

## 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'ANNAICK: 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