



Ensaladas y cremas

CREMA DE VERDURAS O GAZPACHO: elaborada con las verduras frescas del día	5,50
ENSALADA VERDE: tomate, nueces y mezclum	6,50
CRUDITEES: mezclum, zanahoria, rabanito, tomate, maiz, huevo duro y aguacate	8,45
ROQUEFORT: mezclum, roquefort, tropezones de pan frito, nueces, tomate y huevos al plato	11,70
BOURBON: mezclum, aguacate, queso de cabra, bacón, champiñones, manzana fresca y crema de leche	11,60
SALMÓN: mezclum, aguacate, champiñones, cebolla, salmón ahumado con miel, sésamo y cebollino	12,50
LA SURREALISTE: mezclum, pera, tropezones de pan frito, queso de cabra, aguacate, jamón dulce, maíz, sésamo y vinagreta de fresa	12,95
CHÈVRE CHAUD: tostadas de pan con queso de cabra y miel, mezclum, tomate, nueces y serrano	11,75
ENSALADA GRIEGA: queso feta, tomate, olivas negra, cebolla fresca, orégano	10,90

Tabla de embutidos de la Bretaña

Jamón dulce, jamón serrano, salchicha ahumada, bacón, "Andouille" de Guéméné y mezclum	15,50
--	-------

Tabla de quesos franceses

Brie, roquefort, cabra, reblochón, camembert, comté, nueces y mezclum	13,90
---	-------

Tabla mixta de quesos y embutidos

Quesos y embutidos	16,80
--------------------	-------

Tortillas

Francesa	7,90
----------	------

Dos huevos al plato, bacón y mezclum	9,95
--------------------------------------	------

Suplementos	1,40/1,90
-------------	-----------



“Galletes” de Sarraceno

Tradicionales bretonne

GALETTE: natural	4,00
GALETTE 1 INGREDIENTE: huevo, emmental o jamón york	5,50
bacón, salchicha o Andouille	5,90
GALETTE 2 INGREDIENTES: huevo con jamón york o jamón con emmental	7,90
COMPLÈTE: base de huevo y emmental, con jamón york o serrano o salchicha o andouille o bacón	8,75

Especialidades Annaïck

BERGÈRE: champiñones con cebolla, queso de cabra, bacón, crema de leche y cebollino	10,50
FROMAGÈRE: queso de cabra, roquefort, emmental, crema de leche y cebollino	10,50
GUÉMÉNOISE: huevo, andouille de guéméné y compota de cebolla a la sidra	10,30
GAËLIC: aguacate, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra, crema de leche, tomate cherry y semillas de calabaza	12,00
TARTIFLETTE: patata, compota de cebolla a la sidra, crema de leche, reblochon y bacón	11,35
PANTAGRUËL: huevo, cebolla, tomate, cebollino, hamburguesa de ternera receta Annaïck y mezclum	14,00
BEGMEILLOISE: espinacas, salmón ahumado con miel y sésamo, queso de cabra y almendras tostadas	11,50
LA POULETTE AU CURRY: champiñones con cebolla a la plancha, pollo con curry, emmental y nata	11,50
LA SUPRÊME: Hamburguesa de ternera receta Annaïck, huevo, cebolla, champiñones, bacón, salsa roquefort y cebollino	16,50
ARMORICAINE: patata, brie, cebolla y salchicha ahumada	13,70
PONT-AVEN: puerros a la plancha, jamón york, queso roquefort, nueces y crema de leche	11,20

Vegetarianas y veganas

HUELGATT: huevo, brie, calabacín y pesto de nueces y rúcula	11,80
KER LOC’H: queso de cabra, espinaca, uvas pasas y nueces	10,60
LA JARDINIÈRE: Queso de cabra, huevo, champiñones con cebolla a la plancha, nueces y rúcula	10,30
LA VEGANA: puerros a la plancha, seitan (bio) a la plancha, calabacín, pipas de calabaza y pasas con salsa de soja	13,60
MARAICHÈRE: Emmental, tomate, albahaca y olivas negras	8,60

Suplementos	1,40/1,90
-------------	-----------

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	4,00
CRÊPE DE CONFITURA O MIEL (albaricoque, fresa, frambuesa, arándanos, naranja)	4,50
CRÊPE A LA CREMA DE CASTAÑAS	4,90
CRÊPE A LA CANELA	4,50
CRÊPE AL LIMÓN	4,50
CRÊPE DE CHOCOLATE BELGA (negro o blanco)	5,90
CRÊPE DE "SALIDOU" (caramelo con mantequilla salada)	5,90
CRÊPE AL LICOR: Cointreau, Calvados o Grand Marnier	6,20
GWEN: chocolate caliente, 1 bola de pistacho, láminas de almendras y nata	7,90
CRÊPE COOKIES: chocolate negro, salidou y migas de cookies	7,90
L'ÎLE HOUAT: plátano, chocolate y bola vainilla	8,10
L'ORANGINE: confitura de naranjas, chocolate y nata	7,90
LA QUISTINIC: crema de castañas, Cointreau y nata	7,90
LA CHOCOTINE: plátano, chocolate o crema de cacao con avellana	7,80
LA CHOCONUTS: crema de cacao con avellanas	5,90
LA BIGOUDENNE: peras en almíbar, chocolate y nata	6,90
BELLE ÎLE: chocolate belga negro, 1 bola de coco y coco rallado	7,60
LA NORMANDE: compota casera de manzanas y Calvados	8,10
L'ANNAICK: chocolate, salidou, helado vainilla y turrón	9,10
TATIN: compota de manzana, salidou (caramelo con mantequilla salada), helado de vainilla y almendras en escamas	9,20
Suplementos	1,40/1,90
Bola de helado	2,60

Helados

SABORES DE BRETAÑA Y SABORES LACTEOS: caramelo con mantequilla y sal, yogurt bulgaro con grosella, vainilla, chocolate, turrón, coco, mango, limón, pistacho, cassis (1, 2 ó 3 bolas)	3,20/ 5,60/ 7,90
LA FRUITIÈRE: tres bolas (limón, mango y cassis), confitura de arándanos	8,10
LA GOÉDIC: una bola de coco, una bola de pistacho, chocolate caliente y coco rallado	7,85
LA CHÂTELAINÉ: dos bolas de vainilla, nueces, miel y nata	7,70
LA BANANA SURF: tres bolas (pistacho, chocolate, vainilla), plátano fresco, chocolate caliente y nata	8,80
L'AIGUILLETE: dos bolas (mango y chocolate), chocolate caliente y migas de cookies	7,70
BATIDO DE PLÁTANO: leche, plátano, helado de vainilla, salidou y nata	5,60
Suplementos	1,40/1,60



Vinos

	Copa	Botella 75cl
Blancos		
Marques de Valencia <i>D.O. Valencia. 11,5% Moscatel, Meseguera y Malvasia.</i>	2,80	12,80
Duquesa de Valladolid <i>D.O. Rueda. 100% Verdejo.</i>	3,80	14,90
Zoe <i>D.O. Rias Baixas, Albariño, Caiño, Godello, Loureiro, Treixadura</i>		17,10
Quinta de Aves Chardonnay <i>D.O. Campo de Calatrava, Chardonnay</i>		16,90
Rosado		
El Chaval <i>D.O. Caudete de las fuentes Valencia, Bobal</i>	2,80	13,80
Quinta de Aves <i>D.O. Campo de Calatrava. Cabernet Franc, Graciano</i>		16,90
Muga Rosado <i>D.O. Rioja</i>		17,00
Tintos		
Malcriat <i>D.O. Utiel Requena, Garnacha Tintorera, Merlot ecológica</i>	2,80	13,80
Melic <i>D.O. Utiel Requena, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot ecológica</i>	3,80	14,80
Roble del Convento <i>D.O. Ribera del Duero, Crianza, 100% Tempranillo</i>	3,80	15,20
Muga, Anden de la Estación <i>D.O. Rioja, Garnacha, Tempranillo.</i>		16,80
Quinta de Aves Syrah <i>D.O. Tierra de Calatrava, Syrah</i>		16,80



Sidras de Bretaña

Sidra de Bretaña <i>(brut o dulce)</i>	copa	2,80
	75 cl	9,90
Sidra de Bretaña <i>Ecológica</i>	75 cl	10,90
Sidra de Bretaña <i>Extra brut</i>	1 L	11,90

Aperitivos

Kir bretón <i>(licor de Cassis o de Fresa con sidra)</i>		2,90
Kir Francés <i>(licor de Cassis o de Fresa con vino blanco)</i>		2,90
Pastis <i>45 cl y botella de agua</i>		4,50
Vermut rojo		3,50
Martini <i>Blanco o Rojo</i>		3,60

Digestivos

Chupitos de licores		1,90
Chupitos de alcohol		2,10
Copa Alcohol		3,80
Gin tonic		7,50
Cubatas		7,50

Cervezas

Cerveza de barril o clara	25 cl	2,50
	50 cl	4,50
	1 L	8,50
Stella Artois	33cl	3,30
San Miguel Manila <i>(doble lúpulo)</i>	33cl	3,30
SanMiguel Selecta	33cl	3,30
San Miguel Especial	33cl	3,30
San Miguel 0,0	33cl	2,80

Aguas, sodas y zumos

Agua	50cl	2,20
Agua con gas	33cl	2,50
Refrescos <i>(Pepsi, PepsiMax 0,0, Kas, Lipton, kas naranja o limón, seven up)</i>	33cl	2,50
Tónica	20cl	2,50
Zumos <i>(naranja, piña, manzana)</i>	20cl	2,50



Cafés

Café	1,50
Café doble	2,10
Café cortado	1,80
Café bombón	2,00
Café americano	2,10
Café con leche	2,60
Capuchino	3,00
Carajillo	1,80

Tes

Selección de Tes y Infusiones con mezclas naturales sin aromas ni conservantes químicos o industriales

Verde jengibre Limón

sencha, lemon grass, jengibre, limón, menta, pimienta, regaliz. Digestivo y estimulante

Rojo tibetano:

te rojo Pu Erh, bayas de goji, pétalos de rosa, flores de jazmín y malva y granada. Antioxidante

Oolong flor de Asia:

mezcla de tes Oolong y Lotus fermentados, botones de rosa, flores de manzanilla romana, maracuyá y manzana. Digestivo, antioxidante y revitalizante.

Negro English Breakfast:

mezcla clásica de Assam y Ceylan. Estimulante

Negro pakistaní :

Ceylan, cardamomo, canela, vainilla, jengibre. Estimulante.

2,60

Infusiones

Bon Profit:

mezcla de cascara de naranja y limón, escaramujo, flores de manzanilla, pétalos de azahar, lemongrass, hibisco, hierbabuena. Digestiva

Frutas del bosque:

arándanos, bayas de saúco, grosellas negras, hibisco, frambuesa, y cereza. Antioxidante

Yogi tea:

anís estrellado, cardamomo, jengibre, pimienta negra, canela, clavo y achicoria. Revitalizante

Rooibos Lima Limón:

antioxidante, remineralizante

Poleo menta

Manzanilla

2,60