



Ensaladas

ENSALADA VERDE: tomate, nueces, mezclum	6,60
LA VENDANGEUSE: mesclum, queso de cabra, jamón serrano, uvas, tropezones de pan frito, manzana fresca	11,40
MAGRET: mesclum, magret, olivas, aguacate, queso de cabra, pesto de nueces	11,60
ROQUEFORT: mesclum, roquefort, tropezones de pan frito, nueces, tomate, huevos al plato	10,80
BOURBON: mesclum, aguacate, queso de cabra, bacón, champiñones, manzana fresca, crema de leche	11,70
SALMÓN: mesclum, aguacate, champiñones, cebolla, salmón ahumado con miel, sésamo, cebollino	11,60
LA SURREALISTE: mesclum, pera, tropezones de pan frito, queso de cabra, aguacate, jamón dulce, maíz, sésamo, vinagreta de fresa	12,10
CHÈVRE CHAUD: tostadas de pan con queso de cabra y miel, mezclum, tomate, nueces, serrano	11,40
CHAMPÊTRE: mesclum, tofu ahumado (bio) en salsa de soja, manzana, tartar de algas, nueces, tomate seco, semilla de calabaza	11,40

Tabla de embutidos de la Bretaña

Jamón dulce, jamón serrano, salchicha ahumada, bacón, "Andouille" de Guéméné, paté, mesclum	15,20
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Tabla de quesos franceses

Brie, roquefort, cabra, reblochón, camembert, comté, nueces y mezclum	12,90
-----------------------------------------------------------------------	-------

Tabla mixta de quesos y embutidos

Quesos y embutidos	16,70
--------------------	-------

Tortillas

Francesa	6,90
Jamón dulce	7,60
Roquefort	8,30
Dos huevos al plato, bacón, mesclum	9,30

Suplementos	1,60
-------------	------



“Galletes” de Sarraceno

Tradicionales bretonne

GALETTE: natural	3,60
GALETTE: huevo, emmental o jamón york	4,90
GALETTE: bacón, salchicha o Andouille	6,20
GALETTE: huevo con jamón york o jamón con emmental	7,60
COMPLÈTE: base huevo y emmental con jamón york o serrano o salchicha o andouille o bacón	8,70
FROMAGÈRE: queso de cabra, roquefort, emmental, crema de leche, cebollino	9,70
GUÉMÉNOISE: huevo, andouille de guemene, compota de cebolla a la sidra	9,50
BERGÈRE: champiñones con cebolla, queso de cabra, bacón, crema de leche, cebollino	10,30

Especialidades Annaïck

GAËLIC: aguacate, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra, crema de leche, tomate cherry, semillas de calabaza	11,20
TARTIFLETTE: patata, compota de cebolla a la sidra, crema de leche, reblochón, bacón	10,40
BEGMEILLOISE: espinacas, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra, almendras tostadas	10,60
LA POULETTE AU CURRY: champiñones, pollo con curry, emmental, cacahuètes y salsa raita (pepino, yogur, menta, cilantro)	10,70
LA SPECIALITÉ: tartar de algas, tomate seco, aguacate, tomate cherry, atún ahumado, sésamo	12,20
LA SUPRÊME: Hamburguesa de ternera ecológica, huevo, cebolla, champiñones, bacón, salsa roquefort, cebollino	15,90

Vegetarianas y veganas

HUELGATT: huevo, brie, calabacín y pesto de nueces, rúcula	10,20
KER LOC'H: queso de cabra, espinaca, uvas pasas, nueces	9,50
LA JARDINIÈRE: Queso de cabra, huevo, champiñones, nueces, rúcula	9,30
MÉDITTERANÉENNE: tofu ahumado (bio) en salsa de soja, puerros cocinados, tomate cherry, rúcula y germinado	10,40
LA VEGANA: puerros cocidos, seitan (bio) a la plancha, calabacín, nueces, pasas con salsa de soja	10,60

Suplementos 1,60 €

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, arándanos, naranja)	3,90
CRÊPE A LA MIEL	4,40
CRÊPE A LA CREMA DE CASTAÑAS	4,50
CRÊPE A LA CANELA	4,10
CRÊPE AL LIMÓN	4,40
CRÊPE DE CHOCOLATE BELGA (negro o blanco)	5,50
CRÊPE DE "SALIDOU" (caramelo con mantequilla salada)	5,80
CRÊPE AL LICOR: Cointreau, Calvados o Grand Marnier	5,70
CRÊPE COOKIES: chocolate negro, salidou y migas de cookies	6,80
L'ÎLE HOUAT: plátano, chocolate, bola vainilla	7,85
L'ORANGINE: confitura de naranjas, chocolate, nata	6,60
LA QUISTINIC: crema de castañas, Cointreau, nata	6,80
LA CHOCOTINE: plátano, chocolate o Nutella	6,80
LA CHOCONUTS: crema de cacao con avellanas	5,50
LA NORMANDE: compota casera de manzanas, Calvados	7,50
L'ANNAICK: chocolate, salidou, helado vainilla y turrón	8,80
TATIN: compota de manzana, salidou (caramelo con mantequilla salada), Helado de vainilla y almendras en escamas	7,70
Suplementos: almendras, nueces, avellanas, chocolate, salidou, crema de cacao con avellanas, nata, chocolate negro, salidou, cookies, cacahuetes	1,60

Helados

SABORES DE BRETAÑA Y SABORES LACTEOS: caramelo con mantequilla y sal, helado con trocitos de galleta "sablé" de Bretaña, sorbete de Sidra o yogurt búlgaro con grosella (1, 2 ó 3 bolas)	2,90/ 5,30/ 7,20
HELADOS Y SORBETES: vainilla, chocolate, turrón, limón, cassis, pistacho, mango o coco (1, 2 ó 3 bolas)	2,60/ 4,90/ 6,80
LA FRUITIÈRE: tres bolas (limón, mango y cassis), confitura de arándanos	6,75
LA GOÉDIC: una bola de coco, una bola de pistacho, chocolate caliente, coco rallado	6,85
LA CHÂTELAINÉ: dos bolas de vainilla, nueces, miel, nata	6,70
LA BANANA SURF: tres bolas (pistacho, chocolate, vainilla), plátano fresco, chocolate caliente, nata	8,30
LA NOUGATINE: tres bolas (caramelo con mantequilla y sal, vainilla, turrón), salidou, nata	7,85
LA POULDREUZIC: dos bolas (vainilla y turrón), salidou, almendras tostadas	6,95
Suplementos	1,60