



Les classiques

Nature	5,00€
Galette au beurre salé	
Complète	9,00€
Emmental, oeuf, jambon ou poitrine fumée ou poulet ou saucisse	
Bretonne	14,00€
Andouille de Guémené, compotée de pommes et confit d'oignons	
Combinée : deux ingrédients au choix parmi	8,00€
Jambon blanc, jambon Serrano, lardons, poulet, poitrine fumée, saucisse, emmental, œuf, crème fraîche, pommes de terre, confit d'oignons, champignons de Paris, pulpe de tomates, légumes marinés	

Les régionales

Turone	14,00€
Mini-rillons, pommes de terre et crème de sainte-Maure	
Tourangelle	14,00€
Andouillette grillée, emmental et champignons de Paris	
Périgourdine	15,00€
Effiloché de confit de canard, marrons, pommes de terre et confit d'oignons	
Bourguignonne	14,00€
Escargots, lardons, champignons de Paris et beurre d'ail persillé	
Terroir	15,00€
Andouille de Guémené, pommes de terre et crème fraîche moutardée	
Champêtre	14,00€
Jambon Serrano, pleurotes, crème persillée et parmesan	

Autour du monde

Québécoise	13,00€
Poitrine fumée, fromage de chèvre de Sainte Maure et sirop d'érable	
Grecque	14,00€
Poulet mariné thym-citron, feta, œuf brouillé, légumes marinés et confit d'oignons	
Andalouse	13,00€
Jambon Serrano, pulpe de tomates, champignons de Paris et parmesan	
Tajine	14,00€
Poulet mariné thym-citron, miel, menthe, abricots, amandes grillées et confit d'oignons	

Les fromagères

Jurassienne	14,00€
Raclette du Jura, jambon blanc, crème fraîche et pommes de terre	
Tartiflette	14,00€
Reblochon, lardons, pommes de terre, confit d'oignons et crème fraîche	
Auvergnate	14,00€
Fourme d'Ambert, poulet mariné thym-citron, crème fraîche et champignons de Paris	
Seguin	13,00€
Fromage de chèvre de Sainte-Maure, lardons et crème fraîche	

Les végétariennes

Végane	12,00€
Légumes marinés, pesto verde, graines de lin et de courge	
Normande	13,00€
Camembert normand, noix, gelée de mûres et salade de mesclun	
Forestière	13,00€
Pleurotes, œuf brouillé, crème fraîche et beurre d'ail persillé	
Chevrette	13,00€
Fromage de chèvre de Sainte-Maure, miel, noix et salade de mesclun	

Prix nets – service compris

Les carnivores

Américaine	15,00€
Steak haché émincé, cheddar, sauce burger, salade et oignons frits	
Rocky	15,00€
Steak haché émincé, fourme d'Ambert, pomme de terre et crème fraîche	
Kefta	15,00€
Boulettes de viande kefta (bœuf et agneau épicés), pulpe de tomates, confit d'oignons et œuf	
Montagnarde	15,00€
Steak haché émincé, raclette du Jura, pommes de terre et crème d'ail légère	

Les maritimes

Norway	15,00€
Saumon fumé, emmental, crème fraîche et citron	
Bigouden	16,00€
Noix de Saint-Jacques, champignons, emmental et crème fraîche	
Scandinave	15,00€
Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche citronnée et ciboulette	
Pêcheur	16,00€
Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème fraîche	

Nos Salades

Salade fraîche et mescluns accompagnés d'une vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique	
Salade verte	4,00€
Salade Cabri	14,00€
Toasts de fromage de chèvre de Sainte-Maure, saucisse bretonne grillée et noix	
Salade Nordique	15,00€
Saumon fumé, crème fraîche citronnée, ciboulette et pain de mie toasté	
Salade Méridionale	15,00€
Feta, légumes marinés, jambon Serrano et graines de lin et de courge	
Salade T.G.V	14,00€
Escargots, lardons, champignons de Paris et beurre d'ail persillé	

Menu Petit Matelot

Convient aux enfants de moins de 10 ans

- Une mini-galette avec 2 ingrédients au choix (voir ingrédients Combinée)
- Un dessert au choix parmi les crêpes classiques ou une boule de glace
- Une boisson au choix parmi sirop, diabolos, jus de pomme ou verre de Coca Cola

Suppléments salés

Oeuf plein air, champignons de Paris, crème fraîche, pommes de terre, confit d'oignons, pulpe de tomates	1,50€
Emmental, raclette du Jura, reblochon, légumes marinés, fourme d'ambert	2,00€
Jambon blanc, poulet, poitrine fumée, saucisse bretonne, jambon Serrano	2,50€
Steak haché du boucher, chèvre de Sainte-Maure, andouille de Guémené	3,50€



Les Classiques

Sucre	4,00€
Beurre demi-sel et Sucre	5,00€
Miel-Citron / Miel-Amandes	5,50€
Beurre sucre citron	5,50€
Beurre demi-sel, sucre et citron frais	
Confiture	5,00€
Fraise de Plougastel ou Rhubarbe de Bretagne	
Crème de marrons	5,50€
Crème de marrons Faugier	
Chocolat ou Nutella	5,50€
Chocolat noir maison ou Nutella	
Cara-sel	6,00€
Caramel au beurre salé maison	

Les Fruitées

Aumônière	9,00€
Compotée de pommes, poires fraîches et caramel au beurre salé	
Crumble	9,00€
Compotée de pommes, caramel au beurre salé, crumble amande et chantilly	
Diva	8,50€
Chocolat noir ou nutella, bananes et chantilly	
Douceur	9,00€
Compotée de pommes, caramel au beurre salé et glace vanille	
Pompadour	9,00€
Poires fraîches, chocolat noir, amandes effilées et chantilly	

Les Gourmandes

Dubaï	12,00€
Crème de pistache, kadaïf, pistaches torréfiées et poudre de pistaches	
Aveline	9,00€
Crème de noisettes, noisettes torréfiées et glace vanille	
Nougatine	9,50€
Caramel au beurre salé, éclats de nougatine, glace nougat et chantilly	
Tiramisu	8,50€
Mascarpone, boudoirs imbibés au café, alcool d'Amaretto et cacao amer	
Germaine	9,00€
Crème de marrons Faugier, glace noisette et chantilly	
Banoffee	9,50€
Pâte à crêpe au chocolat, mascarpone, bananes et caramel au beurre salé	

Les Chocolatées

Bounty	9,50€
Chocolat noir, noix de coco râpée, glace coco et chantilly	
Cendrillon	8,50€
Chocolat noir, amandes effilées et chantilly	
Chocolatine	8,50€
Chocolat noir, éclats de nougatine et chantilly	
Rocher	9,00€
Chocolat noir, crème de noisettes, noisettes concassées et torréfiées	
Marsienne	8,50€
Chocolat noir, caramel au beurre salé et glace caramel	

Les Flambées

Flambée au choix	7,00€
Grand Marnier, calvados, rhum ou mandarine impériale	
Planteur	9,50€
Banane flambée au rhum et chantilly	
Suzette	12,00€
Beurre aux zestes d'orange, flambées au Grand Marnier (deux crêpes)	

Nos glaces



Liégeois	8,00€
2 boules de glace au choix, chocolat noir et chantilly	
After eight	8,00€
2 boules de glace menthe verte et Get 27	
Fleur de sel	8,50€
2 boules de glace caramel, caramel au beurre salé et chantilly	
Belle-Hélène	9,50€
2 boules de glace vanille, poires fraîches, chocolat noir, amandes effilées et chantilly	
Créole	9,00€
2 boules de glace rhum-raisin, raisins secs imbibés au rhum et chantilly	
Mont-Blanc	9,00€
Glace noisette, glace nougat, crème de marron Faugier et chantilly	

Uno, 1 boule de glace au choix	2,50€
Duo, 2 boules de glace au choix	5,00€

Parfums : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noisette, nougat, noix de coco, menthe verte et pépites de chocolat, rhum-raisin, sorbet framboise et sorbet fraise

Suppléments sucrés

Chocolat noir maison, Nutella, chantilly maison, amandes, noix, noisettes, noix de coco rapée	1,50€
Eclats de nougatine maison, caramel au beurre salé maison	2,00€
Boule de glace	2,50€
Flambage	3,00€

Nos boissons chaudes



Expresso – ristretto – allongé	2,00€
Noisette	2,20€
Déca	2,20€
Double expresso	4,00€
Double déca	4,40€
Grand crème	4,40€
Café viennois	4,50€
Cappuccino	4,00€
Café Affogato	4,50€
Thé Damman	4,00€
Infusion Damman	4,00€

Nos Digestifs



Cognac 4cl	5,00€
Mandarine impériale 4cl	6,00€
Calvados 4cl	5,00€
Poire 4cl	5,00€
Get 27 ou menthe pastille 4cl	5,00€
Rhum vieux 4cl	7,00€
Limoncello 5cl	5,00€



Nos partenaires

Notre restaurant met en avant le savoir-faire local et régional

Nous sommes très impliqués quant à l'accueil de nos clients, la qualité et la fraîcheur de nos produits. Nous nous fournissons en grande partie auprès de petits producteurs régionaux ou de partenaires qui partagent nos valeurs.

- L'EARL Le Flèche à Ciran (37) pour les oeufs plein air
- Moulin de Hurnel, pour le sarrasin IGP breton
- Fromagerie Deschamps à Chambourg-sur-Indre (37), pour le chèvre de Sainte-Maure et la farine de blé bio
- La basse-cour, des Halles de Tours, pour notre viande hachée
- France Fromages, des Halles de Tours, pour la raclette du Jura, la feta...
- La Ferme du Pressoir, à Craon (53), pour le cidre, le jus de pomme, le poiré et le pommeau fermier
- Kérisac et Brasserie Lancelot, pour le cidre pression et les bières bretonnes
- La Vinothèque de Tours, pour notre sélection de vins
- Max Cafés, d’Azay-Le-Rideau, pour nos boissons chaudes
- Au Grè du Vent, à Monnaie, pour les bolées et les pichets de cidre



La Bigouden