Salades ...

<u>Italienne</u> :	Salade, mozarella, tomates, jambon cru,	
	pignons de pin, croutons, olives noires	18,00€
<u>César</u> :	salade, tomate, poulet, pignons de pin, croutons œuf, parmezan	18 ,00 €
<u>Vegan</u> :	salade, tomates, pommes de terre, avocat, olives noires	16,00 €
Landaise:	salade, gésiers de volaille, lardons, croûtons	
	œuf, tomates	18,00 €
<u>Floride</u> :	salade, saumon fumé, pamplemousse rose,	
	tomates, avocat	18,00 €
<u>Angharad</u>	: salade, tomates, lardons, pommes de terre, bleu	
	croutons, œuf poché	18,00€
<u>Sud est</u> :	salade, jambon cru, olives noires, tomates confites	
(EN SAISON)	tomates, melon, mozarella	18,00€
	<u>Tit' brasserie</u>	

<u>Pièce du boucher</u>: servie avec frites et salade 23,00 €

Andouillette: servie avec frites et salade $18,00 \in$

Assiette Tintagel: frites, salade, émincé de poulet, saumon fumé

Croque monsieur : servi avec salade et frites 12,00 €

Assiette de fromages : 4 morceaux + salade verte 6,80 ϵ

portion de frites: $4,20 \in$

Sauces: (au choix) béarnaise, bleu , poivre $2,50 \in$

nous n'acceptons pas les chèques

Galettes de sarrasin

toutes nos galettes sont servies avec de la salade

•		
Victoria:	jambon, emmental, ananas rotis	11,00€
Complète :	jambon, œuf, emmental	11,00€
Morgane:	jambon, œuf, emmental, champignons	12,00 €
Andalouse:	chorizo, emmental, ratatouille	12,00€
Perceval:	fromage de chèvre, miel, cerneaux de noix	12,00 €
Bécassine :	andouille, œuf, emmental	12,00 €
Niçoise :	œuf, emmental, ratatouille, olives noires	12,00 €
Léodagan :	fromage de chèvre, ratatouille, miel, 4 épices	12,00 €
Elias:	poulet, chèvre, parmesan, ratatouille	12,00 €
Merlin:	poulet, miel, pommes, parmesan	12,00 €
Flamiche:	œuf, emmental, fondue de poireaux, jambon, crème	12,50 €
Fée Viviane :	œuf, emmental, poitrine fumée, oignons	12,50 €
Grysélienne :	fromage de chèvre, tomates, herbes, huile d'olive	11,50 €
Sauta roc:	fromage de chèvre, jambon cru, herbes, tomates confites	13,00 €
Carbo:	œuf, emmental, parmezan ,lardons, oignons, crème	13,50 €
marine:	emmental, saumon fumé, oignons, crème	14,00 €
Jardin : (végan)	épinards, tomates confites, champignons, ail, huile d'olive	12,50 €

nos galettes sont faites au sarrazin et beurrées au beurre demi sel sur demande elles peuvent être faites au froment

19.00 €

prix nets



4 fromages: chèvre, reblochon, fourme D'ambert, emmental 14.50 € Val D'aoste: jambon cru, parmesan, emmental, mozarella, tomates séchées 16,00€ Australe: 14,50 € saumon fumé, fondue de poireaux a la crème Médicis: épinards, chèvre, crème, saumon fumé 16,00€ Napoli: tomates, jambon, œuf, emmental, champignons, olives, origai 16,50 € Touquettoise: saumon fumé, maroille, oignons, crème, champignons 16,50€ Sarlat : gésiers de volaille, crème, lardons, bleu, pommes de terre 16,50 € Tartiflette: reblochon, oignons, pommes de terre, lardons, crème 17,00€ Mevanwi: saucisse de Montbeliard, emmental, frites 17,00€ Karadoc: emmental, jambon, andouille, chorizo, poitrine fumé + frites 17,00 € Raclette: raclette, p.de terre, jambon blanc, jambon cru, bacon, chorizo 17,50 € **Américaine** 18,00 € steack haché, cheddar, œuf, oignon cru, tomate crues, frites Gargantua: maroilles, champignons, lardons, crème, p. de terre, œuf 17,50 € Troyenne: andouillette, emmental, champignons, crème, lardons 18.00€ Guenièvre: chèvre, tomate, herbes, ail, huile d'olive, glace tomate 15,00€ Lancelot: 17,00€ œuf, emmental, jambon cru, pommes de terre cornichons Arthur: noix de st. Jacques, fondue de poireaux à la crème, emmental



prix nets

Menu Korrigan 20,50 €

servi uniquement le midi (pas servi le dimanche et jours fériés)

1 Galette:

Complète: Jambon, oeuf, emmental
Ty mad: Oeuf, emmental, saucisse
Viroise: Andouille, emmental, oignons
Romaine: Jambon, emmental, tomate, ail, herbe

Javotte: Emmental, jambon, champignons
Fanny: Œuf, emmental, ratatouille

Hispanie: Chorizo, œuf, emmental

1 Dessert: Crêpe ou glace

1 Boisson: 4 de vin ou 4 eau ou 4 de cidre

Menu Brocéliande 26,00 €

1 Apéritif: kir breton (cidre) ou kir vin blanc ou ricard ou soda

1 Galette: (au choix dans la carte)

1 Dessert: crêpe ou glace (au choix dans la carte)

1 Boisson: 4 de vin ou ½ eau ou 4 de cidre

Menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 12,50 €

1 Galette: jambon, emmental (servie avec des frites)

1 Dessert: beurre sucre ou confiture ou nutella ou chocolat ou glace 26.

Dans les Menus, tout supplément sera facturé.

nos crêpes sont beurrées au beurre demi sel et peuvent être faites au sarrazin sur demande



Histoire de Crêpes

Crêpes sucrées, glaces, boissons au verso.

<u>Crêpes</u> (froment)

	- '-	
Beurre sucre:		4,50 €
Miel de lavande :	(label rouge)	5,50 €
Crème de citron :		5,50 €
Citron sucre:		5,50 €
Confiture :	myrtille 👊 orange 👊 cerise	5,20 €
Caramel beurre salé:	(maison)	5,80 €
Pinède:	caramel beurre salé, pignons de pin	6,90 €
Chocolat:	(maison)	5,90 €
Nutella :	,	5,90 €
Crème de marron:		5,90 €
Angelys:	poire chocolat	8.00 €
Brésil:	banane , chocolat	8,00 €
Canadienne:	sirop d'érable, noix, pignons, amandes,	7,80 €
Kamelott:	chocolat, chantilly	6,90 €
Api:	pommes cuites, caramel	7,30 €
Congo:	chocolat, noix de coco rapée	6,90 €
Ruche:	miel de lavande, amandes éffilées	6,80 €
Lune de miel :	miel de lavande, jus de citron frais	6,30 €
Eden:	nutella, chantilly	6,90 €
Cervin:	crème de marron, chantilly	6,90 €
Dolce vita :	amande éffilées, caramel	6.90 €
Nutty:	nutella, noix de coco rapée	6,90 €
Amandine:	chocolat, amandes éffilées	6,90 €
Pim's:	chocolat, marmelade d'orange	6,90 €
Québec :	sirop d'érable, jus de citron frais	6,90 €
nos crepes sont beurrées au beurre demi sel et neuvent être faites au		prix nets

peuvent être faites au

Cidre



Crêpes (froment)

Maeva:	banane , nutella , chantilly	9,10 €
Madagascar:	banane, chocolat , glace vanille , chantilly	10,50 €
Menton:	crème de citron , spéculoos , meringue , chantilly	9,00€
Kilimandjaro:	poire , chocolat , chantilly	9,30 €
Williams:	poire , caramel , chantilly , amandes	9,90 €
		-

<u>Crêpes glacées</u> ...

Tatin :	pommes cuites , glace caramel , caramel , chantilly	9,90€
Mont blanc:	crème de marron, glace vanille , chantilly	9,90 €
Paradis:	nutella , glace coco , noix de coco râpée	9,90 €
Charlotte :	confiture de myrtille , glace vanille , chantilly	9.90 €
Elena:	poire , glace vanille , chocolat fondu , amandes	9.90 €
Cédrat :	crème de citron 1b de citron vert chantilly	o on €

Crêpes flambées ...

Vulcain:	grand- marnier ou rhum ou calvados	8,00 \$
Normande:	pommes cuites . calvados	8,90
Diablesse:	chocolat, cointreau	7,90 €
Vésuve	poire , chocolat , rhum	8,90 €
Мауа:	miel de lavande , amandes , grand-marnier	9,10
Méphisto :	chocolat , marmelade d'orange , cointreau	,
Cubaine:	•	9,10
Suzon:	glace rhum-raisin , sucre , rhum	9,10 €
Dame du lac:	sauce à l'orange, zeste d'orange, grand marnier	9,30 €
Dune au au.	glace vanille au speculoos, chocolat, g.marnier, amandes	10.50

Coupes glacées:

dame blanche	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	9,80 €
caramel hegeon	S: 3b. caramel, caramel au beurre salé, chantilly	9,80 €
café liégeois :	1b. vanille, 2b. café, coulis de café, chantilly	9,80€
choco liégeois :	1b. vanille, 2b. chocolat, chocolat, chantilly	9,80 €
banana split :	1b. vanille, 1b.fraise, 1b. chocolat, chocolat, banane, chantilly	11,00€
flibustier :	1b. café, 1b. rhum raisin, 1b. caramel, coulis de café, chantilly	10,50 €
nougatine :	2b. nougat, 1b. caramel salé, caramel, chantilly	10,50 €
antillaise :	1b. ananas, 1b. rhum raisin, 1b. coco, morceaux d'ananas	10,50 €
ardéchoise :	2b. marron, 1b. vanille, crème de marron, chantilly	10,50 €
aixoise :	2b. calisson d'Aix, 1b. melon, chantilly	10,50 €
verger:	1b. cerise, 1b. framboise, 1b. fraise, coulis de fruits, chantilly	10,50 €
valensole:	2b. lavande, 1b. melon , chantilly, amandes effilées	10,50 €

EN SAISON:

dame Séli: 2b. melon, 1b. lavande, melon (fruit), chantilly 11,00 €

Glaces alcoolisées:

créole :	2b. rhum-raisin, 1b. banane, coulis de caramel, rhum, chantilly	11,50€
iceberg:	2b. menthe, 1b. chocolat, pippert mint, chantilly	11,50 €
irlandaise:	3b. café, whisky, coulis de café, chantilly	11,50 €
colonel:	3b. citron vert, vodka,	11,50 €

Glaces: vanille, café, chocolat, caramel, menthe, marron, cerise fraise, rhum-raisin, noix de coco, lavande, calisson d'aix

Sorbets: citron vert, ananas, melon, framboise

3,80 €

3,50€

3,50 €

3.50 €

2,50€

3,50€

3,80€

3,50€

3,50€

20 cl

33 cl

33 cl

25 cl

25 cl

25 cl

25 cl

25 cl

2 boules : 6.50 € 3 boules : 8,50 €

<u></u>	(Drut ou doux)	
Pichet 25 cl		5,50 €
Pichet 50cl		9,50 €
pichet 1L		17,00€
Bouteille 75 cl		13,50 €
<u>Cidre rosé</u>	75 cl (doux)	16,00 €
<u>Cidre de poire</u>	75 cl	16,00 €

Eaux Vittel 50 cl 4,50 € Vittel 100 cl 5,50€ San pellegrino 50 cl 4,50 € San pellegrino 100 cl 5,50€

Salades, Galettes, Menus au recto. Ne pas jeter sur la voie publique.

Boissons chaudes

afé	2,30 €
Grand café	4,00€
afé allongé	2,60 €
etit créme	2,80 €
Grand créme	3,50 €
)éca	2,60 €
'hé	3,00 €
nfusion	3,00 €



Apéritifs

Kir breton	(cidre)	3,90 €
Kir	(vin blanc)	3,90 €
whisky 4cl	J&B	6,60 €
whisky 4cl	Aberlour (pur malt)	8,20 €
Pastis		3,80 €
Ricard		3,80 €
Martini		5,20 €
Porto		5,20 €
Muscat		5,20 €
Suze		5,20 €
Américano	(maison)	10,00€

Digestifs

Garlaban, calvados, get 27, poire 6,50€ Génèpi , cognac (4 CL)

Limonade Diabolo Ice tea

schweppes agrum '

Sirop à l'eau

Orangina

Perrier

pression)		
pression)		

Jus de fruits et sodas

Orange, Ananas, Pomme, Abricot Tomate, A.C.E (citron,orange,carotte)

coca cola ou coca cola ze

Bières

Histoire de Crêpes

pression)	25 cl	4,20 €
pression)	50 cl	8,00€

Vin (pichet)

Rouge de pays IGP Rosé de pays IGP	(Vaucluse) (Vaucluse)	
blanc de pays IGP	(Vaucluse)	
25 cl : 6,00 €	50 cl : 10,00 €	100 cl : 19,00 €

Vin (bouteille)

Château de Fonscolombe

Coteaux d'aix -en-provence AOP	75 cl	29,00€
Rouge, rosé , blanc	50 cl	23,00€

St Nicolas de bourgueil

(Coteaux du val de loire)

Rouge 75 cl 29,00 €

Château st. Jean lez durance

Pierrevert AOP 75 cl 29,00 € blanc, rosé

Pour un plat unique à partager, un supplément de 3 € sera appliqué.