

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 Kenavo	2 cl	3,50
Whisky Breton	4 cl	6,00
Fou Breton (Chouchen + Cidre)	8 cl	5,00

Bières Bretonnes

Cerveoise (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	3,00	Mauresque, Perroquet, Tomate	4 cl	3,50
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	8,00	Suze	4 cl	4,50
Aperol spritz	20 cl	8,00	Kir (cassis, framboise, fraise)	12 cl	4,00

Boissons Fraîches

Jus de fruits (pomme, orange, ananas)	20 cl	3,00
Orange ou Citron pressé	20 cl	5,50
Sirop (menthe, grenadine, orgeat, fraise, fun blue, pêche, citron)	20 cl	2,50
Diabolo (Limonade + Sirop)	20 cl	3,50
Breizh Cola	33 cl	5,00
Coca - Coca zéro - Orangina - IceTea - Perrier - Fanta - Oasis	33 cl	3,50
Indien (Orangina + Grenadine)	20 cl	4,00
Monaco (Bière + Grenadine + Limonade)	20 cl	4,50
Tango (Bière + Grenadine)	20 cl	4,50
Evian - Badoit - San pelligrino	50 cl	3,00
Badoit - San Pellegrino - Perrier - Evian	100 cl	4,50

Les Cidres

Coat-Albret (brut) - Val de Rance (BIO brut)	Blle 75 cl	14,00
Kerisac - Val de Rance doux ou brut - Cidre fermier	Blle 75 cl	13,00
Val de Rance rosé - Cidre Poiré - Cidre et Poire	Blle 75 cl	13,00

Les Vins

Coteaux des Baronnie (Cave de Puyméras) rosé ou blanc			
ou Côtes du Rhône rouge	verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
	3,00	5,00	9,00

Digestifs

Calvados - Cognac - Rhum - liqueur de fraises de Plougastel	4cl	6,00
Grand Marnier - Limoncello - Get 27 - Verveine de l'Ardèche	4cl	6,00
Fine de Bretagne - Liqueur de Caramel - Elixir Ventoux	4cl	6,00

Boissons Chaudes

Café, Café Décaféiné	2,00	Thé	3,50
Café Noisette - lait	2,20	Infusion (tilleul, verveine)	3,50
Grand Café Crème	3,50	Chocolat	4,00
Café Arrosé	4,00	Chocolat Viennois (chocolat, chantilly)	5,00
Café viennois (café, chantilly)	4,50	Irish Coffee (whisky, café, crème, sucre)	8,00
Calva ou Rhum coffee	8,00	French coffee (cognac, café, crème, sucre)	8,00

Les Salades

salads

SV - Salade verte	Green salad	4,00
140 - Lesconil		14,00
(salade verte, tomates, chèvre, toast, lardons, noix, miel)		
Green salad, tomatoes, goat's cheese, toast, diced ham, walnuts, honey		
141 - Cancale		14,00
(salade verte, tomates, pommes, noix, Roquefort)		
Green salad, tomatoes, apples, walnuts, Roquefort cheese		
142 - Plogoff		15,00
(salade verte, tomates, jambon cru, noix, croquets aux olives)		
Green salad, tomatoes, cured ham, walnuts, olive biscuits		
143 - Pointe du raz		15,50
(salade verte, tomates, saumon fumé, œuf, ciboulette, crème, citron)		
Green salad, tomatoes, smoked salmon, egg, chives, cream, lemon		
144 - Assiette fleur de sel		15,50
(salade verte, tomates, poivrons cuits, chèvre, galette à la tapenade, olives)		
Green salad, tomatoes, cooked peppers, goat's cheese, tapenade pancake, olives		
145 - Locmalo		17,00
(salade verte, tomates, magrets fumé, foie gras, noix, confits de figues et oignons, pain brioché)		
Green salad, tomatoes, smoked duck, foie gras, walnuts, candied figs and brioche bread		
146 - Lescoff		15,00
(salade verte, tomates, p.de terre, émincé de poulet, pignons, croûtons, oignons frits, pistou)		
Green salad, tomatoes, potatoes, shredded chicken, pine nuts, croutons, fried onions, pesto		
147 - Bréhat - en saison		15,00
(salade verte, tomates, melon, féta, pignons de pin, jambon cru)		
Green salad, tomatoes, melon, feta cheese, pine nuts, cured ham		
148 - Locquirec		16,00
(salade verte, tomates, émincé de poulet, ananas, avocat, pamplem., raisins secs, graines de sésame)		
Green salad, tomatoes, shredded chicken, pineapple, avocado, grapefruit, raisins, sesame seeds		
149 - Guérande		14,00
(salade verte, tomates, tranches d'orange, œuf dur, chèvre, thym, amandes grillées)		
Green salad, tomatoes, orange slices, cooked egg, goat's cheese, thyme, grilled almonds		
150 - Redon		16,00
(salade, tomates, gésiers, magret de canard, œuf, noix, copeaux de parmesan, croûtons)		
Green salad, tomatoes, gizzards, duck's breast, egg, walnuts, parmesan cheese, croutons		
151 - Ile de Sein		17,00
(salade verte, tomates, saumon fumé, crevettes, surimi, thon, œufs durs, tranche d'ananas, oignons frits)		
Green salad, tomatoes, smoked salmon, shrimps, surimi, tuna crumbs, egg, pineapple, fried onions		
152 - Ile de Batz		16,00
(salade verte, tomates, pomelos, ananas, orange, avocat, pomme, framboise, Fruits de saison)		
Green salad, tomatoes, grapefruit, pineapple, orange, avocado, apple, raspberry, season's fruit		
153 - Tarte au foie gras et pommes poêlées		15,00
(Tartelette, pommes cuites, foie gras maison, confit de figues et oignons, pain brioché)		
Tart, cooked apples, homemade foie gras, candied figs and onions, brioche bread		

Les Vins

	verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Coteaux des Baronnies (Cave de Puyméras) rosé ou blanc	3,00	5,00	9,00
Côtes du Rhône rouge	3,00	5,00	9,00

Les Cidres

	verre 15 cl	Bolée 18 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Cidre Brut ou Doux	3,00	3,50	5,00	9,00

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	4,80
3 - Douarnenez (Œuf, emmental)	Egg, emmental cheese	5,50
4 - Plougastel (emmental, jambon)	Emmental cheese, ham	6,50
5 - Carnac (Œuf, emmental, jambon)	Egg, emmental cheese, ham	8,00
6 - Plesse (Œuf, emmental, jambon, sauce tomate)	Egg, emmental cheese, ham, tomato sauce	8,50
7 - Ciboulette (Emmental, ciboulette, crème fraiche et sa salade)	Emmental cheese, chives, cream and accompanied salad	9,00
8 - Pistou (Camembert chaud, sauce tomate, pistou et sa salade)	Hot Camembert cheese, tomato sauce, pesto and accompanied salad	9,00
9 - Tapenade (Sauce tomate, tapenade, chèvre et sa salade)	Tomato sauce, tapenade, goat's cheese and accompanied salad	9,00
10 - St. Cast (Crème de roquefort, noix et sa salade)	Roquefort cheese, cream, walnuts and accompanied salad	9,50
11 - Paimpol (Camembert chaud, thym et sa salade)	Hot Camembert's cheese, thyme and accompanied salad	9,00
12 - St.Brieuc (Emmental, œuf, sauce tomate et lardons)	Emmental cheese, egg, tomato sauce and diced ham	9,00
13 - St. Malo (Emmental, jambon, champignons, béchamel)	Emmenthal cheese, ham, mushrooms, creamy sauce	8,50
14 - Plomelin (Œuf, emmental, épinards à la crème)	Egg, emmental cheese, spinach and cream	8,00
15 - Ratatouille (Œuf, emmental, ratatouille maison)	Egg, emmental cheese, tomato and vegetable sauce	10,50
16 - Quimperlé (Œuf, emmental, jambon, champignons, sauce tomate)	Egg, emmental cheese, ham, mushrooms, tomato sauce	9,50
17 - Corsaire (Emmental, sauce tomate, poivrons et chorizo)	Emmental cheese, tomato sauce, peppers and chorizo	10,50
18 - Nantes (Emmental, ciboulette, lardons, chèvre, crème, poivre)	Emmental cheese, chives, diced ham, goat's cheese, cream, pepper	10,00
19 - Crozon (Emmental, chèvre, crème de roquefort et sa salade)	Emmental cheese, goat's cheese, Roquefort cheese cream and accompanied salad	12,00
20 - Lorient (Pommes cuites, boudin noir)	Cooked apples, black sausage	10,00
21 - Loudéac (Œuf, sauce tomate, chèvre, pistou)	Egg, tomato sauce, goat's cheese, pesto	9,50
22 - Quiberon (Emmental, saucisse de pays, oignons, crème, moutarde)	Emmental cheese, regional sausage, onions, cream, mustard	11,00
23 - Pontivy (Reblochon, lardons, oignons, crème, muscade)	Reblochon cheese, diced ham, onions, cream, nutmeg	11,00
24 - Guilvinec (galette froide) (Saumon fumé, crème, ciboulette, citron)	Smoked salmon, cream, chives, lemon	12,00
25 - Guéméné (Emmental, andouille de guéméné, oignons, crème, moutarde)	Emmental cheese, Guéméné tripe, onions, cream, mustard	13,00

Galettes de Sarrasin

Buckwheat's Pancake

26 - Quimper	12,00
(Emmental, bœuf haché, sauce tomate, oignons) Emmental cheese, minced meat, tomato sauce, onions	
27 - Vannes	13,00
(Emmental, pommes cuites, andouillette, moutarde) Emmental cheese, cooked apples, tripe, mustard	
28 - Brest	12,00
(Émincé de poulet, champignons, crème, curry) Shredded chicken, mushrooms, cream, curry	
29 - Belon	13,00
(Emmental, cocktail de fruits de mer, crème safranée) Emmental cheese, seafood cocktail, coloured with saffron cream	
30 - Locronan	12,00
(Emmental, chèvre, thym, amandes grillées, miel et sa salade) Emmental cheese, goat's cheese, thyme, grilled almonds, honey and accompanied salad	
31 - Bénodet	14,00
(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	17,00
(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	17,00
(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	14,50
(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	14,50
(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	9,00
(Œuf, emmental, tomates fraîches, tapenade, anchois) Emmental cheese, fresh tomatoes, tapenade, anchovy	
37 - Tréméoc	16,00
(Emmental, crevettes, poulet, ananas, sauce aigre douce, graines de sésame) Emmental cheese, shrimps, chicken, pineapple, sweet and sour sauce, sesame seeds	
38 - Chausey	14,50
(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	14,00
(Œuf, emmental, épinards à la crème, saumon fumé) Egg, emmental cheese, spinach and cream, smoked saumon	
40 - St Guénolé	13,50
(Œuf, emmental, pommes de terre, brandade de morue) Egg, emmental cheese, cod potatoes mash	
41 - Pornic	13,00
(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 facturées 1€

Menu Musique à 15,00

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

Servie avec une bolée de cidre brut ou doux

* * * *

Crêpe: Chocolat maison ou Nutella ou caramel salé

Pancake: chocolate or Nutella or salted Caramel

ou - or

Faiselle 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 12,00

Seulement le midi hors weekends et jour fériés

Galette Carnac

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

* * * *

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

ou - or

Faiselle avec coulis de framboises Cottage cheese with raspberry sauce

ou - or

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

Menu Enfant 8,50

Jusqu'à 10 ans

Galette Plougastel

(Jambon, emmental) Ham, emmental cheese

Servie avec un sirop ou un jus de fruit Served with a squash or a fruit juice

* * * *

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 27,00

Kir breton et ses amuses bouche.

Kir Breton and fancies

*** * * * 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

Pointe du raz

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

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

*** * * * Galette Morgat**

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

Emmental cheese, melted cream leeks, scallops

ou - or

Trégastel

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

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

*** * * * Mœlleux au chocolat**

Chocolate fondant

ou - or

Nougat glacé et son coulis

Nougat Ice cream and raspberry sauce

Prix nets en euros - service compris

Menu Triskell à 30,00

Kir Breton et ses amuses bouche.

Kir breton and fancies

* * * *

Tarte au foie gras et pommes poêlées

Fois gras tarte and cooked apples

ou - or

Salade Ile de Sein

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

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

* * * *

Moelan

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

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

ou - or

Bénodet

(Emmental, saumon fumé, champignons à la crème de cidre, ciboulette, citron)

Emmental cheese, smoked salmon, mushrooms in a creamycider sauce, chives, lemon

* * * *

Aumônière de fruits de saison

Season's fruit pastry

ou - or

Café ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea

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	2,80	182 - 2 boules	5,00	183 - 3 boules	7,00
184 - Chocolat Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)					8,00
<i>Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>					
185 - Café Liégeois (glace café, café chaud, chantilly)					8,00
<i>Coffee ice cream, hot coffee, whipped cream</i>					
186 - Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)					8,00
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>					
187 - Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, chantilly)					8,00
<i>Vanilla ice cream, sweetened chestnut purée, whipped cream</i>					
188 - Poire BH (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées)					8,50
<i>Vanilla ice cream, pear, hot chocolate, whipped cream, grilled almonds</i>					
189 - Pêche Melba (glace vanille, pêche, coulis de fraises, chantilly, amandes)					8,50
<i>Vanilla ice cream, peach, strawberry sauce, whipped cream, almonds</i>					
190 - Mireille (glace noix de coco, chocolat chaud, meringue, chantilly)					8,50
<i>Coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream</i>					
191 - Fraise Melba (glace vanille et fraises, fraises, coulis de fraises, amandes, chantilly)					9,50
<i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberries, almonds, whipped cream</i>					
192 - Ardéchoise (glace marron, sirop d'érable, amandes, chantilly)					8,50
<i>Chestnut ice cream, maple syrup, almonds, whipped cream</i>					
193 - Caramel liegeois (glace caramel salé, sauce caramel salé, amandes, chantilly)					8,50
<i>Salted caramel ice cream, salted caramel sauce, almonds, whipped cream</i>					
194 - Bretonne (sorbet pomme, Calvados)					9,00
<i>Apple sorbet, Calvados</i>					
195 - Colonel (sorbet citron, Vodka)					9,00
<i>Lemon sorbet, Vodka</i>					
196 - Antillaise (glace rhum raisins, raisins macérés au Rhum, noix de coco, chantilly)					9,50
<i>Rum raisin ice cream, Rum raisins, coconut, whipped cream</i>					
197 - Iceberg (glace menthe chocolat, chocolat chaud, Get 27, chantilly)					9,50
<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)					9,00
<i>Pear sorbet, pear alcohol</i>					
200 - Provence (sorbet melon, alcool de melon)					9,00
<i>Melon sorbet, Melon alcohol</i>					
201 - Framboisine (sorbet framboise, alcool de framboise)					9,00
<i>Raspberry sorbet, raspberry alcohol</i>					

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>	6,00
Coupe de Fraises, Chantilly (en saison)	<i>Dish of Strawberries, whipped cream (in season)</i>	7,00
Moelleux au Chocolat et sa crème	<i>Chocolate fondant and cream</i>	6,50
Dessert du Moment	<i>Season's dessert</i>	5,50
Nougat Glacé et son coulis de framboises	<i>nougat ice cream and raspberry sauce</i>	7,00
Salade de fruits	<i>fruits salad</i>	6,00
Café Gourmand (1 café, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)		8,50
<i>Gourmet Coffee : 1 coffee, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat, fruits</i>		
Thé Gourmand (1 thé, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)		9,00
<i>Gourmet Tea : 1 tea, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat, fruits</i>		
Chocolat Gourmand (1 chocolat, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)		9,00
<i>Gourmet Chocolate : 1 chocolate, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat, fruits</i>		
Digestif gourmand (1 digestif au choix, 1 boule de glace, 1 mini crêpe, 1 douceur, fruits)		10,00
<i>Gourmet digestif : 1 digestif, 1 scoop ice cream, 1 mini pancake, 1 sweet treat, fruits</i>		
Profiteroles au Chocolat (profiteroles avec glace, chocolat, amandes, chantilly)		7,00
<i>Chocolate profiteroles with ice cream, hot chocolate, whipped cream, grilled almonds</i>		

Crêpes au Froment

50 - Dinan (sucre) Sugar	3,00
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	6,00
57 - Locmaria (crème de citron) Almonds Lemon cream	5,00
58 - Keremma (caramel salé) Salted caramel	5,00
59 - Camaret (bonbon chamallow, Nutella, Chantilly) Candy marshmallow, nutella, whipped	6,90
60 - Belle ile (gingembre, sucre roux, citron frais) Cream Brown sugar, ginger, fresh lemon	6,00
61 - Dinard (miel de lavande, citron frais, noix) Lavender honey, walnut, fresh lemon	6,80
62 - Pont Aven (crème de marron, chantilly) Sweetened chesnut purée, whipped	6,50
63 - Cap Fréhel (pommes caramélisées, cannelle, chantilly) Caramelised apples, cinnamon, whipped cream	7,50
64 - Loctudy (caramel salé, coulis de framboises) Salted caramel, raspberry sauce	6,50
65 - Ploërmel (confiture d'orange, chocolat, amandes grillées, chantilly) Orange whisky jam, chocolate, grilled almonds, whipped cream	7,50
66 - Audierne (poire, glace vanille, chocolat maison, chantilly) Pear, vanilla ice cream, chocolate house, whipped cream	8,00
67 - Perros Guirec (pommes caramélisées, framboises, coulis de framboises) Apples, raspberries, raspberry sauce	8,00
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	9,00

- 70 - **St Pol** (chocolat, noix de coco, glace à la noix de coco, chantilly) **8,00**
 Chocolate, coconut, coconut ice cream, whipped cream
- 71 - **Roscoff** (pommes caramélisées, caramel salé, glace à la vanille, chantilly) **9,00**
 Caramelized apples, salted caramel, vanilla ice cream, whipped cream
- 72 - **Auray** (sorbet mangue, coulis de framboises, amandes grillées, chantilly) **8,00**
 Mango sorbet, raspberry sauce, grilled almonds, whipped cream
- 73 - **Rohan** (pommes caramélisées, flambées au Calvados) **9,00**
 Caramelized apples flambée in Calvados
- 74 - **Quelven** (sucre roux, Grand Marnier ou rhum ou Calvados) **7,50**
 Brown sugar, Grand Marnier or rum or Calvados
- 75 - **St Michel** (sirop d'érable, amandes grillées, glace vanille, chantilly) **8,50**
 Maple syrup, grilled almonds, vanilla ice cream, whipped cream
- 76 - **Ouessant** (chocolat, coco, raisins, rhum, glace malaga, chantilly) **8,50**
 Chocolate, coconut, raisins, rum, malaga ice cream, whipped cream
- 77 - **Mûr** (pêche, coulis de framboises, glace vanille, amandes grillées, chantilly) **8,50**
 Peach, raspberry sauce, vanilla ice cream, whipped cream, grilled almonds
- 78 - **Glénan** (spéculoos, chantilly) **6,50**
 Cinnamon spiced biscuit, whipped cream
- 79 - **Plouay** (sauce carambar, chantilly) **6,50**
 Whipped caramel sauce
- 80 - **Carantec** (chocolat blanc, smarties, chantilly) **7,00**
 White chocolate, smarties, whipped cream
- 81 - **Kergloff** (chocolat noir, caramel salé, chantilly) **7,00**
 Black chocolate, salted caramel, whipped cream
- 82 - **Pont-croix** (Chocolat maison, framboises, coulis de framboises) **7,00**
 Home-made chocolate, raspberries and raspberry sauce
- 83 - **Lannion** (Nutella, coco, banane, chantilly) **8,00**
 Nutella, coconut, banana, whipped cream
- 84 - **Josselin** (aumonières de fruits de saison, coulis, chantilly) **9,00**
 Seasonal fruit pastry, sauce, whipped cream
- 85 - **Rennes** (chocolat maison, glace menthe chocolat, get 27, chantilly) **10,00**
 Home-made chocolate, mint chocolate ice cream, get 27, whipped cream
- 86 - **Chateaulin** (kinder Bueno, Nutella, glace vanille, Chantilly) **9,50**
 Kinder Bueno, Nutella, vanilla ice cream, whipped cream
- 87 - **Messac** (MMS, Nutella, glace vanille, Chantilly) **9,50**
 MMS, Nutella, vanilla ice cream, whipped cream
- 88 - **Uzel** (bounty, Nutella, glace coco, coco, chantilly) **9,50**
 Bounty, Nutella, ice coconuts, coconut, whipped cream

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.