

Salades

SALADE VERTE : tomate, noix, mesclun

LA VENDANGEUSE : mesclun, fromage de chèvre, jambon serrano, raisins, croûtons, pomme fraîche



MAGRET : mesclun, magret, olives, avocat, fromage de chèvre, pistou aux noix

ROQUEFORT : mesclun, roquefort, croûtons, noix, tomates,

œufs au plat

BOURBON : mesclun, avocat, fromage de chèvre, bacon, champignons, pomme fraîche, crème fraîche

SAUMON : mesclun, avocat, champignons, oignon, saumon fumé avec miel et sésame, ciboulette

LA SURRÉALISTE : mesclun, poire, croûtons, fromage de chèvre, avocat, jambon blanc, maïs, sésame, sauce à la fraise

CHÈVRE CHAUD : toast au fromage de chèvre et au miel, mesclun, tomates, noix, jambon serrano

KERGUELEN : mesclun, oignon, tartare d'algues, olives, poivron, thon fumé, tomates séchées, boule de glace au fromage de chèvre

CHAMPÊTRE : mesclun, tofu fumé, pomme, tartare d'algues, noix, tomates séchées et levure de bière

SALADE POULET : mesclun, poulet au curry, ananas, lait de coco, courgette et graines de courge

CARPACCIO : carpaccio de légumes de saison

Assiette de charcuterie de Bretagne

Jambon blanc, jambon serrano, saucisse fumée, bacon, andouille de Guémené, pâté Hénaff, salade



Assiette de fromages français

Brie, roquefort, chèvre, reblochon, camembert, comté, noix, salade

Assiette d'assortiment de fromages et de charcuterie

Fromages et charcuterie

Assiette des Glénans

Saumon fumé avec miel et sésame, thon fumé, morue fumée, tartare d'algues, pain suédois, crème fraîche épaisse

Omelette

Française

Jambon blanc

Roquefort

Pommes de terre et champignons

Deux œufs au plat, bacon, salade

Galettes de sarrasin

Traditionnelles bretonnes

GALETTE : naturelle

GALETTE : œuf ou emmental

GALETTE : jambon blanc ou bacon ou saucisse ou andouille

GALETTE : œuf et jambon blanc ou jambon cru et emmental

COMPLÈTE : base d'œuf et emmental avec jambon blanc ou jambon serrano ou saucisse ou ratatouille ou andouille

FROMAGÈRE : fromage de chèvre, roquefort, emmental, crème fraîche, ciboulette

GUÉMÉNOISE : œuf, andouille de Guémené, compote d'oignon au cidre

GALETTE TRYO : pommes de terre, ratatouille, morue fumée



Spécialités Annaïck

BERGÈRE : champignons, fromage de chèvre, bacon, crème fraîche, ciboulette

GAËLIC : avocat, saumon fumé avec miel et sésame, fromage de chèvre, crème fraîche, tomates cerises, graines de courge

TARTIFLETTE : pomme de terre, compote d'oignon au cidre, crème fraîche, reblochon, bacon

PANTAGRUEL : œuf, oignon, tomates, ciboulette, viande hachée, mesclun

BEGMEILLOISE : épinards, saumon fumé avec miel et sésame, fromage de chèvre, amandes grillées

LA POULETTE AU CURRY : champignons, poulet au curry, emmental, crème fraîche

GOUAREC : guacamole, poulet au curry, oignon, lait de coco, mesclun



Végétariennes

FAOUEUET : tartare d'algues, tomates séchées, avocat, sésame, tomates cerises

HUELGATT : œuf, brie, courgette et pesto de noix, roquette

PANTAGRUEL BIO : œuf, oignon, tomates, ciboulette, steak de tofu, mesclun

KER LOC'H : fromage de chèvre, épinard à la crème, raisins secs, noix

MÉDITERRANÉENNE : tofu fumé, mesclun, graines de courge, compote d'oignon au cidre, raisins secs

Tout comme le veut la tradition, nos galettes et nos crêpes sont préparées à la minute, elles ne sont pas réchauffées et sont élaborées avec du beurre salé.

Crêpes de froment sucrées

CRÊPE AU SUCRE

CRÊPE À LA CONFITURE (abricot, fraise, framboise, myrtilles, orange)

CRÊPE AU MIEL

CRÊPE À LA CRÈME DE MARRONS

CRÊPE AU CITRON FRAIS

CRÊPE AU MIEL ET AU CITRON, ou miel et amandes, ou miel et noix



CRÊPE À LA CANNELLE

CRÊPE AU CHOCOLAT BELGE (noir ou blanc)

CRÊPE AU SALIDOU (caramel et beurre salé)

CRÊPE À LA LIQUEUR : Cointreau, Rhum ou Grand Marnier

CRÊPE AUX COOKIES : chocolat noir, salidou et éclats de cookies

L'ÎLE HOUAT : banane, chocolat, boule vanille

L'ORANGINE : confiture d'orange, chocolat, crème Chantilly

LA QUISTINIC : crème de marrons, Cointreau, crème Chantilly

LA CHOCOTINE : banane, chocolat

LA CHOCONUTS : crème de cacao aux noisettes

LA BIGOUDENNE : poires en sirop, chocolat, crème Chantilly

LA BELLE ÎLE : chocolat, noix de coco râpée

LA NORMANDE : compote de pommes maison, Lambig

L'ANNAÏCK : chocolat, salidou, glace vanille et touron

LA MARTINIQUEAISE : carpaccio d'ananas frais mariné dans du Cointreau, boule noix de coco, sauce à la fraise

TATIN : compote de pommes, salidou (caramel et beurre salé), boule vanille ou crème fraîche liquide

Suppléments : amandes, noix, noisettes, chocolat, salidou, crème de cacao aux noisettes, crème épaisse, chocolat noir, cookies

Glaces

SAVEURS DE BRETAGNE : caramel et beurre salé, glace avec morceaux de biscuit sablé breton ou sorbet au cidre (1, 2 ou 3 boules)

GLACES ET SORBETS : vanille, chocolat, touron, fraise, citron, mangue ou noix de coco (1, 2 ou 3 boules)

SAVEURS LACTÉES : yaourt bulgare à la groseille, yaourt bulgare naturel (1, 2 ou 3 boules)

LA FRUITIÈRE : trois boules (citron, mangue et fraise), confiture de myrtilles

LA GOÉDIC : deux boules de noix de coco, chocolat chaud, noix de coco râpée

LA CHÂTELAINE : deux boules de vanille, noix, miel, crème Chantilly

LA POIRE BELLE HÉLÈNE : deux boules (chocolat et vanille), poire en sirop, chocolat chaud, crème Chantilly

LA BANANA SURF : trois boules (biscuit sablé breton, chocolat, vanille), banane fraîche, chocolat chaud, crème Chantilly

LA NOUGATINE : trois boules (caramel avec beurre salé, vanille, touron), salidou, crème Chantilly

L'AIGUILLETTE : deux boules (mangue et chocolat), chocolat chaud et éclats de cookies

LA BÉCASSINE : trois glaces de Bretagne (caramel avec beurre salé, biscuit sablé, sorbet au cidre), biscuit croustillant, Lambig

LA NIVIDIC : compote de pommes maison, sorbet au cidre, biscuit croustillant

LA CITRONNELLE : deux boules de sorbet citron, vodka, menthe fraîche

LA POULDREUZIC : deux boules (vanille et touron), salidou, amandes grillées

LE TROU BRETON : une boule de sorbet au cidre, Lambig

L'AR-MEN : une boule de glace au yaourt bulgare à la groseille, carpaccio d'ananas frais, biscuit croustillant