

Les galettes de blé noir

> Beurre	3,00€
> Beurre et sucre	3,20€
> Confiture (fraise, myrtille, framboise, orange)	4,60€
> Galette sèche au lait ribot	5,00€
> Jambon	4,90€
> Emmental	4,40€
> Œuf	4,40€
> Saucisse	5,00€
> Club jambon (œuf, jambon, fromage)	6,80€

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

> Œuf ou oignon ou crème ou beurre persillé	1,40€
> Champignons ou emmental ou tomate ou poireaux ou pommes fruits	1,70€
> Lard, ou jambon ou andouille ou jambon sec	1,90€
> Chèvre ou saucisse ou sauce Roquefort ou camembert ou pommes de terre sautées	2,10€
> Salade verte sur galette	1,60€
> Salade verte	2,60€

Nos spécialités de blé noir

> STEVAN Chèvre, œuf, lard fumé, salade	9,30€
> LYDIE Chèvre, lard fumé, miel, cerneaux de noix	8,30€
> MARCEAU (Aumonière) Camembert, pommes fruits rissolées, salade	8,60€
> PASCAL Raclette, chèvre, emmental, sauce Roquefort, salade	9,70€
> AUDREY Pommes de terre, lardons, raclette, jambon sec, œuf, oignon, salade	14,60€
> TARTIFLETTE Pommes de terre, lardons oignons, reblochon, crème	10,70€
> YVAN Andouille de Guéméné, pommes de terre sautées, camembert, sauce moutarde à l'ancienne, oignons	11,20€
> LOEVAN Œuf, emmental, épinards, crème, lard fumé, salade	11,20€
> JACQUELINE Œuf, emmental, oignons, saucisse bretonne salade	10,90€
> RENÉ Andouille de Guéméné, emmental, crème, sauce moutarde	7,90€
> YANN Jambon, emmental, champignons crème	8,80€
> JÉRÔME Andouille chaude de Guéméné, pommes fruits rissolées	8,60€
> MILAN Emmental, poireaux, crème, lard fumé	8,20€
> GENEVIÈVE Œuf, emmental, saucisse bretonne	7,80€
> BRENDAN Œuf, emmental, tomate, saucisse bretonne, salade	10,90€

Le goût du large ENTRE TERRE & MER

> PIERROT Œuf, fromage, sardines sauce Pitomail, salade	9,80€
> JULES Œuf, pommes de terre, salade, sardines au beurre de baratte	14,00€
> JEAN-LUC Saumon fumé, crème citronnée, Saint-Jacques au beurre persillé, salade	18,80€
> SYLVIE Saumon fumé, crème citronnée, salade	14,00€
> VENAIG Saumon fumé, poireaux, crème, oignons, salade	17,00€
> NANOU Saint-Jacques, poireaux, crème, déglacée au whisky, salade	18,30€
> ARMELLE Saint-Jacques, pommes fruits rissolées, crème, déglacée au cidre, salade	18,30€

Consulter
nos ardoises
pour découvrir
nos menus



Les crêpes de froment

> Beurre	3,00€
> Sucre	2,70€
> Beurre et sucre	3,20€
> Confiture	4,50€
> Chocolat (beurre Nesquik)	4,80€
> Totoche (caramel au beurre salé)	5,20€
> Chocolat maison	5,20€

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

> Confiture artisanale (fraise, myrtille, framboise, orange amère)	1,60€
> Compote artisanale ou crème de marron ou miel artisanal	1,60€
> Amandes effilées ou émietté de palet breton ou noix de coco râpée	1,50€
> Pommes rissolées ou totoche (caramel au beurre salé maison)	2,20€

> Frangipane maison ou spéciale Marie (zeste d'orange ou de citron broyé + sucre)	2,20€
> Chocolat maison ou Nutella, banane ou pêche ou poire ou ananas au sirop	2,20€
> Glaces artisanales (glaces des alpes) 1 boule	2,00€

Supplément chantilly	1,50€
----------------------	-------

Les spécialités de froment

> KILIAN Nutella, glace vanille, Smarties, chantilly	7,80€
> MATHIEU Pommes, totoche	6,00€
> LOUNA Glace vanille, totoche, chantilly	6,90€
> FLORIAN Pêche sirop, glace vanille, coulis de framboise, amandes effilées, chantilly	8,70€
> GAËLLE Glace passion, coulis d'abricot, ananas sirop, pêche sirop, chantilly, émiettes de palet breton	8,70€
> JEAN-CLAUDE Confiture myrtille, poire, glace vanille, totoche, chantilly	8,70€
> JADE Glace vanille, cerise Amarena, chantilly	8,20€
> PAULETTE Miel, citron, noix	5,20€
> ARZHVA Banane, totoche, chantilly	7,00€
> VALENTINE Totoche, pommes rissolées, glace vanille	8,20€
> AURÉLIE Frangipane maison, chocolat maison, poire	8,20€
> ROZENN Glace framboise, coulis de fruits rouges, framboise, chantilly	8,50€
> MALO Glace rhum raisin, chantilly, raisins macérés au rhum	8,20€
> NOAH Chocolat, totoche chantilly émietté de palet breton	8,20€

Nos crêpes en Aumonière

> MONIQUE Pommes rissolées, glace pomme, pommeau de Bretagne, crème anglaise, émiettes de palet breton	8,70€
> LOUIS Glace vanille, chocolat maison, poire, amandes effilées, chantilly	8,60€
> ANTOINE (Selon saison) Glace vanille, fraises (fruit), coulis de framboises, chantilly, amandes effilées	8,60€
> ROMAIN Pommes rissolées, totoche, crème anglaise, amandes effilées	8,20€

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	7,80€
> CAMILLE Banane, flambée rhum	7,80€
> YANNICK Glace vanille, flambée cointreau	7,80€
> GILLES Chocolat maison, flambée mandarine	7,80€
> MYLÈNE Confiture d'orange amère, flambée mandarine	7,80€
> TOM Frangipane maison, poire, flambée poire	9,50€
> CELIA Ananas rissolés, glace coco, totoche, flambée rhum	9,50€
> LAURENT Pomme cuite flambée Calvados	7,60€

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€	50 cl 10,00€ 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 3,60€
> Ricard	2 cl 3,60€
> Porto Rouge	6 cl 3,50€
> Kir Sauvignon	14 cl 3,70€
> Verre Pétillant Vouvray	14 cl 3,90€
> Kir pétillant Vouvray	14 cl 4,30€

ApériBreizh

> Pommeau de Bretagne	6 cl 3,00€
> Kir breton	14 cl 3,70€
> Chouchen	6 cl 3,70€
> Whisky breton (Warenghem)	4 cl 4,80€
> Whisky breton (Eddu)	4 cl 6,10€

Bières

> Morgane Bio (Pression)	25 cl 3,90€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,00€
> 1664	25 cl 4,00€
> Kro sans alcool	25 cl 3,50€

Breizh Bières

> Bonnets Rouges	33 cl 5,00€
> Telenn Du	
> Blanche Hermine	
> Duchesse Anne	
> Morgane Bio (Rousse ou Blanche)	

Breizh Cocktails

> Apéritif Maison	14 cl 4,80€ Crème de fraises des bois, chouchen, cidre
> Sunset	17 cl 5,60€ Cidre, cointreau, sucre de canne, zeste de citron

Boissons chaudes

> Café, Lavazza	1,70€
> Double Café, Lavazza	2,80€
> Décaféiné, Lavazza	1,80€
> Cappuccino (mousse de lait)	3,70€
> Café Viennois (chantilly)	3,80€

> Karnag	17 cl 5,60€
Lambig, sirop de fraise, cidre	

Rafraîchissements

> Limonade artisanale	25 cl 2,60€
> Jus de pomme artisanal	25 cl 3,80€ 1 litre 9,00€
> Breizh Cola	33 cl 3,40€
> Breizh Cola zéro	33 cl 3,40€
> Breizh Tea	33 cl 3,40€
> Lait Ribot	3,20€
> Orangina	25 cl 3,40€
> Perrier	33 cl 3,40€
> Jus d'orange	25 cl 3,30€

Sup sirop	1,00€
-----------	-------

LESEAUX

> Plancoët	50 cl 3,10€ 1 litre 4,10€
> Plancoët Fines Bulles	50 cl 3,70€ 1 litre 4,70€

Digestifs

> Cointreau, Calvados, Cognac, Lambig	4 cl
> Get 27, Get 31, Rhum	4 cl

Cidres

> Brut Artisanal Nicol	37,5 cl 6,30€ 75 cl 9,80€
> Doux Artisanal Nicol	75 cl 9,80€
> Brut Fermier BIO Monnerie	75 cl 11,50€
> Doux Rosé Fermier BIO Monnerie	75 cl 13,00€
> Écusson rosé	33 cl 5,00€
> Cidre	Le pichet 25 cl 3,20€ 50 cl 6,00€ 1 litre 11,50€