

GALETTE CAFÉ.

Saint Germain

ÉCAILLE & ENCAS BRETONS

SARDINES À L'HUILE GALETTE NATURE, BEURRE AUX ALGUES	12,50
RILLETES DE MAQUEREAUX GALETTE NATURE	11,00
CROQUE TRUFFE	14,50

HUÎTRES CREUSES N°3 DE CANCALE

PRODUITES EN BRETAGNE

PAR 3	PAR 6	PAR 9
9,50	17,50	23,50



GALETTES DE SARRASIN

BLÉ NOIR DE BRETAGNE (I.G.P.)
ÉCRASÉ À LA MEULE DE PIERRE
Artisan Breton - Sans Gluten

COMPLÈTE 11,90
Œuf, jambon blanc artisanal, emmental râpé

+ **POÊLÉE DE CHAMPIGNONS**
+ **COMPOTÉE DE TOMATES** + 1,5
+ **COMPOTÉE D'OIGNONS AU CIDRE**
+ **CRÈME FRAICHE « MAISON BORDIER »**

SUPER COMPLÈTE 14,90
Compleète, compotée de tomates et d'oignons, poêlée de champignons

SAUCISSE ARTISANALE GRILLÉE À L'ANCIENNE 16,90
Emmental, compotée d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne et salade verte

BACON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 14,50
Œuf brouillé, compotée de tomates, emmental

FROMAGE DE CHÈVRE 14,90
Pommes rôties au beurre, miel de chataignier, tomates cerises, cerneaux de noix, salade verte, vinaigrette de vin vieux (VÉGÉ)

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 16,90
Pommes de terre vinaigrette, oignons rouges snackés, crème fraîche ciboulette, citron

GALETTE TRUFFE 18,50
Crème crue truffée, Tomme de chèvre à la truffe «maison Bordier», salade verte (VÉGÉ)

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ SUR SCORFF 16,90
(Benoît Rivalan - Artisan Maître Goustier)
Compotée d'oignons, emmental, sauce au cidre crémée, salade verte, vinaigrette de vin vieux

GALETTE TARTIFLETTE 16,50
Bacon fumé au bois de hêtre, reblochon laitier, pommes de terre, compotée d'oignons cidre

POÊLÉE DE LÉGUMES 13,90
Courgettes, poivrons rouges, champignons, oignons, emmental (VÉGÉ)

POULET ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 14,90
Emincé de poulet rôti, poêlée de champignons, emmental, sauce au cidre crémée, salade verte, vinaigrette de vin vieux

CHORIZO, TOMME DE SAVOIE LAITIÈRE IGP 15,90
Œuf miroir, salade verte

NOIX DE SAINT JACQUES 17,90
Fondue de poireaux, sauce au cidre

BOUDIN NOIR ARTISANAL 14,90
Emmental, compotée de pommes, compotée d'oignons

SALADES

SALADE CÉSAR 17,50
Blanc de poulet rôti émincé, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade verte, sauce César, galette nature tranchée

SALADE D'HIVER 16,50
Mesclun, Tomme de Savoie laitière IGP, œuf poché, bacon, pommes de terre, galette nature tranchée

+ **SALADE VERTE** 4,50

MENUS GALETTE CAFÉ

*Valable uniquement le midi en semaine

6 HUÎTRES + GALETTE + CRÊPE	30,50
6 HUÎTRES + GALETTE	27,50
GALETTE + CRÊPE	17,50

GALETTES

- .COMPLÈTE
- .POÊLÉE DE LÉGUMES

CRÊPES

- .BEURRE SUCRE
- .SAUCE CHOCOLAT
- .CAMEL AU BEURRE SALÉ

GALETTE CAFÉ.

Saint Germain

CRÊPES DE FROMENT

FARINE BIO - ARTISAN BRETON

BEURRE SUCRE	5,90	POMMES , CAMEL BEURRE SALÉ	9,00
+ Arrosée de Pommeau «cidrerie Maman»	9,00	Compotée de pomme et caramel au beurre salé + crème fouettée ou glace artisanale	10,50
CASSONADE, BEURRE VANILLÉ « MAISON BORDIER »	8,00	BANANE , CHOCOLAT	9,00
		+ crème fouettée ou glace artisanale	10,50
SAUCE CHOCOLAT	7,00	BANANE , CHOCOLAT , GLACE RHUM-RAISIN	10,50
+ crème fouettée ou glace artisanale	8,50	CRÊPE PROFITEROLE	10,50
CAMEL AU BEURRE SALÉ	7,00	Glace vanille artisanale, sauce chocolat, crème fouettée	
+ crème fouettée ou glace artisanale	8,50	CRÈME DE MARRON	7,50
CONFITURE ARTISANALE	7,50	CRÊPE SUZETTE	11,00
CITRON FRAIS	7,00	Caramel «Suzette» à l'orange, flambée au Grand-Marnier	
MIEL DE CHÂTAIGNER ARTISANAL	7,50	CRÈME GLACÉE AU YAOURT	9,50
Fait à partir des châtaigniers proche de la cidrerie «M.Maman»		Caramel et spéculos	

NOS GLACES ARTISANALES

COUPE 2 BOULES 7,00 COUPE 3 BOULES 9,00

PARFUMS

Vanille Bourbon, chocolat noir,
rhum-raisin, caramel fleur de sel,
fraise sengana, café, citron

SUPPLÉMENTS 1,50

+ Crème fouettée
+ Crispy spéculos
+ Sauce chocolat
+ Sauce caramel

**TOUTES NOS PRÉPARATIONS SALÉES ET SUCRÉES SONT ÉLABORÉES SUR PLACE CHAQUE JOUR.
NOS PRODUITS SONT FRAIS ET NÉGOCIÉS EN DIRECT AVEC NOS PRODUCTEURS BRETONS.**

Tous nos prix sont indiqués en Euros.
Service compris, Prix TTC
La liste des allergènes est disponible sur demande.