

## Les galettes de blé noir

> Beurre	2,90€
> Beurre et sucre	3,10€
> Confiture (fraise, myrtille, framboise, orange)	4,50€
> Galette sèche au lait ribot	4,80€
> Jambon	4,70€
> Emmental	4,40€
> (Euf	4,10€
> Saucisse	4,90€
> Club jambon (œuf, jambon, fromage)	6,50€

**Composez votre galette selon vos goûts en y ajoutant un ou plusieurs ingrédients**

> (Euf ou oignon ou crème ou beurre persillé.	1,20€
> Champignons ou emmental ou tomate ou poireaux ou pommes fruits	1,50€
> Lard, ou jambon ou andouille ou jambon sec	1,80€
> Chèvre ou saucisse ou sauce Roquefort ou camembert ou pommes de terre sautées	2,00€
> Salade verte sur galette	1,40€
> Salade verte	2,60€

## Nos spécialités de blé noir

> STEVAN Chèvre, œuf, lard fumé, salade	9,10€
> LYDIE Chèvre, lard fumé, miel, cerneaux de noix	8,10€
> MARCEAU (Aumonière) Camembert, pommes fruits rissolées, salade	8,50€
> PASCAL Raclette, chèvre, emmental, sauce Roquefort, salade	9,40€
> AUDREY Pommes de terre, lardons, raclette, jambon sec, œuf, oignon, salade	14,30€
> TARTIFLETTE Pommes de terre, lardons oignons, reblochon, crème	10,50€
> YVAN Andouille de Guéméné, pommes de terre sautées, camembert, sauce moutarde à l'ancienne, oignons	10,60€
> LOEVAN (Euf, emmental, épinards, crème, lard fumé, salade	11,00€
> JACQUELINE (Euf, emmental, oignons, saucisse bretonne salade	10,70€
> RENÉ Andouille de Guéméné, emmental, crème, sauce moutarde	7,70€
> YANN Jambon, emmental, champignons crème	8,60€
> JÉRÔME Andouille chaude de Guéméné, pommes fruits rissolées	8,50€
> MILAN Emmental, poireaux, crème, lard fumé	8,00€
> GENEVIÈVE (Euf, emmental, saucisse bretonne	7,70€
> BRENDAN (Euf, emmental, tomate, saucisse bretonne, salade	10,70€

## Le goût du large ENTRE TERRE & MER

> PIERROT (Euf, fromage, sardines sauce Pitomail, salade	9,60€
> JULES (Euf, pommes de terre, salade, sardines au beurre de baratte	13,10€
> JEAN-LUC Saumon fumé, crème citronnée, Saint-Jacques au beurre persillé, salade	16,30€
> SYLVIE Saumon fumé, crème citronnée, salade	13,10€
> VENAIC Saumon fumé, poireaux, crème, oignons, salade	15,30€
> NANOU Saint-Jacques, poireaux, crème, déglacée au whisky, salade	16,00€
> ARMELLE Saint-Jacques, pommes fruits rissolées, crème, déglacée au cidre, salade	16,00€

Consulter nos ardoises pour découvrir nos menus



Demandez-nous la carte des glaces

## Les crêpes de froment

> Beurre	2,90€
> Sucre	2,60€
> Beurre et sucre	3,10€
> Confiture	4,30€
> Chocolat (beurre Nesquik)	4,50€
> Totoche (caramel au beurre salé)	4,90€
> Chocolat maison	5,00€

**Composez votre crêpe selon vos goûts en ajoutant un ou plusieurs ingrédients**

> Confiture artisanale (fraise, myrtille, framboise, orange amère)	1,50€
> Compote artisanale ou crème de marron ou miel artisanal	1,50€
> Amandes effilées ou émietté de palet breton ou noix de coco râpée	1,50€
> Pommes rissolées ou totoche (caramel au beurre salé maison)	2,00€
> Frangipane maison ou spéciale Marie (zeste d'orange ou de citron broyé + sucre)	2,00€
> Chocolat maison ou Nutella, banane ou pêche ou poire ou ananas au sirop	2,00€
> Glaces artisanales (glaces des alpes) 1 boule	2,00€

Supplément chantilly

1,40€

## Les spécialités de froment

> KILIAN Nutella, glace vanille, Smarties, chantilly	7,50€
> MATHIEU Pommes, totoche	5,60€
> LOUNA Glace vanille, totoche, chantilly	6,90€
> FLORIAN Pêche sirop, glace vanille, coulis de framboise, amandes effilées, chantilly	7,60€
> GAËLLE Glace passion, coulis d'abricot, ananas sirop, pêche sirop, chantilly, émiettés de palet breton	8,50€
> JEAN-CLAUDE Confiture myrtille, poire, glace vanille, totoche, chantilly	8,40€
> JADE Glace vanille, cerise Amarena, chantilly	7,60€
> PAULETTE Miel, citron, noix	4,60€
> ARZHVA Banane, totoche, chantilly	6,30€
> VALENTINE Totoche, pommes rissolées, glace vanille	8,00€
> AURÉLIE Frangipane maison, chocolat maison, poire	7,70€
> ROZENN Glace framboise, coulis de fruits rouges, framboise, chantilly	8,20€
> MALO Glace rhum raisin, chantilly, raisins macérés au rhum	8,10€

## Nos crêpes en Aumonière

> MONIQUE Pommes rissolées, glace pomme, pommeau de Bretagne, crème anglaise, émiettés de palet breton	8,40€
> LOUIS Glace vanille, chocolat maison, poire, amandes effilées, chantilly	8,30€
> ANTOINE (Selon saison) Glace vanille, fraises (fruit), coulis de framboises, chantilly, amandes effilées	8,30€
> ROMAIN Pommes rissolées, totoche, crème anglaise, amandes effilées	8,00€

## Nos flambées

> Beurre sucre, flambée Grand Marnier (Cordon Rouge)/Calvados/rhum/ poire/mandarine/Cointreau	6,10€
> MARIE, spéciale Marie Orange ou citron, flambée Grand-Marnier	7,60€
> CAMILLE Banane, flambée rhum	7,00€
> YANNICK Glace vanille, flambée cointreau	7,00€
> GILLES Chocolat maison, flambée mandarine	7,20€
> MYLÈNE Confiture d'orange amère, flambée mandarine	7,20€
> TOM Frangipane maison, poire, flambée poire	9,30€
> CELIA Ananas rissolés, glace coco, totoche, flambée rhum	9,30€
> LAURENT Pomme cuite flambée Calvados	7,00€

Bon appétit !



chez **Marie**  
TRADITION ET SAVOIR-FAIRE DEPUIS PLUS DE 60 ANS !

## Les vins

### ROUGES

> Côtes-du-Rhône AOP, Les Celliers du Clocher	37,5 cl 8,90€ 75 cl 15,00€
> Côtes-du-Rhône, Les Celliers des Dauphins	25 cl 5,00€ 50 cl 9,00€
> Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC, Le Fresne	37,5 cl 13,50€ 75 cl 21,00€
> Haut-Médoc Château, Le Chêne 2016	Le verre 4,60€ 75 cl 27,00€
> Armonia Bio, Domaine de Bassac	75 cl 24,00€

### BLANCS

> Sauvignon, Vignes Antiques AOP	Le verre 12 cl 2,80€ 25 cl 5,00€ 75 cl 15,00€
> Chardonnay Domaine de la Grave	Le verre 12 cl 4,40€ 75 cl 23,00€

### ROSÉ

> Côtes-de-Provence AOP, Gilardi Carte Noire	37,5 cl 8,80€ 75 cl 14,00€
> Côtes-du-Rhône, Les Celliers des Dauphins	25 cl 5,00€ 50 cl 9,00€
> Pétillant Vouvray	75 cl 22,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

## Les boissons

### Apéritifs

> Martini Blanc ou Rouge	5 cl 3,50€
> Ricard	2 cl 3,50€
> Porto Rouge	6 cl 3,40€
> Kir Sauvignon	14 cl 3,60€
> Verre Pétillant Vouvray	14 cl 3,80€
> Kir pétillant Vouvray	14 cl 4,20€

### Apéribreizh

> Pommeau de Bretagne</td