

# SALADES COMPOSÉES

<b>Nordique</b> .....	11.50€
Dés de tartare de saumon sur blinis de blé noir, gratin de pommes de terre, citron, tomates, crème fraîche, ciboulette, salade, vinaigrette	
<b>Chèvre chaud</b> .....	10.90€
Blinis de chèvre chaud grillés toastés, tranches de lard grillées, champignons grillés, tomates, salade, vinaigrette	
<b>Marquis de Keruscat</b> .....	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

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

# CRÊPES AU BLÉ NOIR SEMI COMPLÈTES



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

## Crêpes avec saucisse de Molène : fumée aux algues

<b>Saucisse de Molène, fromage<sup>2</sup></b> .....	8.50€
<b>Saucisse de Molène, oignons grillés</b> .....	8.50€
<b>Saucisse de Molène, oignons, fromage<sup>2</sup></b> .....	10.40€
<b>Saucisse de Molène, gratin de pommes de terre, tartare aux algues</b> .....	12.90€

## Suppléments

<b>Ingrédient</b> .....	2.00€	<b>Tartare d'algues</b> .....	3.00€
<b>Salade verte<sup>3</sup></b> .....	2.50€	<b>Bol de frites fraîches</b> .....	4.00€

1. Jambon 1<sup>er</sup> 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

<b>Complète</b> .....	7.90€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup>	
<b>Complète celtique</b> .....	8.50€
Andouille, œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup>	
<b>Complète Molène</b> .....	9.50€
Saucisse de Molène, œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup>	
<b>Complète lard grillé</b> .....	9.10€
Tranches de lard grillées, œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup>	
<b>Complète oignons grillés</b> .....	9.80€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup> , oignons grillés	
<b>Complète confit d'oignons</b> .....	9.80€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup> , oignons confits au vinaigre de cidre et sirop de grenadine	
<b>Complète forestière</b> .....	9.80€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup> , champignons au beurre d'ail	
<b>Complète provençale</b> .....	9.80€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup> , sauce tomate, oignons, poivrons	
<b>Super complète « La préférée d'Alphonse Arzel »</b> .....	11.80€
Jambon <sup>1</sup> , œuf <sup>4</sup> , fromage <sup>2</sup> , forestière et provençale	

## Les Spécialités

<b>Forestière provençale</b> .....	7.90€
Champignons au beurre d'ail, sauce tomate, oignons, poivrons	
<b>Mer Violette</b> .....	9.50€
Andouille, moutarde à l'ancienne, oignons confits au vinaigre de cidre et sirop de grenadine	
<b>Alquette</b> .....	9.90€
Fromage <sup>2</sup> , œuf <sup>4</sup> , tartare d'algues	
<b>Paysanne</b> .....	9.50€
Tranches de lard grillées, œuf <sup>4</sup> , gratin de pommes de terre	
<b>Campagnarde</b> .....	9.50€
Tranches de lard grillées, fromage <sup>2</sup> , champignons à la crème	
<b>Léonarde</b> .....	9.50€
Tranches de lard grillées, œuf <sup>4</sup> , fondue de poireaux	
<b>Auvergnate</b> .....	9.50€
Tranches de lard grillées, chèvre toasté, salade <sup>3</sup> , crème balsamique	
<b>Bigoudène</b> .....	9.50€
Andouille, pommes cuites, oignons grillés	
<b>Rustique</b> .....	9.90€
Andouille, roquefort, oignons grillés, salade <sup>3</sup>	
<b>4 fromages</b> .....	11.50€
Roquefort, gruyère, chèvre toasté, reblochon, salade <sup>3</sup> , crème balsamique	
<b>Aber</b> .....	10.50€
Chorizo, œuf <sup>4</sup> , oignons grillés, frites fraîches maison	
<b>La frigousse</b> .....	11.20€
Émincé de poulet, œuf <sup>4</sup> , provençale, frites fraîches maison	
<b>Seguin</b> .....	10.20€
Jambon de pays cru, tomates fraîches, chèvre toasté, salade <sup>3</sup>	
<b>Savoyarde</b> .....	10.40€
Lardons, oignons grillés, reblochon, pommes de terre, salade <sup>3</sup>	
<b>Chèvre miel</b> .....	8.90€
Chèvre toasté, miel, salade <sup>3</sup> , crème balsamique	
<b>Douceur d'Amandine</b> .....	10.20€
Chèvre toasté, miel, gratin de pommes de terre, salade <sup>3</sup> , crème balsamique	
<b>La Sud-Ouest</b> .....	11.20€
Gratin pommes de terre, gésiers de volaille, salade <sup>3</sup> , œuf <sup>4</sup> , crème balsamique	
<b>Norvégienne</b> .....	11.90€
Tartare de saumon, fondue de poireaux, salade <sup>3</sup>	
<b>Fondue</b> .....	13.40€
Noix de St-Jacques, fondue de poireaux	
<b>Brettonne</b> .....	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

<b>Beurre</b> .....	3.20€
<b>Beurre, sucre</b> .....	3.50€
<b>Jus de citron pressé</b> .....	4.90€
<b>Chocolat maison</b> .....	5.50€
<b>Chocolat blanc</b> .....	5.50€
<b>Caramel beurre salé maison</b> .....	5.50€
<b>Nutella</b> .....	5.50€
<b>Miel, amandes</b> .....	6.10€
<b>Miel, citron pressé</b> .....	6.10€
<b>Chocolat maison, poire grillée</b> .....	6.90€
<b>Chocolat maison, noix de coco</b> .....	6.90€
<b>Chocolat maison, amandes</b> .....	6.90€
<b>Chocolat maison, banane</b> .....	6.90€
<b>Chocolat maison, caramel beurre salé maison</b> .....	6.90€
<b>Banane, caramel beurre salé maison</b> .....	6.90€
<b>Banane, nutella</b> .....	6.90€
<b>Caramel beurre salé maison, amandes</b> .....	6.90€



# CRÊPES GARNIES

composées de pommes cuites

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



# CRÊPES GOURMANDES

<b>Banquise</b> .....	7.40€
2 boules de glace au choix	
<b>Marquise</b> .....	7.50€
2 boules de glace et coulis au choix	
<b>Île Carn</b> .....	9.90€
Chocolat maison, framboises fruits, meringue, chantilly	
<b>Gwen-Gwen</b> .....	9.90€
Chocolat maison, banane, noix de coco rapée, chantilly	
<b>Plougastel</b> (disponible en saison).....	9.90€
Fraises fruits, coulis fraise, glace fraise, chantilly	
<b>Canarienne</b> .....	9.90€
Banane grillée, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly	
<b>Château d'eau</b> .....	9.90€
Pommes cuites, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly	
<b>Lichouse</b> .....	9.90€
Framboises fruits, crème anglaise, glace vacherin vanille-ramboise, chantilly	
<b>Île Cross</b> .....	10.20€
Poires et amandes grillées, chocolat maison, glace vanille, chantilly	
<b>Benito</b> .....	9.70€
Crème de citron, glace citron de Sicile, meringue, chantilly	
<b>Réunionnaise</b> .....	10.90€
Méli-mélo de fruits, ananas grillé, caramel beurre salé maison, glace noix de coco, chantilly	
<b>Île de Trévors</b> .....	10.90€
Glace caramel beurre salé, glace vanille, crème anglaise, caramel beurre salé maison, amandes grillées, chantilly	



## Crêpes avec alcool

<b>Flambée</b> Calvados, Grand Marnier ou rhum.....	6.90€
<b>Ouessantine</b> flambée calvados.....	10.20€
Pommes cuites, glace pomme cidrée	
<b>Phare du four</b> flambée rhum.....	10.90€
Ananas grillé, glace rhum-raisons, chantilly	
<b>Iroise</b> flambée Grand Marnier.....	10.20€
Sorbet orange, chocolat	

## Suppléments

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



ENTOURE LES 7 DIFFÉRENCES



# MENU Maya

11.50€

POUR LES -10 ANS

CRAYONS FOURNIS AVEC LE MENU !

JAMBON<sup>1</sup> FRITES ou CRÊPE JAMBON<sup>1</sup> FROMAGE<sup>2</sup>



BOISSON 25 CL AU CHOIX



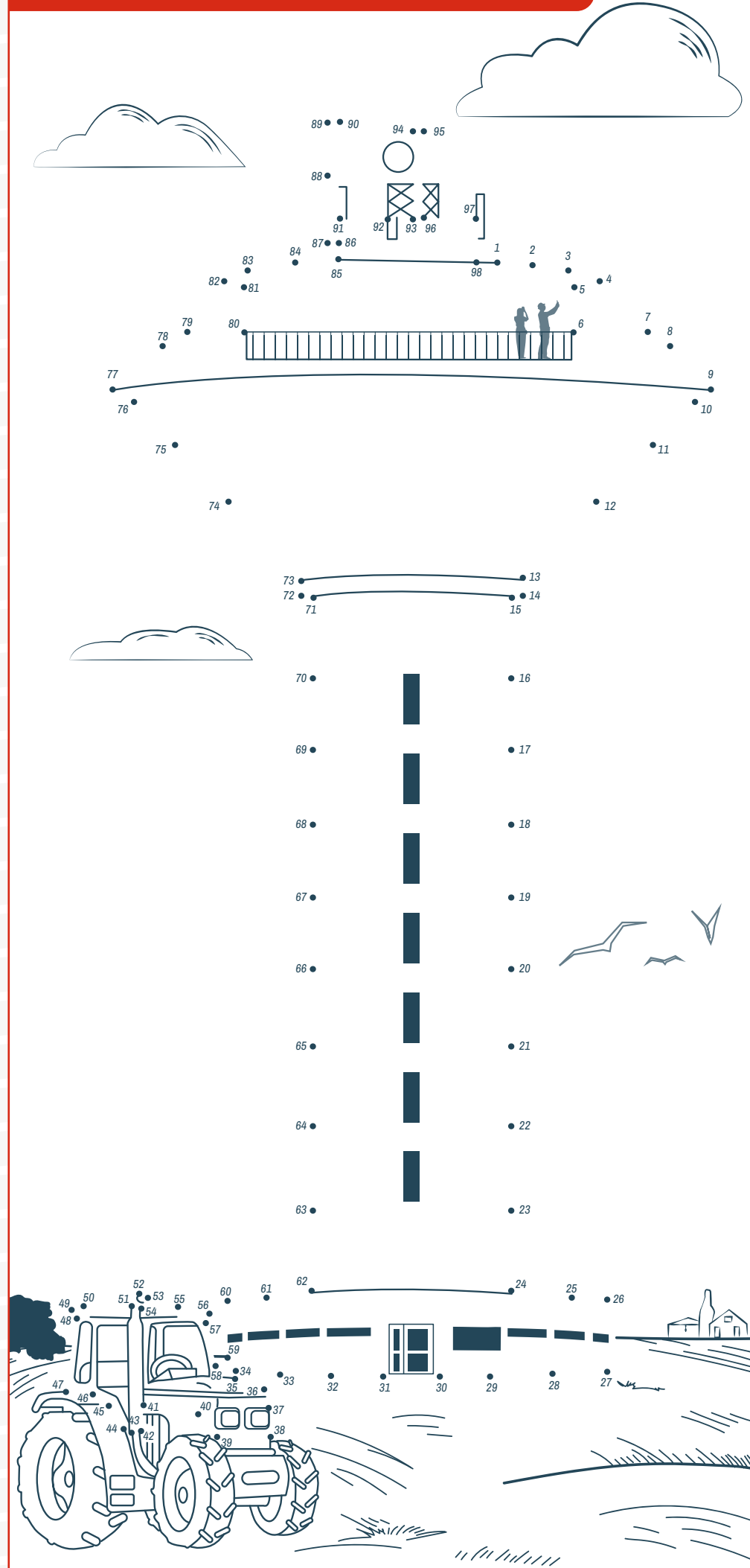
1 BOULE DE GLACE ou 1 GRÊPE (1 INGRÉDIENT)



POUR 1<sup>er</sup> 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

