

Les Boissons

Apéritifs Bretons

Kir Breton (Cidre, fraises ou framboises, mûres, cassis)	8 cl	4,00
Chouchen (Hydromel Breton)	6 cl	4,00
Pommeau de Bretagne	6 cl	4,00
Pastis Breton Kenavo	2 cl	4,50
Whisky Breton	4 cl	6,50
Fou Breton (Chouchen + Cidre)	8 cl	5,00

Bières Bretonnes

Cervoise (ambrée) - Telenn du (brune) - Morgane (BIO blonde)	33 cl	6,00
Duchesse Anne (blonde) - Lancelot (blonde)	33 cl	6,00
Hermine (blanche) - Bonnet Rouge (aux Baies de Sureau)	33 cl	6,00

Aperitifs et Alcools

Pastis	2 cl	4,00	Mauresque, Perroquet, Tomate	4 cl	4,50
Porto	4 cl	4,50	Muscat de Beaumes de Venise	4 cl	4,50
Melonade	4 cl	4,50	Rasteau	4 cl	4,50
Whisky	4 cl	6,00	Martini rouge ou blanc	4 cl	4,50
Cocktail	20 cl	8,50	Suze	4 cl	4,50
Apéritif spritz	20 cl	8,50	Kir (cassis, framboise, fraise)	12 cl	4,00

Boissons Fraîches

Jus de fruits (pomme, orange, ananas)	20 cl	3,50
Orange ou Citron pressé	20 cl	6,00
Sirop (menthe, grenadine, orgeat, fraise, fun blue, pêche, citron)	20 cl	3,00
Diabolo (Limonade + Sirop)	20 cl	4,00
Coca Breton	33 cl	5,00
Coca - Coca zéro - Orangina - IceTea - Fanta - Oasis	33 cl	3,50
Indien (Orangina + Grenadine)	20 cl	4,00
Monaco (Bière + Grenadine + Limonade)	20 cl	5,00
Tango (Bière + Grenadine)	20 cl	4,50
Evian - Badoit - San Pellegrino - Limonade (33 cl)	50 cl	3,00
Badoit - San Pellegrino - Perrier - Evian	100 cl	5,00

Les Cidres

Coat-Albret (b) - Kermé (b) - Val de Rance (BIO b) - Cidre fermier (b)	Blle 75 cl	14,00
Kerisac (b ou d) - Val (d ou b) - Val Rosé (b) - Cidre Poiré (d)	Blle 75 cl	13,00

Les Vins

(Cave de Roaix-Séguret ou Puyméras)

Vin de pays Blanc ou Rosé

Côtes du Rhône rouge	verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
	4,00	6,00	10,00

Digestifs

Calvados - Cognac - Alcool de Poire ou Framboise	4cl	6,00
Limoncello - Get 27 - Verveine de l'Ardèche - liqueur de Fraises	4 cl	6,00
Fine de Bretagne - Liqueur de Caramel - Elixir Ventoux	4cl	6,00

Boissons Chaudes

Café, Café Décaféiné	2,20	Thé	3,50
Café Noisette - lait	2,40	Infusion (tilleul, verveine)	3,50
Café Americano (allongé)	2,50		
Grand Café Crème	4,00	Chocolat	4,00
Café Arrosé	4,50	Chocolat Viennois (chocolat, chantilly)	5,00
Café viennois (café, chantilly)	5,00	Irish Coffee (whisky, café, chantilly, sucre)	8,50

Les Salades Repas

Meal salads

sv - Salade verte <i>green salad</i>	4,50
140 - Lesconil	16,00
(Salade verte, tomates, chèvre, toast, lardons, noix, miel) <i>Green salad, tomatoes, goat's cheese, toast, diced ham, walnuts, honey</i>	
141 - Cancale	16,00
(Salade verte, tomates, pommes, noix, Roquefort) <i>Green salad, tomatoes, apples, walnuts, Roquefort cheese</i>	
142 - Plogoff	17,00
(Salade verte, tomates, jambon cru, noix, croutons, tapenade) <i>Green salad, tomatoes, cured ham, walnuts, croutons, tapenade.</i>	
143 - Pointe du raz	18,00
(Salade verte, tomates, saumon fumé, œuf, ciboulette, crème, citron) <i>Green salad, tomatoes, smoked salmon, egg, chives, cream, lemon</i>	
144 - Assiette fleur de sel	17,50
(Salade verte, tomates, poivrons cuits, chèvre, galette à la tapenade, olives) <i>Green salad, tomatoes, cooked peppers, goat's cheese, tapenade pancake, olives</i>	
145 - Locmalo	19,50
(Salade verte, tomates, magrets fumé, foie gras, noix, confits de figues et oignons, pain brioché) <i>Green salad, tomatoes, smoked duck, foie gras, walnuts, candied figs and brioche bread</i>	
146 - Lescoff	17,00
(Salade verte, tomates, p.de terre, émincé de poulet, pignons, croûtons, oignons frits, pistou) <i>Green salad, tomatoes, potatoes, shredded chicken, pine nuts, croutons, fried onions, pesto</i>	
147 - Bréhat - en saison	17,00
(Salade verte, tomates, melon, féta, pignons de pin, jambon cru) <i>Green salad, tomatoes, melon, feta cheese, pine nuts, cured ham.</i>	
148 - Locquirec	18,00
(Salade verte, tomates, émincé de poulet, ananas, pamplem., raisins secs, graines de sésame) <i>Green salad, tomatoes, shredded chicken, pineapple, grapefruit, raisins, sesame seeds</i>	
149 - Guérande	16,00
(Salade verte, tomates, tranches d'orange, œuf, chèvre, thym, amandes grillées) <i>Green salad, tomatoes, orange slices, egg, goat's cheese, thyme, grilled almonds</i>	
150 - Redon	18,00
(Salade, tomates, gésiers, magret de canard, œuf, noix, copeaux de parmesan, croûtons) <i>Green salad, tomatoes, gizzards, duck's breast, egg, walnuts, parmesan cheese, croutons</i>	
151 - Ile de Sein	19,00
(Salade verte, tomates, saumon fumé, crevettes, thon, œufs, tranche d'ananas, oignons frits) <i>Green salad, tomatoes, smoked salmon, shrimps, tuna crumbs, egg, pineapple, fried onions</i>	
152 - Ile de Batz	19,00
(Salade verte, tomates, pomelos, ananas, orange, pomme, framboise, Fruits de saison) <i>Green salad, tomatoes, grapefruit, pineapple, orange, apple, raspberry, season's fruit</i>	
153 - Assiette de foie gras et pommes poêlées (à partager)	19,50
(Pommes cuites, foie gras maison, confit de figues et oignons, pain brioché) <i>cooked apples, homemade foie gras, candied figs and onions, brioche bread</i>	

Les Vins

Verre 15 cl

Pichet 25 cl

Pichet 50 cl

(Cave de Roaix-Séguret ou Puyméras) 4,00

6,00

10,00

Côtes du Rhône rouge,

Vin de pays Blanc ou Rosé

Les Cidres

Verre 15 cl

Bolée 18 cl

Pichet 25 cl

Pichet 50 cl

Cidre Brut ou Doux

4,00

4,50

6,00

10,00

Prix nets en euros - service compris

Galettes de Sarrasin

Buckwheat's Pancake

1 - Fleur de Sel (Beurre salé)	Salted butter	3,50
2 - Malguenac (Emmental)	Emmental cheese	7,00
3 - Douarnenez (Œuf, jambon)	Egg, ham	7,50
4 - Plougastel (emmental, jambon)	Emmental cheese, ham	7,50
5 - Carnac (Œuf, emmental, jambon)	Egg, emmental cheese, ham	9,50
6 - Plesse (Œuf, jambon, sauce tomate)	Egg, ham, tomato sauce	10,00
7 - Ciboulette (Emmental, ciboulette, crème fraiche et sa salade)	Emmental cheese, chives, cream and accompanied salad.	10,50
8 - Pistou (Camembert chaud, sauce tomate, pistou et sa salade)	Hot Camembert cheese, tomato sauce, pesto and accompanied salad.	11,00
9 - Tapenade (Sauce tomate, tapenade, chèvre et sa salade)	Tomato sauce, tapenade, goat's cheese and accompanied salad.	10,50
10 - St. Cast (Crème de roquefort, noix et sa salade)	Roquefort cheese, cream, walnuts and accompanied salad.	11,00
11 - Paimpol (Camembert chaud, thym et sa salade)	Hot Camembert's cheese, thyme and accompanied salad.	10,50
12 - St. Brieuc (Emmental, œuf, sauce tomate et lardons)	Emmental cheese, egg, tomato sauce and diced ham	10,50
13 - St. Malo (Emmental, jambon, champignons, béchamel)	Emmenthal cheese, ham, mushrooms, creamy sauce	10,00
14 - Plomelin (Œuf, emmental, épinards à la crème)	Egg, emmental cheese, spinach and cream	10,00
15 - Ratatouille (Œuf, emmental, ratatouille maison)	Egg, emmental cheese, tomato and vegetable sauce	13,00
16 - Quimperlé (Œuf, emmental, jambon, champignons, sauce tomate)	Egg, emmental cheese, ham, mushrooms, tomato sauce	10,50
17 - Corsaire (Emmental, sauce tomate, poivrons et chorizo)	Emmental cheese, tomato sauce, peppers and chorizo	12,00
18 - Nantes (Emmental, ciboulette, lardons, chèvre, crème)	Emmental cheese, chives, diced ham, goat's cheese, cream, pepper	11,50
19 - Crozon (Emmental, chèvre, crème de roquefort et sa salade)	Emmental cheese, goat's cheese, Roquefort cheese cream and accompanied salad.	13,00
20 - Lorient (Pommes cuites, boudin noir)	Cooked apples, black sausage	12,00
21 - Loudéac (Œuf, sauce tomate, chèvre, pistou)	Egg, tomato sauce, goat's cheese, pesto	10,50
22 - Quiberon (Emmental, saucisse de pays, oignons, crème, moutarde)	Emmental cheese, regional sausage, onions, cream, mustard	13,00
23 - Pontivy (Reblochon, lardons, oignons, crème, muscade)	Reblochon cheese, diced ham, onions, cream, nutmeg	13,00
24 - Guilvinec (galette froide) (Saumon fumé, crème, ciboulette, citron)	Smoked salmon, cream, chives, lemon.	14,00
25 - Guéméné (Emmental, andouille de guéméné, oignons, crème, moutarde)	Emmental cheese, Guéméné tripe, onions, cream, mustard	14,00

Galettes de Sarrasin

Buckwheat's Pancake

26 - Quimper	13,50
(Emmental, bœuf haché, sauce tomate, oignons) Emmental cheese, minced meat, tomato sauce, onions	
27 - Vannes	13,50
(Emmental, pommes de terre, andouillette, moutarde) Emmental cheese, cooked apples, tripe, mustard	
28 - Brest	13,50
(Émincé de poulet, champignons, crème, curry) Shredded chicken, mushrooms, cream, curry	
29 - Belon	14,00
(Emmental, cocktail de fruits de mer, crème safranée) Emmental cheese, seafood cocktail, coloured with saffron cream	
30 - Locronan	13,00
(Emmental, chèvre, thym, amandes grillées, miel et sa salade) Emmental cheese, goat's cheese, thyme, grilled almonds, honey and accompanied salad.	
31 - Bénodet	14,50
(Emmental, saumon fumé, champignons à la crème de cidre, ciboulette, citron) Emmental cheese, smoked salmon, mushrooms in a creamy cider sauce, chives, lemon	
32 - Morgat	18,00
(Emmental, fondue de poireaux à la crème, noix de st jacques et sa salade) Emmental cheese, melted cream leeks, scallops and accompanied salad.	
33 - Trégastel	18,00
(Pommes cuites, foie gras, confit de figues et d'oignons, pain brioché) Cooked apples, foie gras, candied figs and onions, brioche bread	
34 - St Anne	16,00
(Emmental, pommes de terre, chèvre, magret de canard fumé, amandes grillées, miel et sa salade) Emmental cheese, potatoes, goat's cheese, smoked duck's breast, grilled almonds, and accompanied salad.	
35 - St Pierre	16,00
(Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, jambon cru, crème et sa salade) Reblochon cheese, potatoes, diced ham, onions, cured ham, cream and accompanied salad.	
36 - Modène	12,00
(Œuf, emmental, tomates fraîches, tapenade, anchois) Emmental cheese, fresh tomatoes, tapenade, anchovy	
37 - Tréméoc	16,50
(Emmental, crevettes, poulet, ananas, sauce aigre douce, graines de sésame) Emmental cheese, shrimps, chicken, pineapple, sweet and sour sauce, sesame seeds	
38 - Chausey	16,50
(Camembert, pommes cuites, lardons, magret de fumé, miel et sa salade) Camembert cheese, cooked apples, smoked duck's breast, honey and accompanied salad.	
39 - St Renan	15,00
(Œuf, emmental, épinards à la crème, saumon fumé) Egg, emmental cheese, spinach and cream, smoked saumon	
40 - St Guénolé	14,50
(Œuf, emmental, pommes de terre, brandade de morue) Egg, emmental cheese, cod potatoes mash	
41 - Pornic	13,50
(Emmental, escargots, sauce tomate, pistou) Emmental cheese, snails, tomato sauce, pesto	
42 - Moelan	18,00
(Œuf, emmental, morilles, crème, asperges vertes) Egg, emmental cheese, "mores" mushrooms, cream, green asparagus	

Toutes nos galettes sont sans gluten

All our pancakes are gluten free.

Toutes modifications ou suppléments seront facturés

Prix nets en euros - service compris

Menu Musique à 16,00

Galette Ciboulette

(Emmental, crème fraîche, ciboulette et sa salade)

(Emmental cheese, cream, chive and salad)

Ou - or

Galette Tapenade

(Sauce tomate, tapenade, chèvre et sa salade)

Tomato sauce, tapenade, goat's cheese and salad

Ou - or

Galette Paimpol

(Camembert chaud, thym et sa salade)

Warm Camembert cheese, thyme and salad

* * * *

Crêpe : Chocolat maison ou Nutella ou caramel salé

Pancake: chocolate or Nutella or salted Caramel

Ou - or

Faisselle avec coulis de framboises Cottage cheese with raspberry sauce

Ou - or

Glace ou Sorbet - 2 boules Ice cream or Sorbet - 2 scoops

Ou - or

Dessert du Moment Season's dessert

Menu Carnac à 13,00

Seulement le midi hors weekends et jours fériés

Galette Carnac

(Œuf, jambon, emmental) Egg, ham, emmental cheese

* * * *

Crêpe : Sucre ou Caramel Salé Pancake : Sugar or salted caramel

Ou - or

Faisselle avec coulis de framboises Cottage cheese with raspberry sauce

Ou - or

Glace ou Sorbet - 2 boules Ice cream or Sorbet - 2 scoops

Menu Enfant à 10,00

Jusqu'à 10 ans

Galette Plougastel

(Jambon, emmental) Ham, emmental cheese

Servie avec un sirop Served with a squash

* * * *

Crêpe : Sucre ou Nutella ou Glace ou Sorbet - 1 boule

Pancake: Sugar or Nutella or Ice cream or Sorbet - 1 scoop

Menu Fleur de Sel à 29,00

Salade Redon

(Salade, tomates, gésiers, magret de canard, œuf, noix, copeaux de parmesan, croûtons)

Green salad, tomatoes, gizzards, duck breast, egg, walnuts, parmesan cheese, croutons

Ou - or

Salade Pointe du raz

(Salade verte, tomates, saumon fumé, œuf, ciboulette, crème, citron)

Green salad, tomatoes, smoked salmon, egg, chives, cream, lemon

Galette St Renan

(Œuf, emmental, épinards à la crème, saumon fumé)

Egg, Emmental cheese, spinach and cream, smoked salmon

Ou - or

Galette Trégastel

(Pommes cuites, foie gras, confit de figes et d'oignons, pain brioché)

Cooked apples, foie gras, candied figs and onions, brioche bread

Nougat glacé et son coulis

Nougat ice cream raspberry sauce

Ou - or

Mœlleux au chocolat

Chocolate fondant

Ou - or

Dessert du Moment

Season's dessert

Menu Triskell à 32,00

Assiette de foie gras et pommes poêlées

Fois gras plate and cooked apples

Ou - or

Salade Ile de Sein

(Salade verte, tomates, saumon fumé, crevettes, miettes de thon, œufs, tranche d'ananas, oignons frits)

Green salad, tomatoes, smoked salmon, shrimps, tuna crumbs, egg, pineapple, fried onions

* * * * *

Moelan

(Œuf, Emmental, morilles, crème, asperges vertes)

Egg, Emmental cheese, "mores" mushrooms, cream, green asparagus

Ou - or

Galette Morgat

(Emmental, fondue de poireaux à la crème, noix de st jacques)

Emmental cheese, melted cream leeks, scallops

Dessert du Moment

Season's dessert

Ou - or

Moelleux au chocolat

Chocolate fondant

Ou - or

Nougat glacé et son coulis

Nougat ice cream raspberry sauce

Coupes Glacées

Glace : Vanille, chocolat, café, Malaga, nougat, caramel salé, coco, marron, menthe chocolat,
Vanilla, chocolate, coffee, Málaga, nougat, salted caramel, coconut, chestnut, chocolate mint,

Sorbets : Mangue, citron, pomme, poire, melon, fraise, framboise
Mango, lemon, apple, pear, melon, strawberry, raspberry

181 - 1 boule	3,00	182 - 2 boules	5,50	183 - 3 boules	8,00
184 - Chocolat Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)					8,50
<i>Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>					
185 - Café Liégeois (glace café, café chaud, chantilly)					8,50
<i>Coffee ice cream, hot coffee, whipped cream</i>					
186 - Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)					8,50
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>					
187 - Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, chantilly)					8,50
<i>Vanilla ice cream sweetened chestnut purée, whipped cream.</i>					
188 - Poire BH (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées)					9,00
<i>Vanilla ice cream, pear, hot chocolate, whipped cream, grilled almonds</i>					
189 - Pêche Melba (glace vanille, pêche, coulis de fraises, chantilly, amandes)					9,00
<i>Vanilla ice cream, peach, strawberry sauce, whipped cream, almonds</i>					
190 - Mireille (glace noix de coco, chocolat chaud, meringue, chantilly)					9,50
<i>Coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream</i>					
191 - Fraise Melba (vanille, fraises, fraises, coulis, amandes, chantilly)					10,50
<i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberries, almonds, whipped cream</i>					
192 - Ardéchoise (glace marron, sirop d'érable, amandes, chantilly)					9,50
<i>Chestnut ice cream, maple syrup, almonds, whipped cream</i>					
193 - Caramel liegeois (glace caramel salé, sauce caramel salé, amandes, chantilly)					9,50
<i>Salted caramel ice cream, salted caramel sauce, almonds, whipped cream.</i>					
194 - Bretonne (sorbet pomme, Calvados) Apple sorbet, Calvados					9,50
195 - Colonel (sorbet citron, Vodka) Lemon sorbet, Vodka					9,50
196 - Antillaise (glace rum raisins, raisins macérés au Rum, noix de coco, chantilly)					10,00
<i>Rum raisin ice cream, Rum raisins, coconut, whipped cream</i>					
197 - Iceberg (glace menthe chocolat, chocolat chaud, Get 27, Chantilly)					12,50
<i>Mint chocolate ice cream, hot chocolate, Get 27, whipped cream.</i>					
198 - Banana Split (glace vanille, glace choc., sorbet fraise, banane, choc. Chaud, Chantilly)					9,50
<i>Vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry sorbet, hot chocolate, whipped cream</i>					
199 - Williamine (sorbet poire, alcool de poire) Pear sorbet, pear alcohol					11,00
200 - Provence (sorbet melon, alcool de melon) Melon sorbet, Melon alcohol					11,00
201 - Framboisine (sorbet framboise, alcool de framboise) Raspberry sorbet, raspberry alcohol					11,00

Supplément Chantilly *Supplement Whipped cream* **1,50**

Les sauces Caramel Beurre Salé et Chocolat sont préparées maison
Salted butter fudge and chocolate sauces are home made.

Les Desserts

Assiette de trois fromages <i>Course of three cheeses</i>	6,50
Faisselle (coulis de framboises ou miel et amandes grillées)	4,50
<i>Cottage cheese with raspberry sauce or honey and grilled almonds</i>	
Coupe de Fraises au sucre (en saison) <i>Dish of Strawberries with sugar (in season)</i>	7,00
Coupe de Fraises, Chantilly (en saison) <i>Dish of Strawberries, whipped cream (in season)</i>	8,00
Moelleux au Chocolat et sa crème <i>Chocolate fondant and cream</i>	6,50
Dessert du Moment <i>Season's dessert</i>	6,50
Nougat Glacé et son coulis de framboises <i>nougat ice cream and raspberry sauce</i>	7,50
Salade de fruits frais maison (en saison) <i>homemade fresh fruit salad</i>	8,00
Café Gourmand (1 café, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)	9,50
<i>Gourmet Coffee: 1 coffee, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat.</i>	
Thé Gourmand (1 thé, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)	10,50
<i>Gourmet Tea: 1 tea, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat.</i>	
Chocolat Gourmand (1 chocolat, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)	10,50
<i>Gourmet Chocolate: 1 chocolate, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat.</i>	
Digestif gourmand (1 digestif au choix, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)	12,00
<i>Gourmet digestif : 1 digestif, 1 scoop ice Cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat, fruit</i>	
Profiteroles au Chocolat (profiteroles avec glace, chocolat, amandes, chantilly)	7,50
<i>Chocolate profiteroles with ice cream, hot chocolate, whipped cream, grilled almonds</i>	

Prix nets en euros - service compris

Crêpes au Froment

50 - Dinan (sucre) Sugar	3,50
51 - Guingamp (sucre roux, beurre salé, citron frais) Brown sugar, salted butter, fresh lemon	4,50
52 - Beg-Meil (sucre roux, cannelle, beurre salé) Brown sugar, salted butter, cinnamon	4,50
53 - Morlaix (chocolat noir ou Nutella ou chocolat blanc) Black chocolate, Nutella, white chocolate	5,00
54 - Theix (sucre roux, beurre salé) Brown sugar, salted butter	4,00
55 - Le Croisic (confiture fraise ou abricot ou orange, gelée de cidre) Strawberry jam or apricot or orange or marmelade cider	4,50
56 - Pont l'Abbé (sirop d'érable, amandes grillées) Maple syrup, grilled almonds	6,00
57 - Locmaria (crème de citron) Lemon cream	5,00
58 - Keremma (caramel salé) Salted caramel	5,00
59 - Camaret (bonbon chamallow, Nutella, Chantilly) Candy marshmallow, nutella, whipped cream	7,00
60 - Belle ile (gingembre, sucre roux, citron frais) Cream Brown sugar, ginger, fresh lemon	6,50
61 - Dinard (miel de lavande, citron frais, noix) Lavender honey, walnut, fresh lemon	7,00
62 - Pont Aven (crème de marron, chantilly) Sweetened chesnut purée, whipped cream	6,50
63 - Cap Fréhel (pommes caramélisées, cannelle, chantilly) Caramelised apples, cinnamon, whipped cream	8,00
64 - Loctudy (caramel salé, coulis de framboises) Salted caramel, raspberry sauce	6,50
65 - Ploërmel (confiture d'orange, chocolat, amandes grillées, chantilly) Orange jam, chocolate, grilled almonds, whipped cream	7,50
66 - Audierne (poire, glace vanille, chocolat maison, chantilly) Pear, vanilla ice cream, chocolate house, whipped cream	8,50
67 - Perros Guirec (pommes caramélisées, framboises, coulis de framboises) Caramelized Apples, raspberries, raspberry sauce	9,50
68 - Fouesnant (caramel salé, glace caramel salé, chantilly) Salted caramel, caramel ice cream, whipped cream	8,00
69 - Pleyben (chocolat maison, banane, flambée au rhum) Home-made chocolate, banana, flambée in rum	9,50

70 - St Pol (chocolat, noix de coco, glace à la noix de coco, chantilly) Chocolate, coconut, coconut ice cream, whipped cream	8,50
71 - Roscoff (pommes caramélisées, caramel salé, glace à la vanille, chantilly) Caramelized apples, salted caramel, vanilla ice cream, whipped cream	10,00
72 - Auray (sorbet mangue, coulis de framboises, amandes grillées, chantilly) Mango sorbet, raspberry sauce, grilled almonds, whipped cream	8,50
73 - Rohan (pommes caramélisées, flambées au Calvados) Caramelized apples flambée in Calvados	10,00
74 - Quelven (sucre roux, Grand Marnier ou rhum ou Calvados) Brown sugar, Grand Marnier or rum or Calvados	7,50
75 - St Michel (sirop d'érable, amandes grillées, glace vanille, chantilly) Maple syrup, grilled almonds, vanilla ice cream, whipped cream	8,50
76 - Ouessant (chocolat, coco, raisins, rhum, glace malaga, chantilly) Chocolate, coconut, raisins, rum, malaga ice cream, whipped cream	9,50
77 - Mûr (pêche, coulis de framboises, glace vanille, amandes grillées, chantilly) Peach, raspberry sauce, vanilla ice cream, whipped cream, grilled almonds	8,50
78 - Glénan (spéculoos, chantilly) Cinnamon spiced biscuit, whipped cream.	7,00
79 - Plouay (sauce carambar, chantilly) Whipped caramel sauce.	7,00
80 - Carantec (chocolat blanc, smarties, chantilly) White chocolate, smarties, whipped cream	7,00
81 - Kergloff (chocolat noir, caramel salé, chantilly) Black chocolate, salted caramel, whipped cream	7,00
82 - Pont-croix (Chocolat maison, framboises, coulis de framboises) Home-made chocolate, raspberries and raspberry sauce	8,00
83 - Lannion (Nutella, coco, banane, chantilly) Nutella, coconut, banana, whipped cream	8,50
84 - Josselin (aumonières de fruits de saison, coulis, chantilly) Seasonal fruit pastry, sauce, whipped cream	10,00
85 - Rennes (chocolat maison, glace menthe chocolat, get 27, chantilly) Home-made chocolate, mint chocolate ice cream, get 27, whipped cream.	11,50
86 - Chateaulin (Kinder Bueno, Nutella, glace vanille, Chantilly) Kinder Bueno, Nutella, vanilla ice cream, whipped cream	9,50
87 - Messac (MMS, Nutella, glace vanille, Chantilly) MMS, Nutella, vanilla ice cream, whipped cream	9,50
88 - Uzel (bounty, Nutella, glace coco, coco, chantilly) Bounty, Nutella, ice coconuts, coconut, whipped cream	9,50
89 - Port-Louis (Twix, Nutella, glace caramel salé, chantilly) Twix, Nutella, ice salted caramel, whipped cream	9,50

Supplément chantilly Supplement whipped cream 1,50

Les sauces caramel beurre salé et chocolat sont préparées maison
Salted caramel and chocolate sauces are home-made.