

SALADES COMPOSÉES

Nordique.....	10.90€
Dés de tartare de saumon sur blinis de blé noir, gratin de pommes de terre, citron, tomates, crème fraîche, ciboulette, salade, vinaigrette	
Chèvre chaud.....	10.90€
Blinis de chèvre chaud grillés toastés, tranches de lard grillées, champignons grillés, tomates, salade, vinaigrette	
Marquis de Keruscat.....	10.90€
Gésiers de volaille, gratin de pommes de terre, œuf sur blinis, tomates, salade, vinaigrette	

OMELETTES SUR BILIG AUX ŒUFS PLEIN AIR ET CRÈME

Accompagnées de frites fraîches maison et de salade verte

Nature.....	10.90€
Jambon ¹ fromage ²	12.50€
Reblochonne lardons, reblochon, pommes de terre, oignons grillés.....	14.50€
Espagnole chorizo, oignons grillés, fromage ²	14.00€
Celtique andouille, oignons grillés, fromage ²	14.00€

CRÊPES AU BLÉ NOIR SEMI COMPLÈTES



Beurre.....	3.60€
Jambon ¹	5.50€
Fromage ²	5.50€
Chèvre chaud toasté.....	5.90€
Andouille de Bretagne.....	5.90€
Provençale Sauce tomate, oignons, poivrons.....	6.20€
Forestière Champignons au beurre d'ail.....	6.20€
Jambon ¹ , fromage ²	7.20€
Jambon ¹ , œuf ⁴	7.20€
Fromage ² , œuf ⁴	7.20€

Crêpes avec saucisse de Molène : fumée aux algues

Saucisse de Molène, fromage ²	8.50€
Saucisse de Molène, oignons grillés.....	8.50€
Saucisse de Molène, oignons, fromage ²	10.20€
Saucisse de Molène, gratin de pommes de terre, tartare aux algues.....	11.90€

Suppléments

Ingrédient.....	2.00€	Tartare d'algues.....	3.00€
Salade verte ³	2.50€	Bol de frites fraîches...4.00€	

1. Jambon 1^{er} choix 2. Emmental râpé 3. Salade avec vinaigrette 4. Œufs plein air de Milizac
La farine de froment est issue de blés français, la farine de blé noir provient de la Bretagne
Photos non contractuelles.

Les Complètes

Complète.....	7.90€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ²	
Complète celtique.....	8.50€
Andouille, œuf ⁴ , fromage ²	
Complète Molène.....	9.50€
Saucisse de Molène, œuf ⁴ , fromage ²	
Complète lard grillé.....	9.10€
Tranches de lard grillées, œuf ⁴ , fromage ²	
Complète oignons grillés.....	9.80€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ² , oignons grillés	
Complète confit d'oignons.....	9.80€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ² , oignons confits au vinaigre de cidre et sirop de grenadine	
Complète forestière.....	9.80€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ² , champignons au beurre d'ail	
Complète provençale.....	9.80€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ² , sauce tomate, oignons, poivrons	
Super complète « La préférée d'Alphonse Arzel ».....	11.50€
Jambon ¹ , œuf ⁴ , fromage ² , forestière et provençale	

Les Spécialités

Forestière provençale.....	7.90€
Champignons au beurre d'ail, sauce tomate, oignons, poivrons	
Mer Violette.....	9.50€
Andouille, moutarde à l'ancienne, oignons confits au vinaigre de cidre et sirop de grenadine	
Alquette.....	9.50€
Fromage ² , œuf ⁴ , tartare d'algues	
Paysanne.....	9.50€
Tranches de lard grillées, œuf ⁴ , gratin de pommes de terre	
Campagnarde.....	9.50€
Tranches de lard grillées, fromage ² , champignons à la crème	
Léonarde.....	9.50€
Tranches de lard grillées, œuf ⁴ , fondue de poireaux	
Auvergnate.....	9.50€
Tranches de lard grillées, chèvre toasté, salade ³ , crème balsamique	
Bigoudène.....	9.50€
Andouille, pommes cuites, oignons grillés	
Rustique.....	9.90€
Andouille, roquefort, oignons grillés, salade ³	
4 fromages.....	11.20€
Roquefort, gruyère, chèvre toasté, reblochon, salade ³ , crème balsamique	
Aber.....	10.50€
Chorizo, œuf ⁴ , oignons grillés, frites fraîches maison	
La frigousse.....	10.90€
Émincé de poulet, œuf ⁴ , provençale, frites fraîches maison	
Seguin.....	10.20€
Jambon de pays cru, tomates fraîches, chèvre toasté, salade ³	
Savoyarde.....	10.40€
Lardons, oignons grillés, reblochon, pommes de terre, salade ³	
Chèvre miel.....	8.90€
Chèvre toasté, miel, salade ³ , crème balsamique	
Douceur d'Amandine.....	10.20€
Chèvre toasté, miel, gratin de pommes de terre, salade ³ , crème balsamique	
La Sud-Ouest.....	10.20€
Gratin de pommes de terre, gésiers de volaille, salade ³ , crème balsamique	
Norvégienne.....	11.40€
Tartare de saumon, fondue de poireaux, salade ³	
Fondue.....	13.40€
Noix de St-Jacques, fondue de poireaux	
Bretonne.....	13.40€
Noix de St-Jacques, moules, crevettes, sauce beurre blanc, petits légumes (oignons, céleris, carottes)	

Nos crêpes sont faites avec de la farine produite par la Minoterie F. Francès, artisan meunier au Moulin Neuf à Bohars et aux œufs plein air de Milizac.

Le tartare d'algues est produit par "Algo'Manne", les algues sont récoltées sur la côte Portsallaise.

La saucisse de Molène est élaborée à la charcuterie «Au bon panier breton» au bourg de Ploudalmézeau.



Le sucré

CRÊPES AU FROMENT

Beurre.....	3.20€
Beurre, sucre.....	3.40€
Jus de citron pressé.....	4.90€
Chocolat maison.....	5.40€
Chocolat blanc.....	5.40€
Caramel beurre salé maison.....	5.50€
Nutella.....	5.40€
Miel, amandes.....	6.10€
Miel, citron pressé.....	6.10€
Chocolat maison, poire grillée.....	6.70€
Chocolat maison, noix de coco.....	6.70€
Chocolat maison, amandes.....	6.70€
Chocolat maison, banane.....	6.70€
Chocolat maison, caramel beurre salé maison...6.70€	
Banane, caramel beurre salé maison.....	6.90€
Banane, nutella.....	6.70€
Caramel beurre salé maison, amandes.....	6.90€



CRÊPES GARNIES

composées de pommes cuites



Pommes cuites seules.....	6.50€
+ caramel beurre salé maison.....	7.90€
+ caramel beurre salé maison, amandes.....	8.50€
+ caramel beurre salé maison, chantilly.....	8.50€
+ caramel beurre salé maison, boule de glace vanille.....	8.90€

CRÊPES GOURMANDES

Banquise.....	7.40€
2 boules de glace au choix	
Marquise.....	7.50€
2 boules de glace et coulis au choix	
Île Carn.....	9.40€
Chocolat maison, framboises fruits, meringue, chantilly	
Gwen-Gwen.....	9.40€
Chocolat maison, banane, noix de coco rapée, chantilly	
Plougastel (disponible en saison).....	9.70€
Fraises fruits, coulis fraise, glace fraise, chantilly	
Canarienne.....	9.70€
Banane grillée, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly	
Château d'eau.....	9.70€
Pommes cuites, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly	
Lichouse.....	9.70€
Framboises fruits, crème anglaise, glace vacherin vanille-framboise, chantilly	
Île Cross.....	9.70€
Poires et amandes grillées, chocolat maison, glace vanille, chantilly	
Benito.....	9.70€
Crème de citron, glace citron de Sicile, meringue, chantilly	
Réunionnaise.....	10.50€
Méli-mélo de fruits, ananas grillé, caramel beurre salé maison, glace noix de coco, chantilly	
Île de Trévors.....	10.90€
Glace caramel beurre salé, glace vanille, crème anglaise, caramel beurre salé maison, amandes grillées, chantilly	



Crêpes avec alcool

Flambée Calvados, Grand Marnier ou rhum.....	6.90€
Ouessantine flambée calvados.....	9.90€
Pommes cuites, glace pomme cidrée	
Phare du four flambée rhum.....	10.50€
Ananas grillé, glace rhum-raïsans, chantilly	
Iroise flambée Grand Marnier.....	9.90€
Sorbet orange, chocolat	

Suppléments

Ingrédient.....	2.00€	Flambage.....	3.50€
Chantilly.....	2.00€	3cl Calva, Grand Marnier ou Rhum	
Boule de glace.....	3.00€		

ENTOURE LES 7 DIFFÉRENCES



MENU Maya

11.50€

POUR LES -10 ANS

CRAYONS FOURNIS AVEC LE MENU !

JAMBON¹ FRITES OU CRÊPE JAMBON¹ FROMAGE²



BOISSON 25 CL AU CHOIX



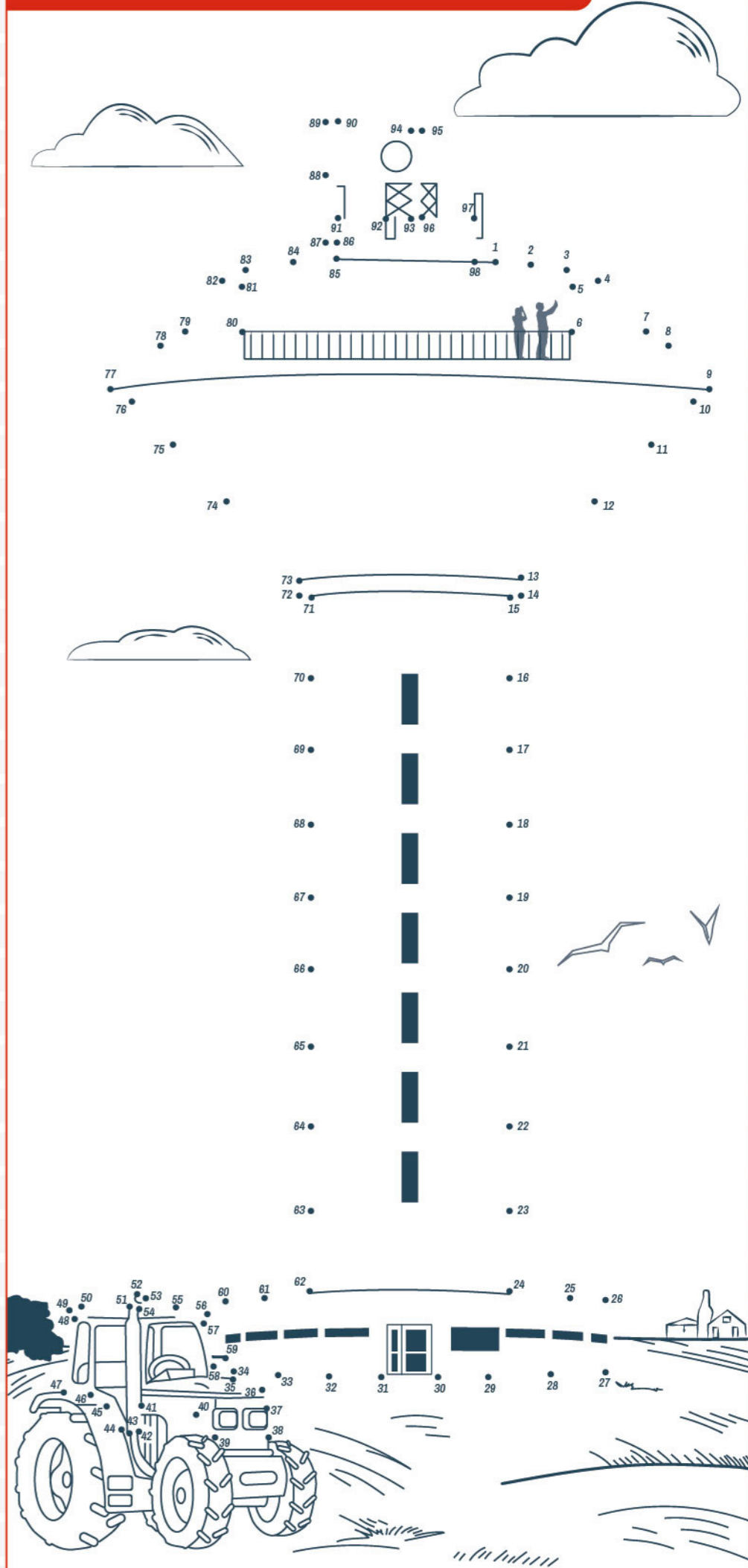
1 BOULE DE GLACE OU 1 GRÊPE (1 INGRÉDIENT)



POUR 1€ DE PLUS
EMPORTE TON
GOBELET EN SOUVENIR



RELIE LES POINTS DE 1 AU 98 ET COLORIE LE DESSIN



AJOUTE DE LA COULEUR À CETTE PLAGE



AIDE PULGO À RETROUVER SON OS

