Merci à eux !

La Mie du Pain *(Vern-sur-Seiche)*

Le Local à Fromage *(Nouvoitou)*

Les Volailles de Janzé

Aux Blés d'Or *(Vern-sur-Seiche)*

La Mie de Vern *(Vern-sur-Seiche)*

Chantal Martin
(Producteur de miel artisanal à Noyal-Châtillon-sur-Seiche)

Les Vergers de l'Eclosel *(Nouvoitou)*

Le Moulin De La Charbonnière *(Saint-Gregoire)*

Coat Albret *(Bedée)*

La Brasserie Sainte Colombe

La brasserie Lancelot *(La Mine 56)*

La cidrerie SORRE *(Saint-Malo)*

La cidrerie de Brocéliande *(Gaël 35)*

Ce que nous aimons chez la Bretonne...

Des produits frais, locaux et faits maison, des nouvelles recettes tous les mois aux saveurs fines et généreuses, à base de fruits et légumes de saison pour ravir vos papilles, c'est ça l'esprit de La Bretonne !

La Bretonne, éco-responsable

Soucieuse de sa planète, la Bretonne s'engage dans une démarche responsable de l'environnement réduisant ainsi ses déchets. C'est le cas notamment de notre jus d'oranges pressées à la demande, car nous avons à cœur de proposer **des produits de qualité, bons en goût et pour votre santé.**

LAISSEZ-NOUS VOTRE AVIS !

La Bretonne, locale

La Bretonne prend un plaisir à vous cuisiner des produits frais pour valoriser les produits locaux issus de la Bretagne. Elle choisit ses ingrédients grâce à ses partenaires locaux dignes de confiance qui prennent le soin de réaliser leurs produits sans traitement.* **(psstt...regardez en bas de la page !)**

La Bretonne, de la traditionnelle à l'originale

Parce que nous aimons notre Région, nous partageons sa culture culinaire. Nous vous proposons ainsi sur notre carte un choix de galettes et de crêpes allant de la traditionnelle Complète et sa copine, la Beurre-Sucre aux plus originales... Il est même possible de **composer vous-même la vôtre** en fonction de vos envies du moment !

La Bretonne et son équipe ont quatre mots d'ordre qui feront de votre expérience culinaire un vrai plaisir : Rapidité de service, un accueil chaleureux, de bons produits tant par le goût que par la qualité nutritionnelle des ingrédients préparés et enfin des prix accessibles à tous pour partager le plaisir de cuisiner et de se régaler!

*Comme sa farine IGP de Bretagne issue du **Moulin de La Charbonnière**, son jus de pomme artisanal produit par **COAT ALBERT** grâce aux pommes achetées chez **les vergers des particuliers (35)** ou encore des gourmandises fournies par la Boulangerie **Les Blés d'Or**.

Les Boissons

Les Apéritifs et Cocktails

Mojito Rhum blanc Havana Club, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert pressé, eau gazeuse	6,70 €
Virgin Mojito Sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert pressé, eau gazeuse	5,50 €
Mojito du moment (selon les fruits de la saison)	7,00 €
Irish Coffee (Supplément de 2€ avec du *EDDU Silver Brocéliande*) Whisky Jameson, sucre de canne, café, crème fouettée	6,50 €
Cocktail Maison Crème de pêche, zeste d'agrumes, cidre SORRE	4,00 €
Kir Breton Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise (12 cl)	3,90 €
Kir Vin blanc Sauvignon Cassis, mûre, framboise, pêche	3,90 €
Soupe Angevine Crémant de Loire, sucre de canne, jus de citron, Grand Marnier	6,00 €
Kir Pétillant (12 cl)	4,10 €
Limoncello (4 cl)	6,00 €
Pommeau de Bretagne (5 cl)	3,90 €
Martini Blanc/ Martini Rouge (5 cl)	3,90 €
Ouestis (2 cl) aperitif anisé d'origine Bretagne	3,90 €
Ricard (2 cl)	2,50 €
Porto Rouge (5 cl)	3,90 €
Whisky EDDU Silver Brocéliande (2 cl) whisky breton au blé noir	7,50 €
Whisky Roc Elf de Sainte Colombe (5 cl) édition limitée	13,00 €
Whisky Jameson (2 cl)	5,00 €

Les Bières

Bière Pression 25 cl	4,10 €
Mor Braz (Bière à l'eau de mer)	5,10 €
Sainte Colombe Blonde ou Ambrée 33 cl	5,10 €
Morgane Bière Bio Blonde	5,10 €
Telenn DU Bière Bio (au blé noir) **33 cl**	5,10 €

Nous nous engageons à vous proposer des produits locaux de qualité supérieure afin de limiter notre impact sur la planète et de favoriser votre santé à travers nos recettes gourmandes ! Laissez-vous guider...

Les Vins

BLANC

	• Verre 12 cl	• Pichet de 50 cl	• Bouteille 75 cl
Sauvignon	3,20 €	6,70 €	
Vin de France Chardonnay	4,00 €	11,00 €	17,00 €
Vin d'Anjou Côteaux du Layon	4,20 €	12,00 €	18,00 €

ROUGE

	• Verre 12 cl	• Pichet de 50 cl	• Bouteille 75 cl
Merlot	3,20 €	6,70 €	
Ventoux AOC Domaine de Boissan	4,50 €	12,00 €	19,00 €

ROSE

	• Verre 12 cl	• Pichet de 50 cl	• Bouteille 75 cl
Cinsault	3,20 €	6,70 €	
Réserve de Péret	4,00 €	11,00 €	17,00€

Les Boissons Fraîches

Eau plate - Plancoët 50 cl	3,10 €
Eau plate - Plancoët 1 litre	4,10 €
Eau gazeuse - Plancoët Fines bulles 50 cl	3,30 €
Eau gazeuse - Plancoët fines bulles 1 litre	4,40 €
Jus de pommes artisanal d'Ille-et-Vilaine 25 cl	3,70 €
Jus d'ananas, d'abricots, de bananes 25 cl	3,50 €
Jus d'Oranges fraichement pressées 25 cl	3,90 €
Diabolo 25 cl (fraise, citron, grenadine, menthe)	2,90 €
Breizh Cola 33 cl	3,70 €
Breizh Cola zéro 33 cl	3,70 €
Breizh Tea 33 cl	3,70 €

Les Cidres

- **Cidre de Fouesnant - Manoir du Kinkiz** (Haute qualité issus de vergers sans traitement) **12,90 €**
- **Cidre Bio 75 cl** **10,90 €**
- **Cidre Royal Guillevic 75 cl** **11,90 €**
- **Cidres COAT ALBRET (Bédée en Ille-et-Vilaine)**
  - La Bolée 25 cl **3,50 €** • Pichet 50 cl **6,70 €** • Bouteille 75 cl **8,50 €**
- **Cidre SORRE (Plerguer en Ille-et Vilaine)**
  - La Bolée 25 cl **3,30 €** • Pichet 50 cl **5,20 €** • Pichet 75 cl **7,50 €**

Les Boissons chaudes

Café ou café décaféiné	**1,70 €**
Café double	**2,50 €**
Café crème	**2,60 €**
Thé Coffret sélection KUSMI TEA 100 variétés	**3,00 €**
Infusion Verveine / pommes fraîches Bio / Nectar Royal	**3,00 €**
Chocolat chaud	**2,70 €**

Les Digestifs

Get 27 4 cl	**5,00 €**
Calvados 4 cl	**5,50 €**
Cognac 4 cl	**5,50 €**
Chouchen 4 cl	**5,20 €**

Le bar à Smoothie

(Sans Alcool, avec pleins de nutriments et selon les saisons)

La fontaine de Jouvence
Myrtilles fraîches, Pommes fraîches, Mûres fraiches, Banane fraîche, Glace pillée, un soupçon de Miel, Eau **5,80 €**

Le Cocktail Intense (De décembre à février)
Ananas, Mangue Fraîche, Banane Fraîche, Glace Pillée, un soupçon de miel, Eau **6,00 €**

Le Summer Juice (De mai à Septembre)
Framboises, Myrtilles, Glace Pillée **5,80 €**

Le Green Juice (de Novembre à janvier)
Feuilles de Kale, Banane,Pomme, lait végétal, Spiruline **6,50 €**

Les Entrées
(servies avec 1 salade)

Omelette simple
Oeufs bio et crème fraîche — **4,50 €**

Omelette jambon fromage — **5,00 €**

Omelette saumon — **5,90 €**

Les Salades

La Chèvre chaud
Jambon de pays, chèvre sur toast, tomates fraîches, salade — **8,90 €**

La Provençale
Émincé de poulet, chorizo, poivrons, tomates fraîches, salade — **8,90 €**

La Terroir
Andouille, pommes de terre, champignons, œuf, salade — **8,90 €**

La Saumonnée
Saumon fumé, toasts, pommes de terre, crème fraîche, salade — **9,90 €**

La Fraîcheur d'été (uniquement l'été de Juin à Septembre)
Mozzarella di Bufala, tomates fraîches, huile d'olive, basilic, toasts — **12,50 €**

Les Galettes

Toutes nos galettes sont réalisables sur une base de froment et nos crêpes peuvent être réalisées sur une base de blé noir, pour tous les adeptes du sans gluten et tous les autres gourmands.

Les Galettes à composer
(pour les végétariens et tous les autres gourmands)

Base Beurre ou nature — **3,00 €**

Supplément Terroir — **1,50 €**
Œuf, emmental, jambon, jambon de pays, lard fumé, chorizo, émincés de champignons, tomates fraîches, fondue de poireaux, fondue d'oignons, chèvre, reblochon, pommes de terre, pommes cuites, poivrons.

Supplément Tradition — **2,50 €**
Poulet de Janzé, saumon, andouille

Supplément salade verte — **1,50 €**

Les Galettes complètes

Complète simple
Jambon, œuf, emmental — **6,50 €**

Complète champignons
Jambon, œuf, emmental, champignons à la crème — **6,90 €**

Complète tomates
Jambon, œuf, emmental, tomates fraîches — **6,90 €**

Super complète
Jambon, œuf, emmental, champignons à la crème, tomates fraîches — **7,50 €**

Les Spécialités

L' Andalouse
Chorizo, duo de poivrons, tomates fraîches, œuf brouillé — **7,50 €**

La forestière
Lard fumé, champignons, oignons, crème fraîche, salade — **8,10 €**

La Campagnarde
Camembert, pommes poêlées, caramel au beurre salé, noix, salade — **8,10 €**

La Bocage
Andouille, camembert, pommes poêlées, crème à la moutarde à l'ancienne — **8,10 €**

La Fermière
Poulet de Janzé, fondue de poireaux, champignons,
fromage de chévre, pommes de terre, Cumin — **8,80 €**

La Guémenoise
Emmental, andouille, oignons, crème à la moutarde à l'ancienne, salade — **8,75 €**

La Biquette
Chèvre, lard, noix, miel, salade — **8,10 €**

La Savoyarde
Jambon de pays, reblochon, pommes de terre, salade — **8,10 €**

La Raclette
Reblochon, lard fumé, pommes de terre, oignons, crème fraîche, salade — **8,10 €**

La Tartiflette
Reblochon, lardons, crème au vin blanc, oignons, pommes de terre, salade — **8,10 €**

La Fromagère
Reblochon, chèvre, emmental, crème fraîche, noix, salade — **9,25 €**

La Baltique
Saumon fumé, chèvre, crème fraîche, salade — **9,70 €**

La Nordique
Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème — **9,40 €**

La Perros-Guirec
Noix de St Jacques, fondue de poireaux à la crème — **10,40 €**

Les Desserts Maison

Nos gourmandises

La coupe de fruit (selon la saison) **4,50 €**

Fromage blanc
Nature **3,90 €**

Fromage blanc
Caramel ou miel **4,50 €**

Café ou thé gourmand, petits desserts assortis **6,90 €**

Supplément chantilly **1,80 €**

Les coupes de glaces traditionnelles

Glaces artisanales : Vanille, chocolat, café, caramel, menthe-chocolat, fraise, citron, cassis, framboise, coco

Coupe 1 boule **3,10 €**

Coupe 2 boules **5,00 €**

Coupe 3 boules **7,50 €**

Supplément chantilly **1,80 €**

Les coupes de glaces gourmandes

Café Liégeois **6,70 €**
2 boules de café, coulis de café, chantilly

Chocolat Liégeois **6,70 €**
2 boules de chocolat, coulis de chocolat, chantilly

Dame blanche **6,70 €**
2 boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly

Caramela **6,70 €**
1 boule de caramel, 1 boule de vanille, caramel au beurre salé, chantilly

Bounty **6,70 €**
2 boules de coco, coulis de chocolat, chantilly

Fruitée **7,70 €**
1 boule fraise, 1 boule citron, 1 boule cassis, chantilly

Poire Belle Hélène **7,70 €**
2 boules de vanille, morceaux de poire, coulis de chocolat, chantilly

Coupe colonel **7,90 €**
2 boules de citron, vodka

Banana split **8,10 €**
Banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, coulis de chocolat, chantilly

Givrée **8,10 €**
2 boules menthe-chocolat, Get 27, coulis de chocolat, chantilly

Les Crêpes

Beurre ou sucre	2,90 €
Beurre sucre	3,10 €
Confiture de fraise, myrtille, orange, pêche	3,60 €
Caramel au beurre salé maison	4,60 €
Chocolat maison	4,60 €
Chocolat, noix de coco	4,90 €
Chocolat, amandes grillées	5,00 €
Chocolat, chantilly	5,00 €
Miel artisanal	5,10 €
Citron	4,60 €
Miel, citron	4,90 €
Pommes cuites maison	5,30 €
Pommes, poires	5,80 €
Frangipane maison	5,50 €
Frangipane maison, chocolat	5,80 €
Banane, chocolat	5,80 €
Nutella	5,10 €
Kinder Surprise	4,80 €
Smarties	4,80 €
Michoko : chocolat maison, caramel au beurre salé maison	5,00 €
Supplément Chantilly	1,80 €

Les Spécialités

La Bigoudène
Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, glace vanille — 6,50 €

L'Hermine
Caramel au beurre salé maison, glace caramel, chantilly — 6,50 €

La Tatin
Pommes cuites, chantilly, glace vanille — 6,50 €

La Poirée
Chocolat, poires, amandes — 6,50 €

La Coconut
Chocolat, noix de coco, chantilly, glace coco — 6,50 €

L'Amandine
Pommes cuites, frangipane, amandes grillées — 6,60 €

La Flambée
Crêpe beurre sucre flambée : Grand Marnier ou Calvados ou Rhum — 6,60 €

La cookie Maison
Cookie au chocolat maison, chocolat, chantilly, glace vanille — 6,70 €

La Douarnenez
Kouing-Amann, pommes cuites, caramel au beurre salé maison, glace vanille et Chantilly — 6,70 €

La crêpe du moment
(voir ardoise)

Les formules du Midi

Du lundi au vendredi, le midi sauf week-end et jours fériés

La formule du midi
1 galette + 1 crêpe + 1 café ou thé = 10,30 €

Jambon, oeuf, emmental, salade
Andouille, oeuf, emmental, salade
Jambon de pays, oeuf, emmental, salade
Lard, oeuf, emmental, salade
Saucisse, oeuf, emmental, salade

+

Crêpe : beurre sucre / chocolat maison / confiture

+

Café ou Thé

La formule gourmande = 15,40 €

Spécialité de galette au choix :
La Forestière / la Biquette / l'Andalouse
la Campagnarde / la Savoyarde

+

Spécialité de crêpe au choix :
L'Hermine ou la Bigoudène

+

Café ou Thé

+

Bolée de cidre SORRE

Le menu enfant

Réservé aux moins de 10 ans

1 galette + 1 dessert + 1 boisson = 9,90 €

Jambon, emmental
oeuf, emmental
Jambon, oeuf, emmental

+

Coupe de glace 1 boule
Crêpe Smarties ou Nutella

+

Jus de fruit : ananas ou pommes
Sirop à l'eau : grenadine, pêche, citron, menthe, fraise