

## SALADES

<b>LA CAMPAGNARDE</b>	13,90 €
Salade, Tomate, Lardons, Chèvre Chaud sur Toasts, Miel, Origan	
<b>LA FERMIÈRE</b>	13,50 €
Salade, Tomate, Pomme de Terre Sautées, Poulet, Emmental, Oeuf au Plat	
<b>L'OCÉANE</b>	15,90 €
Salade, Tomate, Crevettes, Thon, Saumon sur Blinis, Crème Ail & Ciboulette	
<b>LA CAESAR</b>	14,90 €
Salade, Tomate, Oignons Frits, Croutons à l'ail, Parmesan, Poulet frit, Sauce Caesar	
<b>LA PÉRIGOURDINE</b>	16,90 €
Salade, Tomate, Gésiers, Foie Gras, Toasts & Magret de Canard, Oignons Frits, Pommes de Terre Sautées	

## PÂTES

<b>À LA BOLOGNAISE</b>	13,50 €
À la sauce tomate et viande de boeuf hachée	
<b>À LA CARBONARA</b>	13,90 €
À la crème, aux lardons, copeaux de parmesan et jaune d'oeuf	
<b>AUX 3 JAMBONS</b>	13,90 €
À la crème, aux champignons, aux lardons, au bacon et au chorizo	
<b>AUX 4 FROMAGES</b>	13,90 €
À la crème, au bleu, parmesan, reblochon et raclette	
<b>AU PESTO</b>	15,90 €
À la crème fraîche au pesto et au saumon fumé	
<b>AU CURRY COCO</b>	13,90 €
À la crème, curry, tomate, carottes, poulet et coco rapé	
<b>AU MARSALA</b>	13,90 €
À la sauce au marsala, émincé de poulet et de champignons	

- Origine des viandes : Toutes les viandes sélectionnées ont pour origine préférentielle la France ou l'UE, sauf indication spéciale portée à l'ardoise.

- ❄️ Produit décongelé

- \* AOP : Appellation d'Origine Protégée  
IGP : Indication Géographique Protégée  
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

## GALETTES

<b>LA PARISIENNE</b>	10,90 €
Jambon, Emmental, Oeuf	
<b>LA FORESTIÈRE</b>	11,90 €
Poulet, Champignons, Emmental, Crème fraîche	
<b>L'ARDENNAISE</b>	12,90 €
Lardons Fumés, Emmental, Crème fraîche, Oeuf	
<b>LA 3 JAMBONS</b>	13,90 €
Bacon, Lardons, Chorizo, Oeuf, Emmental, Sauce tomate	
<b>L'AUVERGNATE</b>	15,90 €
Steack haché, crème fraîche, Bleu d'Auvergne pommes sautées, oignons frits, oeuf au plat	
<b>LA VEGGIE</b>	12,90 €
Carotte, fondue de poireau, tomate, pommes sautées, crème fraîche	
<b>LA CURRY COCO</b>	13,90 €
Emincé de poulet, curry, tomate, carotte, lait de coco, emmental, coco rapé	
<b>LA FROMAGÈRE</b>	13,50 €
Emmental, raclette, parmesan, bleu, reblochon	
<b>LA PÊCHEUR</b>	14,50 €
Thon, oignons frits, sauce tomate, olives, pommes sautées, emmental, oeuf	
<b>LA TIFLETTE</b>	13,90 €
Pommes sautées, lardons, reblochon, oignons frits, crème fraîche	
<b>LA SAUCISSE</b>	14,50 €
Saucisse fumée, oignons frits, pommes sautées, crème fraîche, moutarde et champignons	
<b>LA LANDAISE</b>	15,90 €
Magret de canard, gésiers, pommes sautées, tomate, oignons frits, crème fraîche framboisée (avec Supplément Foie Gras +4,00 €)	
<b>LA BURGER</b>	15,90 €
Steack haché, oeuf au plat, pommes sautées, oignons frits, tomate, crème fraîche, cheddar	
<b>LA BERGÈRE</b>	14,50 €
Fromage de chèvre, lardons, crème fraîche, pommes sautées, miel	
<b>L'ANDOUILLE</b>	15,90 €
Andouille de guéméné, pommes sautées, crème, moutarde à l'ancienne, oignons frits, champignons	
<b>LA RACLETTE</b>	14,90 €
Fromage raclette, jambon de pays, chorizo, bacon, pommes sautées, oignons frits, crème fraîche	
<b>LA SUÉDOISE</b>	15,90 €
Saumon fumé, crevettes, pommes sautées, fondue de poireau, crème l'ail et ciboulette, citron	

### Suppléments

Assiette de salade	3,50 €
Assiette de frites ❄️	4,90 €
Légumes, œuf, sauce, fromage	1,50 €
Viande et thon	2,50 €
Saumon et foie gras	4,00 €
Crème sucrée ou coulis	1,00 €
Boule de glace	1,50 €

## CRÊPES

Sucre ou Beurre sucre	3,50 €
Miel ou Jus de Citron	4,90 €
Confiture	4,50 €
(fraise, framboise, abricot, myrtille, orange amère)	
Chocolat chaud	5,20 €
Nutella	5,90 €
Chocolat chaud et Banane	6,20 €
Nutella et Banane	6,90 €
Crème de Marron ou Caramel Beurre Salé	5,90 €
<b>LA CHOCOLATINE</b>	7,50 €
Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème sucrée	
<b>LA BANQUISE</b>	7,90 €
Chocolat blanc et noir chaud, glace vanille, crème sucrée, amandes grillées	
<b>LA BANANA</b>	7,90 €
Banane, chocolat chaud, glace vanille, crème sucrée	
<b>LA TOBLERONNE ou FERRERO (selon saison)</b>	8,90 €
Chocolat blanc et noir chaud, tobleronne (ou ferrero), amandes grillées, glace vanille, crème sucrée	
<b>LA PRALINE ou DAIM (selon l'humeur !)</b>	8,90 €
Glace caramel, cacahuètes caramélisées (ou daim), coulis de caramel au beurre salé, crème sucrée	
<b>LA COCONUT</b>	7,90 €
Banane, glace noix de coco, chocolat chaud, coco rapée, crème sucrée	
<b>LA PÉCAN</b>	8,90 €
Glace vanille, pommes caramélisées, amandes grillées, coulis de caramel au beurre salé, crème sucrée	
<b>LA MARRONNÉE</b>	7,90 €
Crème de Marron, glace vanille, crème sucrée	
<b>LES FLAMBÉES</b>	8,90 €
Grand-Marnier, Calvados ou Rhum	
<b>LA CALVADOS</b>	9,90 €
Flambée au calvados, boule de glace vanille et crème sucrée	
<b>LA GRAND-MARNIER</b>	9,90 €
Flambée au grand-marnier, confiture d'orange amère, chocolat chaud et crème sucrée	

## DESSERTS

<b>FROMAGE BLANC</b>	4,90 €
Nature, sucre, coulis de fruits rouges, de chocolat ou de caramel au beurre salé	
<b>À la Crème de Marron</b>	5,90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT "Maison"</b>	5,90 €
<b>TIRAMISU</b>	6,50 €
<b>CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon</b>	5,90 €
<b>FONDANT au Chocolat ❄️</b>	6,90 €
Accompagné d'une boule de glace vanille, et de crème sucrée	
<b>TARTE DU MOMENT ❄️</b>	5,50 €
<b>ASSIETTE 3 FROMAGES</b>	6,90 €
Selon arrivage	

## GLACES

<b>2 BOULES</b>	4,90 €
<b>3 BOULES</b>	6,20 €
Parfums : vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, citron vert, fruits de la passion, café, noix de coco, caramel, rhum raisin, pistache	
<b>CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS</b>	6,90 €
2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, coulis de chocolat, crème sucrée	
<b>POIRE BELLE-HELÈNE</b>	6,90 €
2 boules de glace vanille, poire, coulis de chocolat chaud, crème sucrée	
<b>DAME BLANCHE</b>	6,90 €
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat, crème sucrée	
<b>BANANA SPLIT</b>	7,50 €
Banane fraîche, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace fraise, coulis de chocolat, crème sucrée	
<b>COLONEL</b>	7,00 €
2 boules de glace citron vert, vodka	
<b>ANTILLAISE</b>	7,90 €
2 boules de glace rhum-raisin, ananas, 1 boule de glace coco, rhum, crème sucrée	

**Café ou Thé Gourmand** 7,90 €  
accompagné de ses 3 douceurs

## MENU MIDI

**PLATS\* à l'Ardoise ou GALETTES**  
(Galette Forestière ou Parisienne)

### UNE BOISSON

Heineken, Bolée de Cidre  
Verre de Vin, Soda, Vittel ou Badoit

### UN DESSERT

Crêpe Sucre, Crêpe Confiture,  
Crêpe au Chocolat, Mousse au Chocolat,  
Fromage Blanc, Crème Brulée ou  
Tarte du Moment

**17,90€**

\*Plats avec suppléments indiqués sur l'ardoise

### SUGGESTIONS

Camembert au Four  
+ Frites et Jambon de pays  
\*\*\*  
Steak Oeuf à Cheval (180g)  
+ Frites  
**17,90 €**

**Assiette de Tapas à partager (pour 2)**  
Tamura Crevettes, Mozzarella Sticks, Onion rings, Samoussa, Poulet Frits (10 pièces) ❄️ **11,00 €**

## BOISSONS

### Eaux & Sodas

Sirop à l'eau - Vittel 50cl	3,50 €
Diabolo - 25 cl (Menthe, fraise, grenadine, citron)	3,50 €
Coca-Cola, Fanta, Orangina, Sprite, Schweppes, Ice tea pêche - 33 cl	3,50 €
Jus de Fruits Granini (25 cl) (Tomate, Orange, ananas, pomme, abricot)	3,70 €
Perrier - 33 cl	3,50 €
	<b>50 cl</b>
Vittel	3,20 €
Badoit	3,50 €
	<b>100 cl</b>
	4,50 €
	4,90 €

### Apéritifs

Kir Vin Blanc ou Breton - 12cl	3,50 €
Kir Royal - 12cl (pêche, cassis, mûre, framboise)	7,20 €
Ricard - 4 cl	3,50 €
Perroquet ou Tomate	3,90 €
Porto Blanc ou Rouge - 7cl	4,00 €
Martini Blanc, Rouge - 6 cl	4,90 €
Vodka - 4cl	4,90 €
Coupe de Champagne - 12cl	6,90 €
J&B - 4 cl	5,50 €
J&B Coca	6,90 €
Jack Daniel's - 4 cl	5,90 €
<b>Bières Bretonnes - 33 cl</b>	5,80 €
Lancelot (Blonde), Telenn (Blé noir), Cervoise (Ambrée), Hermine (Blanche), Duchesse Anne (Blonde Triple), Morgane (Blonde)	

<b>Bières Classiques</b>	25 cl	50 cl
Heineken	3,50 €	6,50 €
Panaché	3,80 €	7,00 €
Monaco	4,00 €	7,20 €
Affligem	3,70 €	7,00 €
Digestifs - 4 cl		5,50 €
Jet 27, Cognac, Calvados, Poire, Rhum blanc		

### Cidres & Vins

<b>Cidres</b>		
Bolée (Brut) - 20 cl		3,00 €
Loïc Reason (Brut ou Doux) - 75 cl		11,00 €
<b>Vins</b>		
Lajarde Montarlier - Saint Emilion AOC*		25,90 €
Corinne Depeyre - Côte du Rhône Bio AOP*		16,90 €
LaGrande Duboeuf - Brouilly AOP*		24,90 €
Magali Signature - Côte de Provence AOP*		23,90 €
Puech-Haut "Argana" - Pays d'Oc IGP*		23,90 €
<b>Vins de Table</b>	Verre 15cl	25cl
Rosé, Rouge ou Blanc	4,00 €	5,50 €
<b>Champagne</b>		50cl
Veuve Pelletier & Fils		9,50 €
		39,00 €

### Boissons Chaudes

Café / Déca	1,90 €
Café Double	3,60 €
Café crème - Cappuccino - Chocolat Chaud	3,10 €
Thé & Infusions	3,10 €
Vert, Menthe, Earl Grey, Jasmin, Citron Verveine Menthe, Infusion Fruits Rouges	