



Classiques

- Nature
- Galette au beurre salé
- Galette saucisse
- Galette roulée, saucisse artisanale au sel de Guérande, confit d'oignons et salade
- Combinée : deux ingrédients au choix
- Jambon blanc, jambon cru, lardons, poulet, poitrine fumée, saucisse, emmental, oeuf plein air, crème fraîche, pommes de terre, confit d'oignons, champignons de Paris, pulpe de tomates ou légumes marinés
- Complète
- Emmental, oeuf, jambon blanc ou poitrine fumée ou jambon cru ou poulet
- Bretonne
- Andouille de Guémené grillée, emmental et oeuf

Régionales

- Turone
- Mini-rillons, pommes de terre et crème de Sainte-Maure
- Tourangelle
- Andouillette grillée, emmental et champignons de Paris
- Périgourdine
- Effiloché de confit de canard, marrons, pommes de terre et confit d'oignons
- Terroir
- Andouille de Guémené grillée, pommes de terre et crème fraîche moutardée

Autour du monde

- Tajine
- Poulet thym-citron, miel, menthe, confit d'oignons, abricots secs, poudre d'amande et amandes effilées
- Italienne
- Jambon cru, burrata, tomates cerises confites, parmesan et huile de truffe
- Québécoise
- Fromage de chèvre de Sainte-maure, poitrine fumée et sirop d'érable
- Grecque
- Poulet thym-citron, feta, oeuf brouillé, légumes marinés et confit d'oignons

Fromagères

- Seguin
- Fromage de chèvre de Sainte-Maure, lardons et crème fraîche
- Jurassienne
- Raclette du Jura, jambon blanc, crème fraîche et pommes de terre
- Tartiflette
- Reblochon, lardons, pommes de terre, confit d'oignons et crème fraîche
- Auvergnate
- Bleu d'Auvergne, poulet mariné thym-citron, béchamel et champignons de Paris

Végétariennes

- Bohémienne
- Oeuf brouillé, pulpe de tomates, confit d'oignons, et crème fraîche
- Chevrette
- Fromage de chèvre de Sainte-Maure, miel, noix et salade de mesclun
- Forestière
- Pleurotes, oeuf brouillé, crème fraîche et beurre d'ail persillé

Carnivores

- Américaine
- Steak haché du boucher, cheddar, tomates cerises confites, sauce burger, salade et oignons frits
- Aveyronnaise
- Steak haché du boucher, bleu d'Auvergne, pommes de terre et béchamel
- Montagnarde
- Steak haché du boucher, raclette du Jura, pommes de terre et crème d'ail légère
- Rustique
- Steak haché du boucher, pommes de terre, sauce chèvre-miel et confit d'oignons

Maritimes

- Norway
- Saumon fumé, emmental, crème fraîche et citron
- Bigouden
- Noix de Saint-Jacques, champignons, emmental et crème fraîche
- Scandinave
- Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche citronnée et aneth
- Pêcheur
- Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème fraîche

Nos Salades

Salade fraîche et mesclun accompagnés d'une vinaigrette huile d'olive, moutarde et vinaigre balsamique

- Salade verte
- Salade Nordique
- Saumon fumé, crème fraîche citronnée, aneth et pain de mie toasté
- Salade Cabri
- Toasts de fromage de chèvre de Sainte-Maure, saucisse bretonne grillée et noix

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, diabololo, 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
- Emmental, raclette du Jura, reblochon, légumes marinés, feta
- Jambon blanc, poulet, poitrine fumée, saucisse, jambon cru
- Chèvre de Sainte-Maure
- Steak haché du boucher, andouille de Guémené, Burrata



Les Classiques

- Sucre
- Beurre demi-sel et sucre
- Beurre demi-sel, sucre et citron
- Confiture Fraise de Plougastel ou Rhubarbe de Bretagne
- Chocolat noir maison ou Nutella
- Caramel au beurre salé maison
- Miel-citron ou miel-amandes
- Crème de marrons Faugier

Les Fruitées

- Aumônière
- Compotée de pommes, poires fraîches et caramel au beurre salé
- Crumble
- Compotée de pommes, caramel au beurre salé, crumble amande et chantilly
- Diva
- Chocolat noir ou nutella, bananes et chantilly
- Douceur
- Compotée de pommes, caramel au beurre salé et glace vanille
- L'Amandine
- Crème d'amande au Grand-Marnier, poires fraîches et chocolat noir

Les Gourmandes

- Orangette
- Chocolat noir, écorces d'orange confites et chantilly
- Aveline
- Crème de noisette, noisettes torréfiées et glace vanille
- Nougatine
- Caramel au beurre salé, éclats de nougatine, glace nougat et chantilly
- Brésilienne
- Beurre demi-sel, sucre, poudre de café, boule café et chantilly
- Ardéchoise
- Crème de marrons Faugier, glace noisette et chantilly
- Banoffee
- Pâte à crêpe au chocolat, mascarpone, bananes et caramel au beurre salé

Les Chocolatées

- Bounty
- Chocolat noir, noix de coco râpée, boule noix de coco et chantilly
- Cendrillon
- Chocolat noir, amandes effilées et chantilly
- Mendiant
- Chocolat noir, noisettes, noix, raisins secs et écorces d'orange confites
- Rocher
- Chocolat noir, crème de noisette et noisettes torréfiées
- Marsienne
- Chocolat noir, caramel au beurre salé et glace caramel

Les Flambées

- Flambée au choix
- Grand Marnier, calvados, rhum, poire, cognac ou mandarine impériale
- Planteur
- Banane flambée au rhum, chantilly
- Normande
- Confiture de poires, compotée de pommes flambée au calvados
- Suzette
- Deux crêpes, beurre aux zestes d'orange, flambée au Grand Marnier

Nos coupes glacées

- Liégeois**
2 boules de glace au choix, chocolat noir et chantilly
- Fleur de sel**
2 boules caramel au beurre salé, caramel au beurre salé et chantilly
- Colonel**
2 boules sorbet citron vert, vodka
- Belle-Hélène**
2 boules de glace vanille, poires fraîches, chocolat noir, amandes effilées et chantilly
- Mont-Blanc**
Glace noisette, glace nougat, crème de marrons et chantilly

Uno, 1 boule de glace au choix
Duo, 2 boules de glace au choix

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

Suppléments sucrés

Chocolat noir maison, Nutella, chantilly maison, amandes effilées, noix, noisettes, noix de coco râpée

Éclats de nougatine maison, caramel au beurre salé maison

Boule de glace

Flambage

Nos boissons chaudes

- Expresso – ristretto – allongé
- Noisette
- Déca
- Double expresso
- Double déca
- Grand crème
- Café viennois
- Cappuccino
- Café Affogato
- Thé ou infusion Damman

Nos Digestifs

- Amaretto 4cl
- Limoncello 4cl
- Cognac 4cl
- Mandarine impériale 4cl
- Calvados 4cl
- Poire 4cl
- Get 27 ou menthe pastille 4cl
- Rhum vieux 4cl



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.

- **Moulin de Hurnel**, pour le sarrasin IGP breton
- **France Fromages**, des Halles de Tours, pour la raclette du Jura, la feta...
- **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
- **Le Flèche** à Ciran (37) pour les oeufs plein air
- **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