

Les galettes de sarrasin

(Farine de blé noir de Bretagne issue de l'agriculture biologique, pâte de sarrasin élaborée à partir d'ingrédients biologiques) (taille 40cm)

La Volcanique : Chorizo Ibérico, œuf Bio miroir et fromage (Abondance) 11.50 €

La Prudente : Jambon blanc, œuf Bio miroir, fromage (Meule des Alpes), champignons de Paris 13.50 €

et confit d'oignons maison au cidre

L'Audacieuse : Légumes (courgette, aubergine, poivron), féta, origan, huile d'olive et basilic 13.50 €

La Voluptueuse : Reblochon fermier AOP au lait cru, lard paysan fumé, œuf Bio miroir et crème fraîche d'Isigny 14.50 €

La Peureuse : Filet de poulet fermier au basilic et piment d'Espelette, pousses d'épinard, carottes, courgettes et 16.50 €

champignons « Trompettes »

Menu enfant : 12.90€

Salade Verte en accompagnement 3.50 €

Salade et planches

Salade Parmelan : Filet de poulet fermier au basilic et piment d'Espelette, artichaut des Pouilles, carottes, 16.50 €

courgettes, copeaux de Parmesan et vinaigrette au piment d'Espelette

Planche de charcuterie 13.50 €

Planche mixte : charcuterie et fromage 15.50 €

Les crêpes de froment

(Farine de froment de Bretagne issue de l'agriculture biologique, pâte de froment élaborée à partir d'ingrédients biologique) (taille 40cm)

La Gigi : Beurre salé et sucre roux 4.50 €

La Los Angeles : Caramel beurre salé maison 5.80 €

La San Antonio : Chocolat nature (noir ou au lait) 5.80 €

La New York : Caramel beurre salé, glace vanille Bio et chantilly 8.80 €

Supplément Chantilly maison
2.50 €

Les glaces et sorbets



(Glaces « Terre adélice » naturelles, issus de l'agriculture biologique.
Artisan d'Ardèche Le Moulinon, St Sauveur de Montagut)

Parfums :

Vanille / Café / Caramel crème salée / Pistache / Châtaigne / Macaron / Gingembre / Génépi / Thé Vert /
Menthe-chocolat // Chocolat / Poire / Citron / Fraise / Myrtilles / Mangue / Abricot / Noix de Coco / Passion /
pamplemousse

1 boule 4.00€

2 boules 6.00€

3 boules 9.00€

Prix net TTC