

## NOS TAPAS

(Uniquement soir et week end)

<b>Samoussas pomme-chèvre-miel</b>	(4 pièces)	5,00 €
<b>Tarte flambée (fait maison)</b> (fromage blanc, lardons, oignons)		5,00 €
<b>Beignets de pommes de terre</b>	(10 pièces)	7,00 €
<b>Saucisson nature ou fumé</b> (avec pain, beurre et cornichons)		7,00 €
<b>Planchette de fromages</b> (assortiment de fromages de nos régions)		6,00 €
<b>Planchette de charcuteries</b> (jambon cru de savoie, coppa, saucisson au noix, rosette)		6,00 €
<b>Planche mixte</b> (de fromages et charcuteries)		10,00 €
<b>Galette roulée et tranchée :</b>		
-jambon, emmental		6,00 €
-saumon, poireau, emmental		9,50€

## NOS SALADES

<b>Salade César</b> salade, tomates, poulet, Croutons aillés, oeuf poché et pétales de parmesan		9,50 €
<b>Salade de Chèvre chaud</b> salade, tomates, pommes fruits, samoussa pomme-chèvre-miel et cerneaux de noix		9,50 €
<b>Salade Nordique</b> salade, saumon fumé, pommes à l'huile, blinis de sarrasin et ciboulette		10,00 €
<b>Bol de salade mixte</b> salade, oignon, carottes, pomme, ciboulette		2,60 €

# NOS GALETTES SALEES

## LES CLASSIQUES :

<b>La puriste</b> beurre demi-sel	2,20 €
<b>La complète</b> oeuf, jambon, emmental	6,90 €
+ champignons	7,20 €
+ concassée de tomates au romarin	7,20 €
+ fricassée de pomme de terre	7,50 €
+ poitrine fumée	7,50 €
+ andouille de Guéméné ou saucisse fumée	7,80 €
+ oignons confits	7,20 €
+ fondue de poivrons	7,20 €
<b>La popeye</b> épinards, emmental, crème fraîche, oeuf	7,30 €
<b>La laitière</b> emmental, chèvre, reblochon, mâche, noix	7,50 €
<b>La Parisienne (coquette et végétarienne)</b> champignons de Paris, oignons confits, tomates cuisinées au romarin	8,20 €
<b>Monsieur Seguin</b> chèvre, lardons, tomates cuisinées au romarin, oignons confits	8,50 €
<b>Cabris, c'est fini</b> chèvre, miel, pommes fruit poelées, roquette	8,50 €
<b>La forestière</b> champignons, emmental, crème, lardons, ciboulette, oeuf miroir	8,50 €
<b>La Guéméné</b> andouille de Guéméné, emmental, pommes fruits poelées	9,50 €
<b>La tartiflette</b> fricassée de pommes de terres, reblochon fermier, lardons, oignons confits	9,50 €

## LES CREATIONS :

### Végétale

épinards, fondue de poivrons, oignons confits, roquette

8,20 €

### Viva Italia

chèvre, épinards, mozzarella, concassée de tomates, pignons de pin, parmesan

8,50 €

### Fermière

fondue de poireaux, lardons, emmental, oeuf poché, magrets fumés

9,00 €

### Indienne

poulet au curry et coco, fondue de poivrons, pommes fruits, roquette

11,00 €

### Ecossaise

saumon fumé, fondue de poireaux, emmental, crème, billes de Yuzu (agrume japonais)

11,50 €

### San Marco

tomates cuisinées au romarin, haché de boeuf français, emmental, mozzarella, oeuf, tapenade d'olives

12,00 €

### Léonardo di Carpaccio

carpaccio de boeuf français, parmesan, pignons de pin, huile d'olive, câpres, roquette

13,00 €

### Américaine

tomates cuisinées au romarin, haché de boeuf français, oignons confits, emmental, fricassée de pommes de terre

13,00 €

### Pèlerinage en Compostelle

Noix de Saint-Jacques, crème de safran d'Auvergne, fondue de poireaux, sésame, poitrine croustillante

15,00 €

### Maité

Escalopes de foie gras poêlée, magret fumé, confits d'oignons, pomme de terre rissolées, pommes fruits

15,50 €

# NOS DESSERTS

## LES CREPES BASIQUES :

Beurre demi-sel	2,20 €
Sucre	2,50 €
Beurre, sucre	3,00 €
Beurre, sucre, citron	3,50 €
Confiture ou Chocolat (maison)	3,80 €
Nutella ou pâte de Spéculos ou crème de marrons	4,00 €
Flambée (Rhum, Grand-Marnier, Whisky ou Calva)	4,50 €
Caramel au beurre salé	5,40 €

## LES CREPES SPECIALES :

Pim's (confiture d'agrumes, chocolat noir)	6,00 €
L'Ardèchoise (crème de marrons, chocolat noir)	6,00 €
Bananut (nutella, banane, chantilly)	7,20 €
Rhum pompompom (Rihanna) pommes flambées au Rhum ambré, glace caramel au beurre salé, chantilly	7,80 €
Banana-choc banane, sauce chocolat, glace vanille, chantilly	7,50 €
Coco-là sauce chocolat, glace coco, chantilly, mini bounty (maison)	7,50 €
K'K'huètes Nutella, caramel beurre salé, chantilly Nutella, tuile carembar, cacahuètes	7,50 €
Tatin-tatiiiin pommes caramélisées, glace vanille, crumble de palet breton, chantilly	7,80 €
Oooh, Ma belle-Hélène Poires fraîches, chocolat noir, glace vanille, amandes effilées, chantilly	7,80 €
Olivia Ruiz (la femme chocolat) Nutella, glace chocolat, chantilly nutella, Chocobon et Oreo	8,00 €

## LES GLACES ET SORBETS

sorbet : fraise, framboise, citron, mangue, poire

glace : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, coco

1 boule = 2€

2 boules = 3,5€

3 boules = 5,5€

# NOS MENUS

## Menu petit Breizh (jusqu'à 12 ans) 8€

Cocktail de fruits ou jus de fruits ou soda

\* \* \*

Galette avec 2 ingrédients au choix parmi :  
jambon, emmental, œuf, tomates cuisinées, champignons

\* \* \*

Choix entre :  
crêpe au sucre  
crêpe au nutella  
1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)

## Menu K pressé

11€

(uniquement les mîdîs en semaine)

Bolée de Cidre (doux ou brut) ou jus de fruits

\* \* \*

Galette complète (ou une de ses déclinaisons)  
ou Galette du jour

\* \* \*

Crêpe sucrée au choix parmi :  
Sucre, Beurre, sucre  
Confiture (Groseille, Agrumes, Figues) Chocolat (noir, lait, blanc),  
Nutella, Crème de Spéculoos Crème de Marrons

ou

Dessert du jour

## Menu de Klé

(17€50)

Bolée de Cidre (brut ou doux)

ou verre de Vin

ou Cocktail de fruit

\* \* \*

1 Galette parmi :

**Monsieur Seguin** (chèvre, lardons, concassé de tomates cuisinées au romarin, oignons confits)

**Cabris, c'est fini** (chèvre, miel, pommes fruit poelées, roquette)

**La laitière** (emmental, chèvre, reblochon, mâche, noix)

**La popeye** (épinards, emmental, crème fraîche, oeuf)

**La Guéméné** (andouille de Guéméné, emmental, pommes fruits poelées)

**La végétale** (épinards, poivrons, oignons, roquette)

\* \* \*

1 crêpe sucrée (+1 café) parmi :

**K'K'huete** (Caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly Nutella, tuiles carambar)

**Rihanna** (pommes flambées au Rhum ambré, glace caramel au beurre salé, chantilly)

**Caramel au beurre salé + 1 boule vanille**

**Banana choc** (banane, chocolat, glace vanille, chantilly)

OU

1 café (ou thé) gourmand