

GALETTE CAFÉ.

Saint Germain

HÛÎTRES DE CANCALE	
NOS HÛÎTRES SONT SERVIES AVEC UNE GALETTE NATURE COUPÉE.	
HÛÎTRES CREUSES N°3 DE CANCALE Produit en Bretagne Par € 16,50 Par 9 22,00	
VIN RECOMMANDÉ AVEC NOS HÛÎTRES	
LES ROCHES BLANCHES CHÂTEAU ROQUEFORT 100% Sauvignon Verre 6,00 ^{Bouteille} 31,50	

MENU GALETTE CAFÉ	
6 HÛÎTRES + GALETTE + CRÊPE	28,50
6 HÛÎTRES + GALETTE	25,50
GALETTE + CRÊPE	16,90
* Galettes et crêpes comptent dans le menu	

CRÊPES DE FROMENT			
FARINE BIO - ARTISAN BRETON			
BEURRE SUCRE *	5,50	POMMES , CAMEL BEURRE SALÉ	8,00
+ Arosées de Pommeau «cidrerie Maman»	8,00	Compotée de pomme et caramel au beurre salé + crème fouettée ou glace artisanale	9,50
SAUCE CHOCOLAT *	6,00	BANANE , CHOCOLAT	8,00
+ crème fouettée ou glace artisanale	7,50	+ crème fouettée ou glace artisanale	9,50
CAMEL AU BEURRE SALÉ *	6,00	BANANE , CHOCOLAT , GLACE RHUM-RAISIN	9,50
+ crème fouettée ou glace artisanale	7,50		
CONFITURE ARTISANALE	6,50	CRÊPE PROFITEROLE	9,50
CITRON FRAIS	6,00	Glace vanille artisanale,sauce chocolat, crème fouettée	
MIEL DE CHÂTAIGNER ARTISANAL	6,50	CRÊPE SUZETTE	10,00
Fait à partir des châtaigniers proche de la cidrerie «M.Maman»		Caramel «Suzette» à l'orange, flambée au Grand-Marnier	

COMPLÈTE * Œuf,jambon blanc artisanal,emmental râpé	11,50	ANDOUILLE DE GUÉMENÉ SUR SCORFF (Benoît Rivalan - Artisan Maître Goustier) Compotée d'oignons,emmental, sauce au cidre crémée,salade verte, vinaigrette de vin vieux	13,90
+ POËLÉE DE CHAMPIGNONS + COMPOTEE DE TOMATES + COMPOTEE D'OIGNONS AU CIDRE	+ 1,5	GALETTE TARTIFLETTE Bacon fumé au bois de hêtre,reblochon laitier, pommes de terre,compotée d'oignons cidre	15,50
SUPER COMPLÈTE Complète,compotée de tomates et d'oignons, poêlée de champignon	13,50	POËLÉE DE LÉGUMES * Courgettes,poivrons rouges,champignons, oignons, emmental (VÉGÉ)	12,90
SAUCISSE ARTISANALE GRILLÉE À L'ANCIENNE Compotée de tomates,compotée d'oignons, emmental	15,50	POULET ET POËLÉE DE CHAMPIGNONS * Émincé de poulet rôti,poêlée de champignons, emmental,sauce au cidre crémée,salade verte, vinaigrette de vin vieux	13,90
BACON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE Œuf brouillé,compotée de tomates,emmental	13,50	SALADES	
FROMAGE DE CHÈVRE Pommes rôties au beurre, miel de châtaignier, tomates cerises, cerneaux de noix,salade verte, vinaigrette de vin vieux (VÉGÉ)	13,90	LA SALADE CÉSAR DE GALETTE CAFÉ Galette nature, blanc de poulet rôti émincé, œuf dur, copeaux de parmesan,tomates cerises, salade verte, sauce césar	14,50
SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE Pommes de terre,fondue de poireaux crémée au cidre,citron	15,50	SALADE VERTE vinaigrette de vin vieux	3,50
BOUDIN NOIR ARTISANAL Compotée d'oignons,compotée de pommes, emmental	13,90		

GLACES ARTISANALES	
COUPE 2 BOULES	6,00
COUPE 3 BOULES	8,00
PARFUMS	
Vanille Bourbon,chocolat noir,rhum-raisin, caramel fleur de sel,fraise sengana,café,citron	

GALETTE CAFÉ.

Saint Germain

CANCALE OYSTERS	
OUR OYSTERS ARE SERVED WITH A BUTTERED AND SLICED GALETTE	
CANCALE OYSTERS N°3 From brittany Per 6 16,50 Per 9 22,00	
WINE PAIRING	
LES ROCHES BLANCHES CHÂTEAU ROQUEFORT 100% Sauvignon Glass 6,00 Bottle 31,50	

GALETTE CAFÉ DEALS	
6 OYSTERS + GALETTE + CRÊPE	28,50
6 OYSTERS + GALETTE	25,50
GALETTE + CRÊPE	16,90
* Galettes and Crepes included in the menu	

WHEAT CRÊPES (SWEET)			
ORGANIC WHEAT - ARTISAN BRETON			
BUTTER SUGAR *	5,50	STEWED APPLES , CAMEL	8,00
+ Traditional apple liquor	8,00	Slow-cooked apples,salted-butter caramel + whipped cream or artisanal ice cream	9,50
HOMEMADE CHOCOLAT SAUCE *	6,00	BANANA , CHOCOLAT	8,00
+ Whipped cream or artisanal ice cream	7,50	+ whipped cream or artisanal ice cream	9,50
HOMEMADE SALTED BUTTER CAMEL *	6,00	BANANA , CHOCOLAT , RUM-RAISIN ICE CREAM	9,50
+ Whipped cream or artisanal ice cream	7,50		
ARTISANAL JAM	6,50	«PROFITEROLE» CRÊPE	9,50
ORGANIC LEMON	6,00	Artinsal vanilla ice cream,chocolat sauce, whipped cream	
ARTISANAL CHESTNUL HONEY	6,50	«SUZETTE» CRÊPE	10,00
Honey made from Brittany chestnut trees «M.Maman»		Orange-based caramel, flambée with Grand-Marnier	

BUCKWHEAT GALETTES (SAVORY)

STONE-CRUSHED BRITTANY BUCKWHEAT (I.G.P.)
Breton Craftman - GLUTEN FREE

COMPLÈTE * Sunny-up egg, artisan ham, emmental cheese	11,50	CHITTERLING SAUSAGE «GUÉMENÉ SUR SCORFF» (Benoît Rivalan - Artisan Maître Goustier) Onion confit,emmental cheese, cider based creamed sauce,green salad,old wine vinaigrette	15,50
+ HOMEMADE PAN FRIED MUSHROOMS + HOMEMADE TOMATOE «COMPOTE» + HOMEMADE SLOW-COOKED ONION IN CIDER «CONFIT»	+ 1,5	GALETTE TARTIFLETTE Reblochon cheese, beachwood smoked bacon, roasted potatoes,onions confit	15,50
SUPER COMPLÈTE Complète Galette,tomatoe compote,onion confit, pan-fried mushrooms	13,50	PAN-FRIED VEGETABLES * Courgettes,red pepper bell,mushrooms,onions, emmental cheese (VEGGIE)	12,90
ARTISANAL GOURMET SAUSAGE Whole farmhouse grilled sausage,tomatoe compote, onions confit,emmental cheese	15,50	ROASTED CHICKEN * Sliced roasted chicken breast,pan-fried mushrooms,emmental cheese,cider based creamed sauce, green salade,old wine vinaigrette	13,90
BEACHWOOD SMOKED BACON Scrubled egg,tomatoes compote,emmental chesse	13,50	SALADES	
GOAT CHEESE Roasted apples with butter, Chestnut honey,cherry tomatoes,chooped walnut, green salad, old wine vinaigrette (VEGGIE)	13,90	CEASAR SALAD «GALETTE CAFÉ WAY» Roasted chicken,hard-boiled egg,parmesan cheese, cherry tomatoes,green salade, ceasar sauce, side of buttered buckwheat galette	14,50
BEACHWOOD SMOKED SALMON Steamed potatoes,slow-cooked leeks, cider base creamed sauce,lemon	15,50	GREEN SALAD Side of green salad,old wine vinaigrette	3,50
ARTISANAL BLACK PUDDING (BLOOD SAUSAGE) Onion confit,steaved apple,emmental cheese	13,90		

ARTISANAL ICE CREAMS	
2 SCOOPS	6,00
3 SCOOPS	8,00
PERFUMS	
Bourbon vanilla,chocolat,rhum-raisin, salted butter caramel,sengana strawberry, coffee,lemon	

BIÈRES ET CIDRE PRESSION			
SAINT COLOMBE DORÉE (BOUEILLE)			8,00
GRIMBERGEN "BIÈRE D'ABBAYE DEPUIS 1128"	5,50	9,00	
CIDRE ARTISANAL DEMI SEC « VALLÉE DE LA SEICHE »	4,00	8,50	
CIDRES ARTISANAL			
CIDRE FERMIER ARTISANAL BRUT - M.MAMAN		^{BOUEILLE}	14,50
CIDRE BOUCHÉ ARTISANAL DOUX - M.MAMAN			14,50
CIDRE BLANC ARTISANAL SEC ET VIF - M.MAMAN			17,50
CIDRE BOUCHÉ BRUT - COAT ALBRET			18,50
CIDRE BOUCHÉ DEMI SEC - COAT ALBRET			18,50
CIDRE EXTRA BRUT CUVÉE SPÉCIALE - COAT ALBRET			22,50
CIDRE BRUT MAGNUM - COAT ALBRET			40,00
SODAS, JUS DE FRUITS			
LIMONADE	5,00	EAUX	
COCA-COLA	5,50	VITTEL	5,50
COCA-COLA ZÉRO	5,50	SAN PELLEGRINO	5,50
JUS DE POMMES Artisanal BIO	6,00		
BOISSONS CHAUDES			
CAFÉ EXPRESSO OU DÉCA	2,90	THÉ VERT À LA MENTHE BIO - BIO	5,50
CAFÉ NOISETTE	3,20	THÉ VERT AU JASMIN - BIO	5,50
CAFÉ CRÈME	4,90	THÉ CEYLAN - BIO	5,50
CAPPUCCINO	5,00	INFUSION VERVEINE-MENTHE - BIO	5,50
CHOCOLAT CHAUD	6,00		
VINS BLANC			
BOURGOGNE LES BRUYÈRES LA CREUZE NOIRE 100% Chardonnay	7,50	^{VERRE}	^{BOUEILLE} 35,00
LES DEMOISELLES DE ROCHEFORT CASTELAS 100% Viognier	5,50		28,00
LES ROCHES BLANCHES CHÂTEAU ROQUEFORT 100% Sauvignon	6,00		31,50
LES MÉANGES, CÔTES DU RHÔNE CASTELAS Viognier Grenache Roussanne	6,50		35,00
VINS ROUGE			
BOURGOGNE CÔTES CHALONNAISES LES PIERRES BLANCHES 100% Pinot Noir		^{VERRE}	^{BOUEILLE} 45,00
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE OLIVIER BIO - 100% Cabernet Franc	7,50		37,00
MONTAGNE SAINT EMILION L'AUTHENTIQUE,DOMAINE F. BAUDRON BIO - Merlot Cabernet Franc	7,50		38,00
CÔTES DU RHÔNE VIEILLIS VIGNES SIGNARGUES CASTELAS Grenache Syrah Carignan	7,00		35,00
VIN ROSÉ			
DIAMANT BEAUMEL PROVENCE Grenache Noir Cinsault	6,00	^{VERRE}	^{BOUEILLE} 30,00
CHAMPAGNE			
STANISLAS BONAFE COMTESSE DE CÉRÈS Cuvée Sacré Coeur Brut		^{BOUEILLE}	80,00

DRAFT BEER AND APPLE CIDER			
SAINT COLOMBE DORÉE (BOTTLE)			8,00
GRIMBERGEN "BEER D'ABBAYE DEPUIS 1128"	5,50	9,00	
ARTISANAL APPLE CIDER « VALLÉE DE LA SEICHE »	4,00	8,50	
ARTISANAL APPLE CIDERS			
FARRHOUSE CIDER, VERY DRY - M.MAMAN		^{BOTTLE}	14,50
ARTISANAL APPLE CIDER, OFF-DRY - M.MAMAN			14,50
WHITE ARTISANAL APPLE CIDER, DRY - M.MAMAN			17,50
CIDRE BOUCHÉ VERY DRY - COAT ALBRET			18,50
CIDRE BOUCHÉ DRY - COAT ALBRET			18,50
CIDRE EXTRA DRY CUVÉE SPÉCIALE - COAT ALBRET			22,50
COAT ALBRET CIDRE DRY MAGNUM - COAT ALBRET			40,00
SOFT DRINKS			
LIMONADE	5,00	WATER	
COCA-COLA	5,50	VITTEL	5,50
COCA-COLA ZÉRO	5,50	SAN PELLEGRINO	5,50
APPLE JUICE ORGANIC	5,50		
HOT DRINKS			
EXPRESSO, DÉCA	2,90	GREEN MINT TEA - BIO	5,50
MACCHIATO	3,20	GREEN JASMIN TEA - BIO	5,50
COFFEE WITH MILK	4,90	CEYLAN TEA - BIO	5,50
CAPPUCCINO	5,00	MINT-VERBENA HERBAL TEA - BIO	5,50
HOT CHOCOLATE	6,00		
WHITE WINE			
BOURGOGNE LES BRUYÈRES LA CREUZE NOIRE 100% Chardonnay	7,50	^{GLASS}	^{BOTTLE} 35,00
LES DEMOISELLES DE ROCHEFORT CASTELAS 100% Viognier	5,50		28,00
LES ROCHES BLANCHES CHÂTEAU ROQUEFORT 100% Sauvignon	6,00		31,50
LES MÉANGES, CÔTES DU RHÔNE CASTELAS Viognier Grenache Roussanne	6,50		33,00
RED WINE			
BOURGOGNE CÔTES CHALONNAISES LES PIERRES BLANCHES 100% Pinot Noir		^{GLASS}	^{BOTTLE} 45,00
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE OLIVIER BIO - 100% Cabernet Franc	7,50		37,00
MONTAGNE SAINT EMILION L'AUTHENTIQUE,DOMAINE FRANC BAUDRON BIO - Merlot Cabernet Franc	7,50		38,00
CÔTES DU RHÔNE VIEILLIS VIGNES SIGNARGUES CASTELAS Grenache Syrah Carignan	7,00		35,00
ROSÉ WINE			
DIAMANT BEAUMEL PROVENCE Grenache Noir Cinsault	6,00	^{GLASS}	^{BOTTLE} 30,00
CHAMPAGNE			
STANISLAS BONAFE COMTESSE DE CÉRÈS Cuvée Sacré Coeur Brut		^{BOTTLE}	80,00

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

All our prices are indicated in Euros.
Service included, Price inclusive of tax
The list of allergens is available on request.