œuf	6€
La complète jambon, œuf, emmental ..	7,50€
Lardons, œuf, emmental.....	7,50€
Andouille de Guémené, œuf, emmental ...	8€
Andouille, roquefort ou St Nectaire ..	8,50€
Tomate, oignon	5,50€
La super complète	8€
Chèvre, lardons	7,50€
St Nectaire, jambon cru de Vendée.....	8€

Le bol de salade verte

Ingrédients supplémentaires :

Œuf, tomates, pommes de terre.....	1€
Jambon, emmental, champignons,	
Oignons, mozzarella.....	2€
chèvre frais, Fleur d'Aunis, St Nectaire,	
lardons, poulet.....	2,50€
Saumon fumé, magret de canard fumé,	
Roquefort, andouille de Guémené,	3€

Les originales :

La St Brieuc.....	14€
St Jacques poêlées, fondue poireaux, salade	
La Challandaise	13,50€
magret de canard fumé, champignons à la	
crème, pommes cuites, miel, salade	
La Crozonnaise.....	10,50€
Poulet, champignons poêlés, emmental , salade	
La Quimpéroise.....	9€
Mozzarella, St Nectaire, chèvre, salade	
La Châteaulinoise	13€
Saumon fumé, asperges, crème citron et	
ciboulette, salade	
La Nantaise.....	12€
Lardons, Fleur d'Aunis (fromage vendéen),	
fondue d'oignons, pommes de terre, salade	
Lorient'ale	8,50€
viande à kebab*, oignons frais, tomates, sauce	
blanche ou samourai*, salade	
La Menez Hom.....	8€
Chèvre frais, miel, salade aux noix, boule de	
glace artisanal à la figue « Antolin Délices »*	
La Guémené.....	10€
Andouille de Guémené, comté, oignons, salade	
La Trégarvan	9,50€
Jambon cru de Vendée, camembert, œuf,	
salade	

Nos Crêpes

Froment

Tous nos plats sont faits « maison »

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Les classiques :

Beurre sucre	3€
Chocolat « maison »	4€
Nutella	4,50€
Miel	4€
Confitures	4€
Caramel au beurre salé « maison » ...	4,50€
Coulis de fruits rouges « maison »	4€
Chocolat, chantilly	5€
Banane	4,50€
Banane, chocolat ou caramel	5,50€
Citron	4€
Miel, citron	4,50€
Citron, cannelle	4,50€
Chocolat, amandes effilées	5,50€
Chocolat, noix de coco râpé	5,50€
Pommes cuites	5€
Pommes cuites, caramel ou chocolat	6€
Poires*	5€
Poires*, caramel ou chocolat	6€
Crêpe flambée	7€
rhum, grand marnier, calvados, cognac	
L'assiette du Korrigan	7€
Pain d'épice « maison », glace vanille, Chocolat « maison », chantilly	

Les originales :

La Morgat	9€
marmelade d'orange, chocolat « maison », flambée Grand Marnier	
La Triskell	7€
caramel au beurre salé « maison », glace palet breton, chantilly	
La Pen hir	6,50€
coulis de fruits rouges « maison », sorbet cassis, chantilly	
La Gwenn ha du	8,50€
Pomme cuites, caramel au beurre salé, glace vanille, spéculos, chantilly	
L'Armen	7€
Coulis de café, glace café, chantilly	
La Bigoudenne	6€
mi chocolat-mi caramel au beurre salé	
La crêp'breizh	7,50€
Poire*, chocolat, sorbet poire, chantilly	
La Bombarde	8,50€
Confiture d'ananas, raisins macérés, flambage rhum	
La Crêp'uscule	8€
Chocolat, cerise amarena, sorbet cerise, chantilly	
L'Hermine	7,50€
Chocolat, glace chocolat, copeaux de chocolat, chantilly	

*fruits au sirop

<u>Supplément :</u> Chantilly, amandes, noix de coco râpée	1,50€
Caramel au beurre salé « maison », chocolat « maison », miel	2€
Boule de glace artisanale	2,50€
Flambage (Grand marnier, cognac, rhum, calva)	4,50€

Prix Nets

Nos Glaces

Glaces et sorbets artisanaux « Antolin Délices »

Glace 1 boule	3€
Glace 2 boules.....	5€

Tous nos coulis et la chantilly sont faits « maison »



Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Dame Blanche.....	7€
Belle Hélène	7.50€
After Eight	7€
Banana split	8€
Caraïbe	7€
Glace coco-citron-rhum raisin, noix de coco râpée, chantilly	
Tout choco.....	7€
Glace chocolat noir-chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly	
Fruit rouge.....	7.50€
Glace framboise-fraise-cerise, coulis fruits rouges, chantilly	
Chocolat liégeois (ou café liégeois ou caramel liégeois).....	7€
Charnel.....	8€
Glace cerise, vin mousseux méthode « champenoise »	
Colonel.....	8€
Pepper	8€
Glace menthe chocolat, Get 27	
Café ou thé gourmand.....	7€
Boisson chaude et assortiment de desserts bretons	

Nos Cidres et Bières

Les cidres :

	La bouteille 75 cl	Le pichet 50 cl	La bolée 15 cl
Cidre Val de Rance « brut ».....	9.50€	6.50€	3€
Cidre Val de Rance « doux ».....	9.50€	6.50€	3€
Cidre artisanal breton <i>La Ruaudaie</i>	11€	7.50€	3.50€

Les bières :

Demi bière pression « Leffe ».....	4€
Telenn Du bouteille 33cl.....	6€
Cuvée des trolls bouteille 25cl	5.50€

Les softs :

Café	2€
Jus de fruits « granini » 25cl orange-ananas-abricot.....	3.50€
Sodas coca-cola 33cl, orangina 25cl, ice tea 25cl, oasis 33cl	3.50€
Perrier 33cl, schewppes tonic 25cl.....	3.50€

Nos salades

Toutes nos salades sont faites « maison »

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



l'Ankou	12€
salade, roquefort, noix, croutons, jambon cru de Vendée	
La lavandière.....	10€
salade, toasts de chèvre chaud, miel, tomates, lardons	
La druidique	11€
salade, poulet rôti, tomates, St Nectaire, croutons	

La Merlin	13€
Salade, magret de canard fumé, asperges, comté, éclats de noisettes	
La Poulpiquet.....	16€
Salade, St Jacques, saumon fumé, crème de citron & ciboulette	

Les omelettes avec frites et salade..... 8€ 
Jambon ou emmental ou champignons ou nature

Soupe de poissons de l'Herbaudière

(fabriquée et distribuée par l'OPPAN marée, coopérative des marins pêcheurs de l'Herbaudière) 10€

Servie avec rouille et croutons « maison » 

L'assiette de frites fraîches 4,50€



MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

8,50€

1 galette jambon-emmental ou œuf-emmental 

Ou

1 assiette de nuggets-frites ou jambon-frites

1 crêpe chocolat ou Nutella ou beurre sucre 

Ou

1 boule de glace*** 1 sirop à l'eau offert

Suggestions de vins

Les vins :

Les Blancs (bouteille de 75cl)

Muscadet Sèvre&Maine s/lie AOC..... 19€
Domaine des Tilleuls

Les Rouges (bouteille de 75cl)

Pissotte rouge AOC..... 19€
Fiefs Vendéen

St Nicolas de Bourgueil AOP..... 22€
Domaine des Berris

Cabernet (pichet 50cl) 8€

Les Rosés

Pissotte rosé AOC 19€
Fiefs Vendéen

Merlot (pichet 50 cl) 8€