

Nous ce qu'on aime ce sont les bonnes choses de la vie, et les partager avec vous c'est encore mieux !

RIPAILLES



Saucisson artisanal entier 6 €

SERVIES DE 12H00 - 14H00 & DE 19H00 - 22H00

- Bouchées de blé noir [Jambon & Emmental] 8,50 €
- Breizh wurst [Saucisse bretonne magnifiée] 8,50 €
- Makis de blé noir [Crudités, cacahuètes & Sauce menthe] ... 8,50 €
- Ardoise de la mer 21 €
- [Harengs marinés, Saumon ficelle, Maquereau fumé, Tarama]
- Ardoise Mixte Charcuteries & Fromages* 20 €

* Produits BIO & ultra-locaux, selon arrivage et affinage !

GALETTES



Nos galettes sont servies bien « KRAZ »

« Fines, croustillantes et bien cuites » symbole de notre basse Bretagne.

- Galette beurre 3,80 €
- Galette beurre & Bol de lait ribot artisanal 7,00 €
- Oeuf | Emmental | Jambon (2 ingrédients au choix) 6,80 €
- La Complète [Jambon, emmental, oeuf] 8,00 €
- Complète & Champignons frais crème maison 10 €
- Chèvre poêlé & Salade verte 8,50 €
- Complète Poitrine [Poit. fumée, emmental, oeuf] 9,00 €
- Complète Saucisse [Sau. bretonne, emmental, oeuf] ... 9,00 €
- Complète Andouille [And. de Guémené, emmental, oeuf] ... 9,00 €
- Bleu d'Auvergne AOP, Noix & Salade verte 9,20 €
- La Végé 11,10 €
- Emmental, oignons confits, légumes de saison, pignons & salade
- Breizh Dog 12,20 €
- Saucisse, emmental, oignons confits, oignons frits, cr. moutardée & salade
- Saumon artisanal 12,20 €
- Saumon fumé à la ficelle, oeufs de Tobiko, cr. ciboulette, citron & salade



Ajoutez-y les ingrédients de votre choix :

- ◆ Noix | Miel artisanal | Amandes grillées | Crème crue | Citron | Crème ciboulette | Crème moutardée 1,70 € par ingrédient
- ◆ Jambon blanc | Emmental | Oeuf | Pignons de pins | Oignons frits | Oignons confits au Cidre 2 € par ingrédient
- ◆ Andouille de Guémené | Poitrines fumées | Chèvre poêlé | Pommes rissolées (fruits) | Bleu d'Auvergne AOP | Champignons de Paris crème maison | Légumes de saison cuisinés 2,30 € par ingrédient

◆ Exemples ◆

Andouille de Guémené + Pommes rissolées ► 8,40 €
Chèvre + Noix + Miel + Salade ► 11,90 €

- SALADE VERTE, Graines Bio, Vinaigrette maison 4,00 €
- ASSIETTE DE CRUDITÉS 7,80 €
- POMMES DE TERRE GRENAILLES + Crème salicornes 7,50 €

CRÊPES DE FROMENT



Farine de froment biologique

- Beurre Suc' 3,80 €
- Miel artisanal d'ici 4,50 €
- Confitures maison de notre mamie Odette 4,70 €
- Beurre Suc' & Citron (1/2 fruit à presser) 5,80 €
- Chocolat noir maison (Végan) 5,50 €
- Caramel au beurre salé maison 5,50 €
- Kinder Maxi® (la préférée de Lulu) 5,50 €
- Pâte à tartiner maison Cacao & Noisettes 7,00 €
- Miel artisanal d'ici & Citron (1/2 fruit à presser) 6,50 €
- Chocolat noir & Confiture d'Oranges 7,20 €
- Chocolat noir & Banane poêlée 7,20 €
- Crème de Marrons AB & Crème fouettée 7,20 €
- Pommes rissolées 5,90 €
- Pommes rissolées & Caramel au beurre salé 7,90 €
- Sirop d'Erable AB & Noix de Pécan torréfiées 8,00 €
- Chocolat, Caramel & Cacahuètes torréfiées 8,20 €
- Frangipane maison & Chocolat noir 8,20 €
- Beurre Suc' flambée* 8,20 €
- * Au choix : Grand Marnier, Rhum, Calva, Fine de Bretagne
- Crêpe Suzette* 8,50 €
- * Sirop d'orange maison, flambée au Grand Marnier



Ajoutez-y les ingrédients de votre choix :

- ◆ Noix | Miel artisanal | Amandes grillées | Noix de coco | Eclats de pralins | Crème crue 1,70 € par ingrédient
- ◆ Chocolat maison | Caramel au Beurre Salé maison | Granola maison | Cacahuètes | Noix de pécan | Crème fouettée sucrée | Citron | M&M's® | Smarties® 2 € par ingrédient
- ◆ Boule de glace AB JAMPI 2,50 € l'ingrédient

GOÛTEZ-LES EN VERSION BLÉ NOIR !



+ 50cts

◆ Exemples ◆

Galette miel artisanal d'ici ► 5,00 €
Galette chocolat noir maison ► 6,00 €
Galette caramel au beurre salé maison ► 6,00 €
(La préférée de Simon)

Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements supplémentaires nos plats.

Les prix sont affichés en euros (€) toutes taxes comprises (TTC) et service compris.

Tous nos plats sont préparés maison avec beaucoup d'amour et proviennent de notre terroir breton.



Les Salades



Pierre 16,50 €

Chèvre poêlé sur Kouign* AB de blé noir, poitrines fumées, miel artisanal, amandes, crudités, graines AB, salade verte
• Vinaigrette huile d'olive & vinaigre de noix

Paul 19 €

Saumon de Norvège fumé à la ficelle, croquants de blé noir beurre d'ail, tarama, crème ciboulette, pignons de pin, crudités, graines AB, oeufs de poissons volants «Tobiko», salade verte
• Vinaigrette citron & huile d'olive

Jacques 17 €

Jacquette - 1/2 plat - 9 €

Kasha AB (graines de sarrasin), crudités, raisins, noisettes, herbes fraîches, pois chiches, graines AB, roquette
• Vinaigrette citron & huile d'olive

L'Autre 19 €

Croque de blé noir AB à la tomme bretonne, Andouille de Guémené chaude, crème moutardée, pommes rissolées (fruits), crudités, graines AB, oignons frits, salade verte
• Vinaigrette huile d'olive & vinaigre de noix

LE KOUIGN BURGER

tout fait maison



Kouigns* AB de blé noir maison | Steak haché frais 150g (Charolais, VBF) | Cheddar | Poitrine grillée | Oignons confits au Cidre | Oignons rouges | Salade | Cornichons | Tomates & Sauce maison 19,50 €

Accompagnements :

Pommes de terre Grenailles + Salade + Crème salicornes

— VERSION VÉGÉTARIEN —

Kouigns* AB de blé noir maison | Tranche de fromage de Chèvre panée aux Noix | Choux rouge | Carotte | Roquette | Sauce miel - moutarde - thym 19,50 €

* Galettes épaisses (type pancake), spécialité méconnue du Pays Bigouden.

LES DESSERTS DE MAMIG

servis avec crème fouettée maison

8,50 €

Far poêlé, caramel au beurre salé

OU

Tarte chocolat noir sur palets bretons & Crousti granola maison



LES GLACES ARTISANALES



Maître Artisan Glacier Breton

- 1 parfum 3,50 €
- 2 parfums 6,70 €

◆ Parfums ◆

Vanille à la gousse de vanille - Cacao éclats de chocolat -
Blé noir Sarrasin - Citron jaune - Fraise



Ajoutez-y les ingrédients de votre choix :

- ◆ Noix | Amandes grillées | Noix de coco | Eclats de pralins 1,70 € par ingrédient
- ◆ Chocolat maison | Caramel au Beurre Salé maison | Granola maison | Cacahuètes | Noix de pécan | Crème fouettée sucrée | Citron | M&M's® | Smarties® 2,00 € par ingrédient



Menu Choubidou

Galette 2 ingrédients au choix*

* Oeuf | Emmental | Jambon

Sirop à l'eau AB ou Jus de Pommes AB

Crêpe Beurre Suc' ou 1 boule de glace AB

12,00 €

Cucun changement possible !

Enfant - 8 ans



LE YAC'H

signifié

« Le bien portant, le santé et le fort » en breton.
Il vient du nom Yec'hed « santé ». Il rappelle Yec'hed Mat
« A la tienne » ou « A ta santé ».