

Ensaladas

ENSALADA VERDE: tomate, nueces, mezclum

LA VENDANGEUSE: lechuga, queso de cabra, jamón serrano, uvas, tropezones de pan frito, manzana fresca



MAGRET: lechuga, magret, olivas, aguacate, queso de cabra, pesto de nueces

ROQUEFORT: lechuga, roquefort, tropezones de pan frito, nueces, tomate, huevos al plato

BOURBON: lechuga, aguacate, queso de cabra, bacón, champiñones, manzana fresca, crema de leche

SALMON: lechuga, aguacate, champiñones, cebolla, salmón ahumado con miel y sésamo, cebollino

SURRÉALISTE: lechuga, pera, tropezones de pan frito, queso de cabra, aguacate, jamón dulce, maíz, sésamo, salsa de fresa

CHÈVRE CHAUD: tostada de pan con queso de cabra y miel, mezclum, tomate, nueces, serrano

KERGUELEN: lechuga, cebolla, tartar de algas, olivas, pimienta, atún ahumado, tomate seco, bola de helado de queso de cabra

CHAMPÊTRE: lechuga, tofu ahumado, manzana, tartar de algas, nueces, tomate seco y levadura de cerveza

ENSALADA DE POLLO: mezclum, pollo al curry, piña, leche de coco, calabacín y semilla de calabaza

CARPACCIO: carpaccio de vegetales de temporada

Tabla de embutidos de la Bretaña

Jamón dulce, jamón serrano, salchicha ahumada, bacón,

“Andouille” de Guéméné, paté “Hénaff”, ensalada



Tabla de quesos franceses

Brie, roquefort, cabra, reblochon, camembert, comté, nueces, ensalada

Tabla mixta de quesos y embutidos

Quesos y embutidos

Tabla des Glenans

Salmón ahumado con miel y sésamo, atún ahumado, bacalao ahumado, tartar de algas, pan sueco, nata espesa

Tortillas

Francesa

Jamón dulce

Roquefort

Patatas & champiñones

Dos huevos al plato, bacón, ensalada

“Gallettes” de Sarraceno

Tradicionales bretonne

GALETTE: natural

GALETTE: Huevo o emmental

GALETTE: jamón york o bacón o salchicha o Andouille

GALETTE: Huevo con jamón york o jamón con emmental

COMPLÈTE: base huevo y emmental con jamón york o serrano o salchicha o pisto o andouille

FROMAGÈRE: queso de cabra, roquefort, emmental, crema de leche, cebollino

GUÉMÉNOISE: huevo, andouille de guemene, compota de cebolla a la sidra

GALETTE TRYO: patatas, pisto, bacalao ahumado



Especialidades Annaïck

BERGÈRE: champiñones, queso de cabra, bacón, crema de leche, cebollino

GAËLIC: aguacate, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra, crema de leche, tomate cherry, semilla de calabaza

TARTIFLETTE: patata, compota de cebolla a la sidra, crema de leche, reblochon, bacón

PANTAGRUEL: huevo, cebolla, tomate, cebollino, ternera picada, mezclum

BEGMEILLOISE: espinacas, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra, almendras tostadas

LA POULETTE AU CURRY: champiñones, pollo con curry, emmental, crema de leche

GOUAREC: guacamole, pollo al curry, cebolla, leche de coco, mezclum



Vegetarianas

FAOUE: tartar de algas, tomate seco, aguacate, sésamo, tomate cherry

HUELGATT: huevo, brie, calabacín y pesto de nueces, rúcula

PANTAGRUEL BIO: huevo, cebolla, tomate, cebollino, steak de tofu, mezclum

KER LOC'H: queso de cabra, espinaca a la crema, uvas pasas, nueces

MÉDITERRANÉENNE: tofu ahumado, mezclum, semilla de calabaza, compota de cebolla a la sidra, uvas pasas

Siguiendo la tradición, nuestras “gallettes” y crêpes se hacen al momento, no se recalientan y están elaboradas con mantequilla salada.

Crêpes Dulces de Trigo Blanco

CRÊPE DE AZÚCAR

CRÊPE DE CONFITURA (albaricoque, fresa, frambuesa, arándanos, naranja)

CRÊPE A LA MIEL

CRÊPE A LA CREMA DE CASTAÑAS

CRÊPE AL LIMÓN FRESCO

CRÊPE A LA MIEL Y LIMÓN, o miel y almendras, o miel y nueces

CRÊPE A LA CANELA

CRÊPE DE CHOCOLATE BELGA (negro o blanco)

CRÊPE DE “SALIDOU” Caramelo con mantequilla salada

CRÊPE AL LICOR Cointreau, Ron o Grand Marnier

CRÊPE COOKIES chocolate negro, salidou y migas de cookies

L'ÎLE HOUAT: plátano, chocolate, bola vainilla

L'ORANGINE: confitura de naranja, chocolate, nata

LA QUISTINIC: crema de castañas, Cointreau, nata



LA CHOCOTINE: plátano, chocolate

LA CHOCONUTS: crema de cacao con avellanas

LA BIGOUDENNE: peras en almíbar, chocolate, nata

LA BELLE ÎLE: chocolate, coco rayado

LA NORMANDE: compota casera de manzanas, lambig

L'ANNAÏCK: chocolate, salidou, helado vainilla y turrón

LA MARTINIQUAISE: carpaccio de piña fresca marinada con Cointreau, bola de coco, salsa de fresa

TATIN: compota de manzana, salidou (caramelo con mantequilla salada), helado de vainilla o nata líquida

Suplementos: almendras, nueces, avellanas, chocolate, salidou, crema de cacao con avellanas, nata espesa, chocolate negro, salidou, cookie

Helados

SABORES DE BRETAÑA: caramelo con mantequilla y sal, helado con trocitos de galleta “sablé” de Bretaña ó sorbete de Sidra (1, 2 ó 3 bolas)

HELADOS Y SORBETES: vainilla, chocolate, turrón, fresa, limón, mango o coco (1, 2 ó 3 bolas)

SABORES LACTEOS: yogurt búlgaro grosella, yogurt búlgaro natural (1, 2 ó 3 bolas)

LA FRUITIÈRE: tres bolas (limón, mango y fresa), confitura de arándanos

LA GOÉDIC: dos bolas de coco, chocolate caliente, coco rallado

LA CHÂTELAINE: dos bolas de vainilla, nueces, miel, nata

LA POIRE BELLE HÉLÈNE: dos bolas (chocolate y vainilla), pera en almíbar, chocolate caliente, nata

LA BANANA SURF: tres bolas (galleta “sablé” de Bretaña, chocolate, vainilla), plátano fresco, chocolate caliente, nata

LA NOUGATINE: tres bolas (caramelo con mantequilla y sal, vainilla, turrón), salidou, nata

L'AIGUILLETE: dos bolas (mango y chocolate), chocolate caliente y migas de cookies

LA BÉCASSINE: tres helados de Bretaña (caramelo con mantequilla y sal, galleta “sablé”, sorbete de sidra), galleta crujiente, lambig

LA NIVIDIC: compota de manzana casera, sorbete de sidra, galleta crujiente.

LA CITRONNELLE: dos bolas de sorbete de limón, vodka, menta fresca

LA POULDREUZIC: dos bolas (vainilla y turrón), salidou, almendras tostadas

LE TROU BRETON: una bola de sorbete de sidra, lambig

L'AR-MEN: una bola de helado de yogurt búlgaro con grosella, carpaccio de piña fresca, galleta crujiente