

COMMENCEZ PAR L'APÉRO !

Americano maison / 8cl	9,00€
Spritz 4 cl d'Apérol, 8cl de prosecco, eau gazeuse	9,00€
Kir au vin blanc cassis, mûre, framboise, pêche / 12cl	5,00€
Kir normand (cidre) / 12cl	4,50€
Kir prosecco / 12cl	5,90€
Ricard / 2cl	3,50€
Martini blanc, rouge / 6cl	4,90€
Pommeau de Normandie / 8cl	6,00€
Whisky Jameson / 4cl	6,00€
Whisky / 4cl + soda	7,00€
Whisky Chivas / 4cl	8,50€

CÔTÉ DÉCAPSULEUR !

Boissons fraîches sans alcool

Cocktail sans alcool « Soleil rouge » / 25cl	7,50€
Eau minérale, plate ou gazeuse / 50cl	4,50€
Eau minérale, plate ou gazeuse / 1L	5,80€
Jus de fruits orange, tomate, abricot, ananas / 25cl	3,90€
Jus de pommes artisanal / 33cl	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier / 33cl	4,20€
Schweppes, Fuzetea, Fanta / 25cl	3,90€
Limonade / 20cl	2,70€
Sirop à l'eau / 20cl	2,00€
Diabolo / 20cl	3,00€
Supplément Sirop ou rondelle	0,30€

Parfums : cassis, cerise, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, violette

CÔTÉ MOUSSE !

Bières en bouteilles :

La Thörgoule, brasserie artisanale de la Baie du Mont St-Michel

Hilda, la blonde légère et épicée 5% / 33cl	5,00€
Hingerborde, l'ambrée douce et savoureuse 6,5% / 33cl	6,00€
Olaf, la triple chaleureuse et fruitée 8,5% / 33cl	6,00€
Gudrun, la blanche rafraîchissante et fruitée 5% / 33cl	5,00€

CIDRE NORMAND ARTISANAL



Producteur récoltant - Agriculture biologique

brut 5% ou demi-sec 4%

La bouteille 75cl

14,00€



CÉDER À LA PRESSION !

L'Estaminet 5,2%			
25cl	3,50€	33cl	4,60€
		50cl	6,80€
Monaco			
25cl	3,90€	33cl	5,20€
		50cl	7,60€
Panaché			
25cl	3,00€	33cl	4,00€
		50cl	5,80€

CIDRE BRUT À LA PRESSION !

la bolée 6% / 20cl	4,00€	le pichet / 50cl	9,50€
--------------------	-------	------------------	-------

CÔTÉ TIR BOUCHON !

Blanc, Côtes de Gascogne IGP "Domaine Uby" N°3 / Rosé, IGP du Var "L'après Plage"

Rouge, Côtes de Rhône AOP "Celliers du Clocher"

12,5cl	4,00€	25cl	7,50€	50cl	13,00€
--------	-------	------	-------	------	--------

CÔTÉ DIGESTIFS !

Get 27, Get 31, Rhum ou Baileys / 4cl	6,00€
Calvados (hors d'âge) / 4cl	7,00€

UN PEU DE CHALEUR !

Café	2,20€
Noisette ou Décaféiné	2,30€
Café allongé	2,50€
Double espresso	4,00€
Café crème	4,20€
Cappuccino chantilly maison	5,50€
Chocolat chaud sauce chocolat maison	5,00€
Chocolat viennois sauce chocolat maison et chantilly maison	5,50€
Thé ou infusion, parfum au choix	3,90€
Supplément lait ou rondelle	0,30€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Menu



NOS FORMULES



Menu du P'tit Pirate (jusqu'à 12 ans)

1 galette jambon, emmental
ou moules marinières / frites
ou jambon blanc / frites

+

1 crêpe au sucre ou chocolat maison
ou
1 boule de glace

11,90 €



Menu Breton

uniquement le midi jusqu'à 14h
hors week-end et jours fériés

1 bolée de cidre ou bière pression 25cl

+

1 galette complète ou forestière
ou moules marinières / frites

+

1 crêpe au sucre ou chocolat ou caramel maison
ou teurgoule

18,50 €

Menu Gourmand

formule à volonté
uniquement le vendredi soir

27,90 €*

Les gourmands
et amateurs de bonnes saveurs
pourront déguster autant

de galettes Inclus dans le Menu Gourmand et de crêpes classiques

qu'ils le souhaitent !

(pour toute personne arrivée avant 20h30)

*tarif par personne, hors boissons - supplément 5€ / assiette gaspillée

- la formule ne peut être partagée -

La Crêpit'Tapas (pour 2 personnes)

Amusette selon l'inspiration du Chef, chips de galette, olives 13,00€

NOS GALETTES TRADITIONNELLES

La COMPLÈTE

jambon blanc, oeuf au plat, emmental, crème fraîche 13,00€

La FORESTIÈRE

émincé de poulet, oeuf au plat, champignons, emmental, sauce forestière 14,50€

La MONSIEUR SEGUIN

chèvre, miel, lardons, crème fraîche 14,50€

La SAVOYARDE

pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, crème fraîche 16,00€

La 4 FROMAGES

chèvre, Roquefort®, emmental, sauce camembert 15,50€

La NORMANDE

andouille de Vire, Camembert, pommes flambées au Calvados, crème fraîche 16,50€

La NORVÉGIENNE

saumon fumé, fondue de poireaux, champignons, citron, crème fraîche 17,00€

SUPPLÉMENTS :

frites 3,50€ salade 3,00€

autre ingrédient 2,00€

NOS MOULES - FRITES

marinières oignons jaunes et rouges, céleri, vin blanc 14,00€

à la crème d'Isigny 15,00€

au camembert ou Roquefort® 16,00€

au saumon crème d'Isigny, saumon fumé 17,50€



NOS CRÊPES CLASSIQUES

Bretonne galette au beurre demi-sel 5,00€

Sucre 3,20€

Beurre sucre 4,00€

Sauce caramel ou chocolat maison 5,50€



NOS CRÊPES SUCRÉES ET GOURMANDES

Duo sauce caramel et chocolat maison, chantilly 7,50€

Nutella® ou crème de marron 5,90€

Suzette 9,90€

Pommes façon Tatin 9,00€

Pommes façon Tatin, flambée Calvados 10,50€

La Crêpit'Roll

3 boules glacées surprises, sauce chocolat maison, chantilly maison, servie avec un café 11,50€

Krampouz® 9,50€

2 boules glacées vanille, sauce chocolat maison, amandes effilées, chantilly maison

NOS COUPES GLACÉES

Affogato al caffè 2 boules vanille, espresso, chantilly maison, cacahuètes 8,00€

Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison 8,90€

Nostalgie 2 boules caramel, 1 boule marron, sauce caramel maison, chantilly maison 8,90€

NOS COUPES DIGESTIVES

Colonel 2 boules citron, 4 cl vodka 9,50€

Normande 2 boules pomme, 4 cl calvados 9,50€

SUPPLÉMENTS chantilly maison ou sauce chocolat ou caramel maison 1,50€

AUTRES INGRÉDIENTS coco râpée ou amandes effilées 2,00€

LE VÉRITABLE DESSERT NORMAND

Symbole emblématique
de la gastronomie normande
à base de
riz, sucre, lait et cannelle,
accompagnée de fallue
(brioche, fabrication artisanale)

La Teurgoule 6,50€

CRÈMES GLACÉES

Café / Caramel / Nougat / Chocolat / Vanille /
Marron / Pistache

SORBETS PLEIN FRUIT

Fraise / Citron / Pomme

1 boule
2,60€

2 boules
5,00€

3 boules
7,50€

Prix nets - Service compris

Viande d'origine Française ou Union Européenne selon l'arrivage.

Certains produits peuvent être en rupture lors de votre commande, merci de votre compréhension.

Nos produits contiennent les traces des allergènes suivants :

gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, sésame, sulfites, mollusques, moutarde, céleri, lupin.