

Carte des VINS

Millésimes sur l'Ardoise

Blancs

	16cl	50cl	
CHARDONNAY Pays d'oc IGP	4.5€	15€	20€
SANCERRE BLANC AOC	6€	18€	27€
VIOGNIER Les Javelles IGP	4.5€	15€	20€

Rosés

BRISE MARINE méditerranée IGP	4.5€	15€	20€
MINUTY Côtes de Provence AOP	6€	18€	27€

Rouges

CÔTES DU RHÔNE AOP	4.5€	15€	20€
BROUILLY domaine RUET AOP	5,5€	17€	25€
BOURGOGNE pinot noir AOC	5,5€	18€	27€
BORDEAUX Supérieur AOC	4,5€	16€	20€
CHÂTEAU TOUR CANON canon fronsac AOC	6.5€	19€	29€

Champagnes

DEUTZ BRUT AOC classic			55€
------------------------	--	--	-----



Restaurant à Crêpes



BOISSONS

Eaux, Jus de fruits, Sodas

ACQUA PANNA plate	75 cl	5€
SAN PELLEGRINO pétillante	75 cl	5€
JUS DE FRUITS : orange, pomme, ananas, banane, tomate	25 cl	4€
COCA COLA, LIGHT, ZÉRO, PERRIER	33 cl	4€
FANTA, DIABOLO	25cl	4€
NESTEA, SCHWEPES	25cl	4€

BOISSONS d'esprit

GET 27, MANZANA	5 cl	7€
BAILEY'S, COGNAC	4 cl	7€
CALVADOS, POIRE	4 cl	7€
IRISH COFFEE	15 cl	9€

BOISSONS chaudes

CAFÉ espresso, décaféiné, espresso allongé, espresso noisette	2,5€
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,5€
CAFÉ VIENNOIS, DOUBLE CAFÉ, CAPPUCCINO	4,5€
THÉ, THÉ VERT À LA MENTHE, INFUSION	4€

Cidres

LOIC RAISON Brut ou Doux			
BOLÉE 20 cl - 3€	PICHET - 50 cl - 6€	BT 100 cl - 12€	
LA BOLÉE D'ARMORIQUE Brut ou Doux	75 cl	10€	
CIDRE FERMIER KERISAC ½ Sec	75 cl	12€	
CIDRE ECUSSON ROSÉ	75 cl	12€	
CIDRE POIRER trop bon !!!	75 cl	12€	

Bières & Lambic

DUCHESS ANNE, BONNET ROUGE	33 cl	6.5€
HOEGAARDEN, LEFFE, DESPERADOS	33 cl	6.5€
PANACHE, MONACO	25 cl	4€
PELFORTH BLONDE	pression 25cl	4€
	pression 50cl	8€

APÉRITIFS Traditionnels

KIR(vin blanc), KIR BRETON (Cidre)	16cl	4€	CHAMPAGNE	16cl	8€
cassis, mûre, pêche, violette			WHISKY Breton	4cl	5€
MARTINI blanc ou rouge	4cl	5€	JACK DANIEL'S	4cl	6€
RICARD	4cl	4€	VODKA, WHISKY, RHUM	4 cl	5€
AMERICANO Maison	7cl	8€	+ SOFT-DRINK en accompagnement	33cl	8€

COCKTAILS Approuvés en Festnoz ...

En mer Agitée avec alcool	25cl	9€	Par temps Calme sans alcool	25cl	5€
L'ENTREMER malibu, curaçao bleu, jus de banane, jus d'orange			MAT'EO jus de banane, jus d'ananas, jus de pomme		
LE SEXY BREIZH champagne, crème de fraise, jus d'oranges (16 cl)			SMOOTHIE 100% fruits frais, consultez l'ardoise		
PINACOLLADA rhum blanc, noix de coco fraîche, jus d'ananas			VIRGINCOLLADA coco fraîche mixée avec jus ananas & glace pilée		
LE SPRITZ apérol, vin blanc pétillant, eau gazeuse			FLORIDA jus d'orange, jus d'ananas, grenadine		
MOJITO rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante			POLLUX jus de pomme, jus d'ananas, limonade		
ROYAL MOJITO champagne, citron, menthe, sucre, rhum blanc (+1€)			VIRGINMOJITO citron, menthe, sucre, glace pilée, eau pétillante		



Prix net, Service Compris
CB minimum 13€
la maison se réserve le droit d'accepter les chèques
PLAT A EMPORTER -10%
MENU GROUPE SUR DEMANDE

Entrées

TARTINE de pain de campagne toastée, tapenade, rilette de sardines, ciboulette fraîche ciselée	6€
SALADE CHÈVRE CHAUD toasts de chèvre fermier, oignons rouges confits au miel, tomate	6,5€
ROSACE DE MELON au magret fumé et jambon de parme, crème de vinaigre balsamique	7€
TAPAS BRETON Blinis à la crème citronnée, Anchois marinés, saumon fumé, Rilette de thon, salade aux noix	7€
À PARTAGER	13€

LA BIG ARDOISE Jambon de Parme, Chorizo de Bœuf, Andouille de Guéméné, tartine de rilette de sardines, tartine de chèvre Fermier	15€
--	-----

Grandes Salades dans un panier de sarrazin croustillant

LA MARINE Salade mêlée, tomate, Julienne de saumon fumé, St jacques, pesto, blinis à la rilette de thon	15€
PAYSANNE Salade, ratatouille, œuf dur, jambon Parme, magret fumé, Pain de campagne au roquefort, noix	15€
MARAICHÈRE Salade mêlée, oignons rouges et fenouils confits, champignons émincés, tomates, Melon	15€
BERGÈRE Salade, tomate, toast de chèvre fermier rôti au miel, oignons confits, Pommes fruit, jambon Parme	15€
BRESSANE Salade mêlée, pomme de terre, tomate, poulet émincé, Féta, cerneaux de noix, Crème de ciboulette	15€

Plats

FILET DE DAURADE à la plancha, Pesto, fenouils confits	14,5€
CARPACCIO DE THON ROUGE au sésame, Pesto, nid de salade mêlée, pommes frites campagnarde	14€
NOIX D'ENTRECÔTE 200G, beurre persillé ou sauce roquefort, pommes frites campagnarde	15€
NOIX D'ENTRECÔTE «XL» 350G, beurre persillé ou sauce roquefort, pommes frites campagnarde	18€
<i>Généreuse pièce de bœuf grillée origine de « Bavière »</i>	
LE PLAT DU MOMENT (Consulter l'Ardoise)	15€

Burgers Comme des Blinis au Froment

RANDONNÉE BURGER Steak haché, oignons confits, moutarde douce, reblochon, pommes frites Campagnarde	15€
LE DOUBLE STEAK	17,5€
L'ENTREMER BURGER Steak haché, oignons confits, moutarde douce, cheddar, pommes frites Campagnarde	15€
LE DOUBLE STEAK	17,5€

les CRÊPES au FROMENT

SUPPLÉMENT chantilly ou boule de glace au choix 1.50€

Nos Classiques

SUCRE & BEURRE DEMI-SEL	4.50€
CONFITURE myrtilles, gelée de groseille	4.50€
NUTELLA	5.50€
CARAMEL BEURRE SALÉ	5.50€
MIEL & JUS DE CITRON VERT noix concassées	5.50€
CHOCOLAT NOIR maison	5.50€

Nos Contemporaines

SALIDOU Glace vanille, chantilly, caramel, amandes effilées	6.50€
CRÈME SPÉCULOOS, glace caramel, chantilly, palets Breton	7.50€
MAXI KINDER, glace vanille, chantilly, Smarties	7.50€
POMMES & CARAMEL BEURRE SALÉ	6.50€
CRÈME CITRON & YUZU, boule de glace cassis, chantilly	7.50€

Nos Gourmandes

MARTINIQUAISE banane, Nutella, chantilly	7.50€
TATIN pomme, crème fraîche, caramel, glace vanille, chantilly	8.50€
MELBA aux fraises, glace vanille, gelée de groseille, amandes effilées	8.50€
CALVA pommes flambées au calvados, glace vanille, chantilly	8.50€
CARIBBEAN banane flambée au rhum, glace vanille, chantilly	8.50€
FRAMBOISES fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges, menthe	8.50€

FORMULES

La Régate du midi 13,5€
du lundi au vendredi (hors jours fériés)

UNE GALETTE
Traditionnelle ou «du moment»
supplément 2€ pour les autres galettes

UNE SALADE MÊLÉE

UNE CRÊPE
Classique ou «du moment»
supplément 2€ pour les autres crêpes

Entremet 17€

PLAT DU MOMENT

ou
GRANDES SALADES

ou
CAFÉ

ou
THÉ SURPRISE

Petit Marin 9,5€
pour les grands de moins de 12 ans

GALETTE 2 INGRÉDIENTS
STEAK HACHÉ, FRITES
FILET DE POULET, FRITES

CRÊPE Sucre ou Nutella
GLACE Vanille - chocolat

SIROP : Fraise // Menthe
ou JUS : Orange // Pomme

les GALETTES sarrazin au BLÉ NOIR

Nos Impressionnantes

L'ENTREMER	St jacques, julienne de fenouils confits, sauce à l'orange	12€
TERRE & MER	St Jaques, andouille de Guéméné, fondue de poireaux, Cancoillotte	12€
SUPER POULET	Poulet, cheddar, tomates fraîches, oignons rouges confits	10€
CHAVIGNOL	Oignons rouges confits, chèvre fermier, jambon blanc, miel et noix	10€
PRINTANIÈRE	Œufs brouillés, champignons, fondue d'épinards, emmental	10€
VÉGÉTARIENNE	Chèvre fermier de Touraine fondue, ratatouille, œuf miroir	10€

Nos Regionales

SUR'COMPLÈTE	Jambon blanc, œuf brouillé, emmental, tartare de tomate, oignons rouges confits	10€
FAÇON FLAMICHE	Jambon blanc, fondue de poireaux liée à la crème, emmental râpé	10€
SAVOYARDE	Oignons confits, lardons, jambon Parme, reblochon, emmental, pomme de terre, crème	10€
NORMANDE	Andouille Guéméné, crème à la moutarde ancienne, pomme de terre	10€
AVEYRONNAISE	Steak haché de charolais, sauce Roquefort, pomme frite campagnarde	12€

Nos Saveurs d'Europe

MÉDITERRANÉENNE	Compotée de fenouil, tartare de tomates au basilic, féta, jambon de Parme	10€
NORDIQUE	Saumon fumé, épinards à la crème citronnée, ciboulette	12€
ESPAGNOLE	Thon, ratatouille, œufs brouillés	10€

Nos Traditionnelles

CAMPAGNARDE	Jambon blanc, champignons, emmental, crème	8,5€
COMPLÈTE	Jambon blanc, emmental, œuf miroir, beurre demi-sel	8,5€
COCOTTE	Poulet, œuf brouillés, crème, emmental gratiné	8,5€
Mr. SEGUIN	Chèvre fermier, miel, noix	8,5€

LA GALETTE DU MOMENT

Consulter l'Ardoise 8.50€

EN ACCOMPAGNEMENT

pomme frites Campagnarde 3 €
salade mêlée aux Tomates 2 €

DESSERTS

FROMAGE BLANC au sucre ou au miel ou coulis de fruits rouges	4.50€
ASSIETTE DE 3 FROMAGES (Chèvre fermier, Roquefort, Reblochon)	8€
CRAQUANT AUX 2 CHOCOLATS, SAUCE caramel	6.50€

CROUSTI – LIÉGEOIS 9,50€

Glace vanille cookie, sauce chocolat,
crème à la vanille Bourbon, billes aux 3 chocolats

CROUSTI – BRETONNE 9,50€

Glace vanille cookie, glace caramel, sauce caramel,
palet Breton, crème à la vanille Bourbon, pépites caramélisées

CROUSTI – ORÉO 9,50€

Glace vanille-cookie, sauce chocolat,
crème à la vanille Bourbon, brisures d'Oréo

CROUSTI – GOURMAND 9,50€

Glace vanille cookie, fraises fraîches, chantilly,
coulis de fruits rouges, pépites caramélisées

Coupe de Glace :

2 BOULES	4,5 €
3 BOULES	6,5 €
<i>Glace vanille - chocolat - café - fraise - caramel</i>	
<i>Sorbet noix de coco - citron fondant - cassis</i>	

CAFÉ GOURMAND 7€

THÉ GOURMAND 8€

assortiment de fruits frais & chantilly,
chocolat & gourmandises maison