

Amanides

AMANIDA VERDA: tomàquet, nous, mesclum

LA VENDANGEUSE: enciam, formatge de cabra, pernil serrà, raïm, rostes de pa fregit, poma fresca



MAGRET: enciam, magret, olives, alvocat, formatge de cabra, pesto de nous

ROCAFORT: enciam, rocafort, rostes de pa fregit, nous, tomàquet, ous al plat

BOURBON: enciam, alvocat, formatge de cabra, bacó, xampinyons, poma fresca, crema de llet

SALMÓ: enciam, alvocat, xampinyons, ceba, salmó fumat amb mel i sèsam, cibulet

LA SURRÉALISTE: enciam, pera, rostes de pa fregit, formatge de cabra, alvocat, pernil dolç, blat de moro, sèsam, salsa de maduixa

CHÈVRE CHAUD: torrada de pa amb formatge de cabra i mel, mesclum, tomàquet, nous, serrà

KERGUELEN: enciam, ceba, tàrtar d'algues, olives, pebrot, tonyina fumada, tomàquet sec, bola de gelat de formatge de cabra

CHÂMPETRE: enciam, tofu fumat, poma, tàrtar d'algues, nous, tomàquet sec i llevat de cervesa

AMANIDA DE POLLASTRE: mesclum, pollastre al curri, pinya, llet de coco, carabassó i llavor de carabassa

CARPACCIO: carpaccio de vegetals de temporada

Fusta d'embotits de la Bretanya

Pernil dolç, pernil serrà, salsitxa fumada, bacó, andouille de Guéméné, paté Hénaff, amanida



Fusta de formatges francesos

Brie, rocafort, cabra, reblochon, camembert, comté, nous, amanida

Fusta mixta de formatges i embotits

Formatges i embotits

Fusta Des Glénans

Salmó fumat amb mel i sèsam, tonyina fumada, bacallà fumat, tàrtar d'algues, pa suc, nata espessa

Truites

Francesa

Pernil dolç

Rocafort

Patates i xampinyons

Dos ous al plat, bacó, amanida

“Galletes” de blat sarraí

Tradicionals bretones

GALETTE: natural

GALETTE: ou o emmental

GALETTE: pernil dolç o bacó o salsitxa o andouille

GALETTE: ou amb pernil dolç o pernil amb emmental

COMPLÈTE: base d'ou i emmental amb pernil dolç o serrà o salsitxa o samfaina o andouille

FROMAGÈRE: formatge de cabra, rocafort, emmental, crema de llet, cibulet

GUÉMÉNOISE: ou, andouille de Guéméne, compota de ceba amb sidra

GALETTE TRYO: patates, samfaina, bacallà fumat



Especialitats Annaïck

BERGÈRE: xampinyons, formatge de cabra, bacó, crema de llet, cibulet

GAËLIC: alvocat, salmó fumat amb mel i sèsam, formatge de cabra, crema de llet, cirerols, llavor de carabassa

TARTIFLETTE: patata, compota de ceba amb sidra, crema de llet, reblochon, bacó

PANTAGRUEL: ou, ceba, tomàquet, cibulet, vedella picada, mesclum

BEGMEILLOISE: espinacs, salmó fumat amb mel i sèsam, formatge de cabra, ametlles torrades

LA POULETTE AU CURRY: xampinyons, pollastre amb curri, emmental, crema de llet

GOUAREC: guacamole, pollastre amb curri, ceba, llet de coco, mesclum



Vegetarianes

FAOUE: tàrtar d'algues, tomàquet sec, alvocat, sèsam, cirerol

HUELGATT: ou, brie, carabassó i pesto de nous, ruca

PANTAGRUEL BIO: ou, ceba, tomàquet, cibulet, bistec de tofu, mesclum

KER LOC'H: formatge de cabra, espinacs a la crema, panses, nous

MÉDITERRANÉENNE: tofu fumat, mesclum, llavor de carabassa, compota de ceba amb sidra, panses

Seguint la tradició, les nostres “galletes” i crêpes es fan al moment, no es reescalfen i estan elaborades amb mantega salada

Crêpes dolces de blat blanc

CRÊPE DE SUCRE

CRÊPE DE CONFITURA (albercoc, maduixa, gerds, nabius, taronga)

CRÊPE AMB MEL

CRÊPE AMB CREMA DE CASTANYES

CRÊPE AMB LLIMONA FRESCA

CRÊPE AMB MEL I LLIMONA, o mel i ametlles, o mel i nous



CRÊPE AMB CANYELLA

CRÊPE DE XOCOLATA BELGA (negra o blanca)

CRÊPE DE SALIDOU (Caramel amb mantega salada)

CRÊPE AMB LICOR: Cointreau, rom o Grand Marnier

CRÊPE COOKIES: xocolata negra, salidou i engrunes de cookies

L'ÎLE HOUAT: plàtan, xocolata i bola de vainilla

L'ORANGINE: confitura de taronja, xocolata, nata

LA QUISTINIC: crema de castanyes, Cointreau, nata

LA CHOCOTINE: plàtan, xocolata

LA CHOCONUTS: crema de cacau amb avellanes

LA BIGOUDENNE: peres en almívar, xocolata, nata

LA BELLE ÎLE: xocolata, coco ratllat

LA NORMANDE: compota casolana de pomes, Lambig

L'ANNAICK: xocolata, salidou, gelat de vainilla i torró

LA MARTINQUAISE: carpaccio de pinya fresca marinada amb Cointreau, bola de coco, salsa de maduixa

TATIN: compota de poma, salidou (caramel amb mantega salada), gelat de vainilla o nata líquida

Suplements: ametlles, nous, avellanes, xocolata, salidou, crema de cacau amb avellanes, nata espessa, xocolata negra, cookie

Gelats

SABORS DE BRETANYA: caramel amb mantega i sal, gelat amb bocinets de galeta sablé de Bretanya o sorbet de sidra (1, 2 o 3 boles)

GELATS I SORBETS: vainilla, xocolata, torró, maduixa, llimona, mango o coco (1, 2 o 3 boles)

SABORS LACTIS: iogurt búlgar de grosella, iogurt búlgar natural (1, 2 o 3 boles)

LA FRUITIÈRE: tres boles (llimona, mango i maduixa), confitura de nabius

LA GOÉDIC: dues boles de coco, xocolata calenta, coco ratllat

LA CHÂTELAINE: dues boles de vainilla, nous, mel, nata

LA POIRE BELLE HÉLÈNE: dues boles (xocolata i vainilla), pera en almívar, xocolata calenta, nata

LA BANANA SURF: tres boles (galeta sablé de Bretanya, xocolata, vainilla), plàtan fresc, xocolata calenta, nata

LA NOUGATINE: tres boles (caramel amb mantega i sal, vainilla, torró), salidou, nata

L'AIGUILLETTE: dues boles (mango i xocolata), xocolata calenta i engrunes de cookies

LA BÉCASSINE: tres gelats de Bretanya (caramel amb mantega i sal, galeta sablé, sorbet de sidra), galeta cruixent, Lambig

LA NIVIDIC: compota de poma casolana, sorbet de sidra, galeta cruixent

LA CITRONNELLE: dues boles de sorbet de llimona, vodka, menta fresca

LA POULDREUZIC: dues boles (vainilla i torró), salidou, ametlles torrades

LE TROU BRETON: una bola de sorbet de sidra, Lambig

L'AR-MEN: una bola de gelat de iogurt búlgar amb grosella, carpaccio de pinya fresca, galeta cruixent