

## Ensaladas

CREMA DE VERDURAS: Elaborada con verduras frescas del día	6,50
SOPA DE TOMILLO (temporada de invierno): cebolla, huevo, picatostes, emmental, tomillo, miso	6,80
ENSALADA VERDE: mezclum, tomate, nueces, cebolla tierna, olivas	7,80
LA VENDANGEUSE: mezclum, queso de cabra, jamón serrano, uvas, picatostes, manzana fresca	11,60
LA MAGRET: mezclum, magret, olivas, aguacate, queso de cabra, pesto de nueces	11,60
LA ROQUEFORT: mezclum, roquefort, picatostes, nueces, tomate, dos huevos al plato	10,90
LA BOURBON: mezclum, aguacate, queso de cabra, bacón, champiñones, manzana fresca, crema de leche	11,80
LA SALADE DE SAUMON: mezclum, aguacate, champiñones, cebolla tierna, salmón ahumado, miel, cebollino	11,90
LA SURREALISTE: mezclum, pera, picatostes, queso de cabra, aguacate, jamón york, maíz, sésamo, salsa de fresa	12,40
LA CHÈVRE CHAUD: mezclum, tostaditas de pan con queso de cabra y miel, tomate, nueces, serrano, tomate seco	11,70
LA KERGUELEN: mezclum, cebolla tierna, tartar de algas, olivas, pimienta, atún ahumado, tomate seco, helado de queso de cabra	11,90
LA CHAMPÊTRE: mezclum, tofu ahumado, manzana, tartar de algas, nueces, tomate seco, levadura de cerveza	11,10
LA POULET: mezclum, pollo al curry, piña natural, leche de coco, calabacín, cacahuets	11,70
LA GRECQUE: mezclum, queso feta, cebolla tierna, calabacín, tomate seco, olivas, pesto de nueces	11,50

## Tabla de embutidos de la Bretaña

Jamón york, jamón serrano, salchicha ahumada, bacón, "Andouille" de Guéméné, ensalada	16,20
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Tabla de quesos franceses

Brie, roquefort, cabra, reblochon, camembert, comté, nueces, ensalada	14,90
-----------------------------------------------------------------------	-------

## Tabla mixta de quesos y embutidos

Quesos y embutidos	17,50
--------------------	-------

## Tabla des Glénans

Salmón ahumado, atún ahumado, bacalao ahumado, tartar de algas, tostadas	14,50
--------------------------------------------------------------------------	-------

## Tortillas

Francesa	6,90
Jamón dulce	7,60
Roquefort o cabra o emmental	8,40
Pisto	8,60
Patatas y champiñones	9,10
Dos huevos al plato, bacón, ensalada	9,50

## "Galletes" de Garraceno

### Tradicionalés bretonas

GALETTE: huevo o emmental o jamón york	4,90
GALETTE: bacón o salchicha o andouille	6,20
GALETTE: jamón york con huevo o emmental	7,60
LA COMPLETE: base de huevo y emmental con jamón york o serrano o butifarra o pisto o andouille o bacón	8,90
LA FORMAGÈRE: queso de cabra, roquefort, emmental, crema de leche, cebollino	9,90
LA GUÉMÉNOISE: huevo, andouille de Guéméné, cebolla	10,20
LA ARMORICAINE: patata, brie, cebolla, butifarra ahumada	10,30
LA BERGÈRE: champiñones, queso de cabra, bacón, crema de leche, cebollino	10,50

### Especialidades Annaïck

LA MARAICHÈRE: cebolla, patata, bacalao, pimienta asado, salsa romesco, cebollino	11,80
LA GAËLIC: aguacate, salmón ahumado, queso de cabra, tomates cherry, crema de leche, semillas de calabaza	11,40
LA SPECIALITÉ: queso de cabra, higos, aguacate, salmón ahumado, crema de leche	11,40
LA SUCRÉ ET SALÉ: helado de queso de cabra, manzana, confitura de frambuesa, crema de leche, salmón ahumado o bacón	13,70
LA BEGMEILLOISE: espinacas, salmón ahumado, queso de cabra, almendras tostadas	10,90
LA FAOÛËT: tartar de algas, tomate seco, aguacate, tomate cherry, atún ahumado, sésamo	13,20
LA QUIMPEROISE: emmental, huevo, pisto, butifarra ahumada	10,50
LA PANTAGRUEL: brie, cebolla, patata, hamburguesa de ternera	13,20
LA TARTIFLETTE: patata, cebolla, reblochon, bacón, crema de leche	10,90
LA POULETTE AU CURRY: champiñones, pollo al curry, emmental, crema de leche	10,80
LA GOUAREC: guacamole, pollo al curry, cebolla, mezclum, leche de coco	12,60
LA CROZON: compota de manzana, queso rocafort, mezclum, magret de pato, reducción de módena	11,90
LA SUPRÊME: hamburguesa de ternera, huevo, cebolla, champiñones, bacón, salsa roquefort (opcional), cebollino	15,90
LA IBÉRIQUE: dos huevos, brie, patata, jamón ibérico	14,60

### Vegetarianas

LA HUELGATT: huevo, brie, calabacín, rúcula, pesto de nueces	10,90
LA KER LOC'H: queso de cabra, espinacas, uvas pasas, nueces	9,90
LA MÉDITERRANÉENNE: huevo, champiñón, tofu macerado, tomate fresco, mezclum	10,10
LA PLOGOFF: cebolla caramelizada, queso de cabra, aguacate, tomate seco, miel, cacahutes	10,80

**Siguiendo la tradición, nuestras "galletes" y crêpes se hacen al momento, no se recalientan y están elaboradas con mantequilla salada.**

## Crêpes Dulces de Trigo Blanco

CRÊPE DE AZÚCAR	3,40
CRÊPE DE CONFITURA (albaricoque, fresa, frambuesa, arándano, naranja)	3,90
CRÊPE CON MIEL O LIMÓN FRESCO O CANELA	4,20
CRÊPE CON CREMA DE CASTAÑAS	4,50
CREPE CON MIEL Y LIMÓN, O MIEL Y ALMENDRAS, O MIEL Y NUECES	5,60
CRÊPE DE CHOCOLATE BELGA negro o blanco	5,50
CRÊPE DE SAÏDOU (caramelo con mantequilla salada)	5,80
CRÊPE FLAMBÉE: Cointreau, ron o Grand Marnier	5,70
CRÊPE DE COOKIES: chocolate negro, salidou, cookies	6,80
L'ÎLE HOUAT: plátano, chocolate negro y helado de vainilla	7,90
L'ORANGINE: confitura de naranja, chocolate negro, nata	6,70
LA QUISTINIC: crema de castañas, Cointreau, nata	6,80
LA CHOCOTINE / NUTELINE / BLANCHTINE: plátano, con chocolate negro o crema de cacao con avellanas o chocolate blanco	6,80
LA CHOCONUTS: crema de cacao con avellanas	5,50
LA BIGOUDENNE: peras en almíbar, chocolate negro, nata	6,60
LA BELLE ÎLE: chocolate negro, coco rallado	6,20
LA NORMANDE: compota casera de manzanas, calvados	7,50
LA NOUGAT: helado de turrón, nata, nueces, miel	7,70
L'ANNAICK: chocolate negro, salidou, helado de vainilla y turrón	8,80
LA MARTINIQUE: carpaccio de piña fresca con Cointreau, helado de coco, confitura de fresa	7,90
LA TATIN: compota de manzana, salidou, helado de vainilla o nata	7,80
LA QUIBERON: limón, helado de coco, confitura de arándanos	7,40
LA CATALANE: helado de queso de cabra, nueces, miel	7,50
<b>suplementos:</b> almendras, nueces, cacahuets, chocolate, salidou, crema de cacao con avellanas, nata, chocolate, cookies	1,60

## Helados

SABORES DE BRETAÑA: caramelo con mantequilla salada, helado con trocitos de galleta "sablé" de Bretaña o sorbete de Sidra	(1, 2 ó 3 bolas)	3,00/ 5,60/ 7,30
HELADOS Y SORBETES: vainilla, chocolate, turrón, fresa, limón, mango o coco	(1, 2 ó 3 bolas)	2,60/ 4,90/ 7,00
SABORES LÁCTEOS: yogurt búlgaro con grosella, yogurt búlgaro natural	(1, 2 ó 3 bolas)	2,90/ 5,20/ 7,20
LA FRUITÈRE: tres bolas (limón, mango y fresa), confitura de arándanos		6,90
LA GOÉDIC: dos bolas de coco, chocolate caliente, coco rallado		6,90
LA CHÂTELAINÈ: dos bolas de vainilla, nueces, miel, nata		6,80
LA POIRE BELLE HÉLÈNE: dos bolas (chocolate y vainilla), pera en almíbar, nata, chocolate caliente		7,80
LA BANANA SURF: tres bolas (galleta "sablé" de Bretaña, chocolate, vainilla), plátano, nata, chocolate caliente		8,90
LA NOUGATINE: tres bolas (caramelo con mantequilla salada, vainilla, turrón), salidou, nata		7,90
L'AIGUILLETÈ: dos bolas (mango, chocolate), chocolate caliente, cookies		6,70
LA BÉCASSINE: tres bolas de helado (caramelo con mantequilla salada, galleta "sablé" de Bretaña, chocolate), galleta		8,20
LA NIVIDIC: compota de manzana casera, sorbete de sidra, galleta		6,70
LA CITRONNELLE: dos bolas de sorbete de limón, vodka, menta fresca		6,90
LA POULDRÉUZIC: dos bolas (vainilla, turrón), salidou, almendras tostadas		6,90
L'AR-MEN: gelat de iogurt búlgar amb grosella, carpaccio de pinya fresca, nous		6,60

**Servicio de terraza con un 5% de suplemento**

**IVA INCLUIDO**