

Bières bouteilles



Blanche Hermine 33 cl
7.00 €



KWAK 33 cl
7.00 €



Desperados 33 cl
7.00 €

Cidres bouteilles



**Val de Rance
Brut** 5°
13.00 €



**Val de Rance
Doux** 2°
13.00 €



**Val de Rance
BIO** 4°
14.00 €



**Val de Rance
ROSÉ** 2,5°
14.00 €



**Fermier
Henriot** 4,5°
14.00 €



**Dan-Armor
Artisanal brut** 5°
14.00 €

Bières et Cidres Pression

BIERE PRESSION

Duchesse Anne triple (7.5°)	
Leffe (6.6°)	
Monaco ou Panaché	
Bière du moment	

25 cl : 4.90 €
25 cl : 4.90 €
25 cl : 4.50 €
25 cl : 4.90 €

50 cl : 8.90 €
50 cl : 8.90 €
50 cl : 7.90 €
50 cl : 8.90 €

CIDRE BOLÉE & PICHET

Val de Rance Bio (4°)	
Val de Rance doux (2°)	
Val de Rance brut pression (5°)	

18 cl (Bolée) : 4.90 €
18 cl (Bolée) : 4.80 €
18 cl (Bolée) : 4.80 €

50 cl : 10.00 €
50 cl : 9.50 €
50 cl : 9.50 €

1L : 19.00 €
1L : 18.00 €
1L : 18.00 €

Sodas et jus de fruits

Breizh Cola, Coca Cola, Coca zero 33 cl	4.20 €
Jus de fruits 25cl	4.20 €
Pur jus de pomme 25 cl	4.20 €
Ice tea pêche 25 cl	4.20 €
Schweppes Agrum 33 cl	4.20 €
Limonade 25 cl	4.20 €
Orangina 25 cl	4.20 €
Sirop à l'eau 25 cl (Grenadine, fraise, menthe)	3.20 €
Diabolo 25 cl (Grenadine, fraise, menthe)	4.20 €

Boissons chaudes

Café Espresso court ou allongé	2.20 €
Double Espresso	4.40 €
Décaféiné	2.20 €
Café noisette	2.50 €
Café crème	2.70 €
Thé ou infusion	2.50 €
Chocolat chaud	3.10 €
Cappuccino	4.00 €
Irish Coffee	14.50 €

Eaux

Plancoët 50 cl	3.90 €
Plancoët 1L	5.10 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.00 €
Plancoët fines bulles 1L	5.70 €
Perrier 33 cl	3.50 €

* Quesadillas au poulet

Tortillas, filet de poulet grillé, cheddar, mozzarella, poivrons grillés, oignons grillés, épices mexicaines. . SOLO 10.50 € À PARTAGER 17.50 €
(3-4 Personnes)

* Quesadillas au chorizo

Tortillas, chorizo, cheddar, mozzarella, poivrons grillés, oignons grillés, épices mexicaines SOLO 10.50 € À PARTAGER 17.50 €
(3-4 Personnes)

* Quesadillas au boeuf

Tortillas, boeuf haché, cheddar, mozzarella, poivrons grillés, oignons grillés, épices mexicaines SOLO 10.50 € À PARTAGER 17.50 €
(3-4 Personnes)

* Chicken Wings

Ailerons de poulet grillés servis avec sauce BBQ 12.50 €

* Planche charcuterie / fromage

Rosette de Lyon, chorizo, jambon Serrano, fourme d'Ambert, raclette, fromage de chèvre et reblochon, pain de campagne toasté . . À PARTAGER 15.50€

* Saucissons au choix sur planche

Pur porc, aux noix, au Beaufort, aux cèpes 9.00 €

* Le Bistro Burger

Blinis de sarrasin, cheddar, steak haché frais 150gr, compotée d'oignons, tomates, sauce BBQ, pommes de terres sautées. . . . 15.80 €

* Bacon Blue Cheese Burger

Pains à burger, steak haché frais 150gr, sauce au bleu, crispy bacon, cheddar, pommes de terres sautées. 16.50 €

* BBQ Bacon Cheese Burger

Pains à burger, steak haché frais 150gr, sauce BBQ, crispy bacon, cheddar, tomates, compotée d'oignons, pommes de terres sautées.. . . . 16.90 €

* Southwest Burger

Pains à burger, sauce curry, poulet croustillant, cheddar, coleslaw, pommes de terre sautées.. . . . 15.50 €

* Chèvre Figs Burger

Pains à burger, cheddar, steak haché frais 150gr, fromage de chèvre, confiture de figes, pommes de terre sautées et salade . . 16.70 €





Spécialités pur sarrasin*

- * **Bretonne**
Œuf, emmental, champignons cuisinés, poitrine grillée, crème, piment de Cayenne 13.90 €
- * **Guémené** **NOUVEAU**
Emmental, compotée d'oignons, andouille de Guémené, ciboulette, pommes au beurre 14.20 €
- * **Tartiflette**
Reblochon au lait cru, emmental, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, crème et salade 14.50 €
- * **La Raclette**
Raclette, emmental, pommes de terre, compotée d'oignons, cornichons, jambon Serrano, rosette de Lyon et salade 14.80 €
- * **La Suprême**
Emmental, steak haché frais 150gr, tranche de foie gras, sarrasin torréfié, confiture d'oignons à la figue et salade 15.90 €
- * **La Chori-Chèvre**
Emmental, sauce tomates maison, chèvre en bûche, tranches de chorizo, origan, ciboulette et salade 14.20 €
- * **la Curyieuse** **NOUVEAU**
Emmental, compotée de poireaux, crottin de chèvre, sauce curry maison, dés de pommes, un soupçon de miel et salade 14.10 €
- * **Poulette**
Emmental, poulet grillé, oeuf, compotée d'oignons, champignons cuisinés, crème, ciboulette 14.80 €
- * **Chèvre Miel**
Emmental, crottin de chèvre, émincé de jambon Serrano grillé, amandes effilées, ciboulette, miel et salade 14.20 €
- * **Chèvre Figues**
Emmental, crottin de chèvre, amandes grillées, noix, confiture de figues, ciboulette et mesclun de salade 14.50 €
- * **4fromiel** **NOUVEAU**
Emmental, reblochon, bûche de chèvre, fourme d'Ambert, miel et salade 14.20 €
- * **Santa Fe**
Cheddar, oignons grillés, poulet mariné et grillé, lardons, sauce BBQ, épices Tex Mex et salade 13.90 €
- * **Hossegor** **NOUVEAU**
Emmental, compotée de figues et d'oignons, mesclun de salade, magrets de canard fumés, tranches de foie gras, dés de poires caramélisées, amandes grillées et réduction de balsamique 15.20 €
- * **Las Vegas**
Steak haché frais 150 gr, emmental, compotée d'oignons, sauce tomate maison, œuf à cheval et salade 14.50 €
- * **La Brocéliande**
Emmental, oignons, poulet grillé, sauce au cidre maison, Pommes au beurre, Baies roses, salade et tomates 13.90 €
- * **Saint-Malo** **NOUVEAU**
Emmental, compotée de poireaux, Saint-Jacques, vin blanc, crème, ail, ciboulette, champignons, lardons 18.50 €
- * **Saumon Crottin**
Emmental, compotée de poireaux, saumon fumé, crottin de chèvre, crème, ciboulette et salade 14.50 €
- * **Norvégienne**
Œuf, épinards frais cuisinés, saumon fumé, crème, ciboulette 14.90 €
- * **Saumon Boursin** **NOUVEAU**
Emmental, saumon fumé, épinards frais cuisinés, champignons cuisinés, Boursin et salade 14.80 €



Plats du Jour

- * **Filet de poulet grillé aux herbes**
Filet de poulet mariné et grillé 180gr, herbes de Provence, servi avec pommes de terre sautées et salade 13.50 €
- * **Steak tartare**
Steak haché frais 180gr, assaisonnement tartare, servi avec pommes de terre sautées et salade 15.90 €
- * **Steak haché**
Steak haché frais 150gr, servi avec pommes de terre sautées et salade 11.50 €
- * **Le Fish and Chips**
Cabillaud croustillant, sauce tartare, pommes de terre sautées et salade 14.50 €
- * **Pièce du boucher** « voir l'ardoise »

* Le sarrasin peut contenir des traces de gluten

Prix nets, boissons non comprises



Galettes tradition pur sarrasin*

* Complète

Œuf, emmental, jambon. 9.90 €

* Complète champignons

Œuf, emmental, jambon, champignons cuisinés 10.50 €

* Complète poulet

Œuf, emmental, poulet grillé 10.80 €

* Complète épinards

Œuf, emmental, jambon, épinards frais 10.80 €

* Complète végétarienne

Œuf, emmental, tomates, champignons cuisinés, oignons, herbes de Provence 11.80 €

* Complète andouille de Guémené

Œuf, emmental, andouille de Guémené 11.90 €



Salades

* Salade Verte 3.50 €

* Salade Biquette

Salade, crottin de chèvre, poitrine grillée, noix, parmesan, lardons, tomates, toasts et vinaigrette maison. 13.90 €

* Salade landaise

Mesclun de salade, vinaigre de framboise, tomates, magrets de canard fumés, pommes de terre sautées, tranche de foie gras, toasts, amandes grillées. 14.90 €

* Salade Océane

Mesclun de salade, saumon fumé, tomates, concombres, crème à la ciboulette, pain toasté 14.90 €

* Caesar salade

Salade, poulet mariné grillé, tomates, parmesan, sauce Caesar originale et croûtons. 14.50 €



Menu enfants (Jusqu'à 10 ans)

11,50 €

Plats

Jambon / frites / salade

Œuf au plat / frites / salade (+)

Poulet grillé / frites / salade

Galette au choix

Œuf fromage, œuf jambon, jambon fromage

Desserts

Crêpe beurre sucre

Crêpe chocolat / Nutella (+)

Crêpe caramel au beurre salé

2 boules de glace

Boissons

Jus de pomme

Jus d'orange

Coca

Sirop à l'eau

Limonade



Crêpes desserts / Spécialités au froment

* La Bigoudène <i>Glace vanille, caramel au beurre salé</i>	7.90 €
* Brestoïse <i>Bananes caramélisées, glace vanille, caramel au beurre salé, ganache au chocolat</i>	8.50 €
* LABEL Crêpe <i>Glace caramel, ganache au chocolat, éclats de pralin, caramel au beurre salé, Chantilly</i>	8.95 €
* Bounty <i>Ganache au chocolat, glace coco, noix de coco râpée</i>	8.10 €
* Ultime Chocolat <i>Brownie tiède, ganache au chocolat, glace vanille, copeaux de chocolat, poudre de cacao, Chantilly, sucre glace</i>	9.80 €
* Façon Suzette <i>Crème d'orange maison, flambée au Grand Marnier</i>	8.50 €
* Tatin <i>Glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fraîche ou Chantilly</i>	8.80 €
* Frangipomme <i>Frangipane maison et pommes caramélisées, sucre glace</i>	8.20 €
* L'Irrésistible <i>Pâte de spéculos, glace caramel, ganache au chocolat, pralin, Chantilly</i>	8.90 €
* Façon tarte citron <i>Crème de citron, glace citron jaune, éclats de meringue, chantilly</i>	8.50 €
* LABEL Helen <i>Poires au sirop, ganache au chocolat, glace vanille, chantilly, amandes grillées</i>	8.90 €



Crêpes desserts / Traditions au froment

* Beurre sucre	4.50 €	* Caramel au beurre salé	6.50 €
<i>Supplément flambage au choix : Calvados, Rhum, Grand Marnier</i>	2.50 €	* Chocolat	6.50 €
* Citron sucre	4.50 €	* Caramel / Chocolat	6.50 €
* Miel	5.20 €	* Nutella	6.50 €
* Miel Citron	5.50 €	* Chocolat / Coco	6.90 €
* Confiture <i>Fraise, orange, abricot</i>	5.10 €	* Nutella / Coco	6.90 €
* Crème de marrons	5.90 €	* Chocolat bananes caramélisées	7.90 €
* Supplément Chantilly	2.00 €	* Nutella banane	7.90 €



Coupes glacées

* Colonel <i>Sorbet citron vert, Vodka</i>	7.90 €
* Trou Normand <i>Sorbet pomme verte, Calvados</i>	7.90 €
* Coupe LABEL Crêpe <i>3 boules caramel, caramel au beurre salé, ganache au chocolat, éclats de pralin, chantilly</i>	8.90 €
* Chocolat Liégeois <i>3 boules chocolat, ganache au chocolat, chantilly, amandes grillées</i>	8.90 €
* Café Liégeois <i>3 boules café, sauce café, chantilly, amandes grillées</i>	8.90 €
* Dame blanche <i>3 boules vanille, ganache au chocolat, chantilly, amandes grillées</i>	8.90 €
* Glaces au choix <i>Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, caramel au beurre salé, menthe chocolat, rhum-raisin, coco, café, fraise, framboise, citron jaune, citron vert, pomme verte, cerise, banane</i>	1 boule 2.90 € 2 boules 5.20 € 3 boules 7.50 €

ROUGES



Domaine Tavian
Pardon & Fils
AOP* BROUILLY

Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres.

75 cl
23.00 €

Vallée du Rhône



Caprices d'Antoine
Ogier
AOP* Côtes du Rhône

Un vin ample et fruité marqué par de fins tanins et une finale agréable.

75 cl
19.00 € 14 cl
6.50 €

Bourgogne



Pinot Noir Vieilles Vignes
Château de Santenay
AOP* Bourgogne

Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs.

75 cl
32.00 €

VIN ROUGE AU PICHET

Cave des 9 clés Merlot

Un vin raffiné, puissant avec des arômes de fruits rouges.

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €

BLANCS

Languedoc-Roussillon



Arrogant Frog Chardonnay BIO
Domaines Paul Mas
IGP** Pays d'Oc

Un blanc subtil aux intenses notes de fruits frais.

75 cl
23.00 € 14 cl
6.00 €

Loire



Petite Perrière Sauvignon
Domaine de La Perrière
VSIG Vin de France

Notes citronnées, bouche ample avec une bonne fraîcheur, un blanc sur la finesse et la précision.

75 cl
24.00 € 14 cl
6.50 €

VIN BLANC AU PICHET

Cave des 9 clés Syrah Grenache

Un vin raffiné, puissant avec des arômes de fruits rouges.

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €

ROSÉS

Provence



M de Minuty
Château Minuty
AOP* Côtes de Provence

Un superbe vin de plaisir. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur

75 cl
32.00 €

Provence



Pigoudet Première rosé
Château Pigoudet
AOP* Coteaux d'Aix-en-Provence

Belle persistance aromatique, notes d'agrumes. Longueur et une finale épicée remarquables.

75 cl
21.50 € 14 cl
5.50 €

CHAMPAGNES

VIN ROSÉ AU PICHET

Cave des 9 clés Syrah Grenache

Un vin raffiné, puissant avec des arômes de fruits rouges.

50 cl
12.00 € 14 cl
4.50 €



Champagne Veuve Pelletier Brut

75 cl
38.00 € 12 cl
8.00 €

LABEL
Crêpe
BISTRO

Authentique et gourmet