

Les rires éclatent mieux lorsque la nourriture
est bonne, fais de ta nourriture une médecine

- Hippocrate -

Suivez ce symbole

pour découvrir nos mets élaborés à partir de produits locaux,
de Bretagne et d'Ille-et-Vilaine principalement, pour un impact
écologique et économique positif tout en se faisant plaisir !



LA MIE DE PAIN

Vern-sur-seiche

LE LOCAL À FROMAGE

Nouvoitou

LES VOLAILLES DE JANZÉ

Janzé

AUX BLÉS D'OR

Vern-sur-seiche

LA MIE DE VERN

Vern-sur-seiche

CHANTAL MARTIN

Miel artisanal

Noyal-Châtillon-sur-Seiche

LES VERGERS DE L'ÉCLOSEL

Nouvoitou

LE MOULIN DE LA CHARBONNIÈRE

Saint-Gregoire

COAT ALBRET

Bedée

LA BRASSERIE SAINTE COLOMBE

Corps-Nuds

LA BRASSERIE LANCELOT

La Mine (56)

LA CIDRERIE SORRE

Saint-Malo

LA CIDRERIE DE BROCÉLIANDE

Gaël (35)

*Bon appétit
chez la Bretonne*





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 !




*Laissez-nous
votre avis*

La Bretonne, éco-responsable

Soucieuse
de sa planète,
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.





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, locale

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, de la traditionnelle à l'originale

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.



Une occasion de célébrer

Commencez votre repas par un apéritif de qualité !

Kir

Mojito

AUTHENTIQUE 6,70 €

Rhum blanc Havana Club, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert pressé, eau gazeuse

VIRGIN 5,50 €

Sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert pressé, eau gazeuse

Suggestion de la Bretonne



**COCKTAIL
MAISON** 4,00 €

Crème de pêche, zeste d'agrumes, cidre SORRE

**CIDRONNADE
MAISON** 4,00 €

Chouchou, jus de citron, sucre de canne liquide, cidre SORRE

BRETON (12 cl) 3,90 €

Fraise de Plougastel / Cassis / Mûre
Framboise / Pêche, Cidre (Saint-Malo)

VIN BLANC (12 cl) 3,90 €

SAUVIGNON

Fraise de Plougastel / Cassis / Mûre
Framboise / Pêche

ROYAL (12 cl) 4,10 €

au Crémant de Loire

Grands classiques

SOUPE 6,00 €

ANGEVINE

Crémant de Loire, sucre de canne, jus de citron, Grand Marnier

POMMEAU (5 cl) 3,90 €

DE BRETAGNE

MARTINI (5 cl) 3,90 €

BLANC - ROUGE

RICARD (2 cl) 2,50 €

PORTO (5 cl) 3,90 €

ROUGE

Bière

MOR BRAZ (33 cl) 5,60 €

Bière à l'eau de mer

SAINTE (33 cl) 5,60 €

COLOMBE

Blonde ou Ambrée

MORGANE (33 cl) 5,60 €

Bière Bio blonde

TELENN DU 5,60 €

Bière Bio au blé noir (33 cl)

CERVOISE 5,60 €

LANCELOT (33 cl)

Bière rousse de tradition gauloise

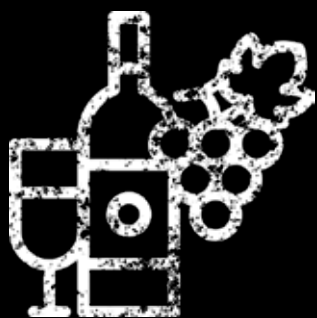
BLANCHE 5,60 €

HERMINE IPA (33 cl)

Bière blanche aux notes Houblonnées

Boire ou manger

chez la Bretonne, pas besoin de choisir..



Vin

BLANC

Vin de France Chardonnay

Verre (12 cl) 4,50 €

Pichet (50 cl) 12,00 €

Bouteille (75 cl) 18,00 €

ROUGE

Ventoux AOC
Domaine de Boissan

Verre (12 cl) 4,90 €

Pichet (50 cl) 14,00 €

Bouteille (75 cl) 20,00 €

ROSÉ

Réserve de Péret

Verre (12 cl) 4,00 €

Pichet (50 cl) 11,00 €

Bouteille (75 cl) 17,00 €

Eau

PLATE

Plancoët

Bouteille (50 cl) 3,10 €

Bouteille (1 L) 4,10 €

GAZEUSE

Plancoët fines bulles

Bouteille (50 cl) 3,30 €

Bouteille (1 L) 4,40 €

Boissons fraîches

JUS DE  3,70 €

POMMES (25 cl)

Artisanal d'Ille-et-Vilaine

JUS DE 3,50 €

FRUITS (25 cl)

Ananas / Abricots / Bananes

JUS 3,90 €

D'ORANGES (25 cl)


Fraichement pressées

DIABOLO (25 cl) 2,90 €


Fraise / Citron

Grenadine / Menthe


Sodas

BREIZH 3,70 € 

COLA (33 cl)

BREIZH 3,70 € 

COLA ZERO (33 cl)

BREIZH 3,70 € 

TEA (33 cl)

SMOOTHIE

(sans alcool et avec pleins de nutriments !)

Laissez-vous tenter par notre fontaine de jouvence !

Un délicieux mélange de myrtilles, pommes, mûres, banane, Glace pillée, miel et eau.

5,80€





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.

J'aime la galette

quand elle est bien faite avec du beurre dedans !

Salades

CHÈVRE CHAUD 9,90 €

Jambon de pays, chèvre sur toast, tomates fraîches, salade

PROVENÇALE 9,90 €

Émincé de poulet, chorizo, poivrons, tomates fraîches, salade

TERROIR 9,90 €

Andouille, pommes de terre, champignons, œuf Bio, salade

SAUMONNÉE 10,90 €

Saumon fumé, toasts, pommes de terre, crème fraîche, salade

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ 9,90 €

Mozzarella di Bufala, tomates fraîches, huile d'olive, basilic, toasts

Galette à composer

BEURRE OU NATURE 3,00 €

METS TRADITIONNELS 1,50 €

Oeuf Bio / Emmental / Jambon
Jambon de pays / lard fumé
Chorizo / Émincés de champignons
Tomates fraîches / Fondue de poireaux / Fondue d'oignons
Reblochon / Pommes de terre
Pommes cuites / Poivrons

METS DU TERROIR 2,50 €

Poulet de Janzé / Saumon
Andouille / Chèvre

Galette complète

SIMPLE 6,90 €
Jambon, œuf Bio, emmental

CHAMPI 7,90 €
Jambon, œuf Bio, emmental, champignons à la crème

TOMATO 7,90 €
Jambon, œuf Bio, emmental, tomates fraîches (non traitées de Saint-Armel)

SUPER 8,50 €
Jambon, œuf Bio, emmental, champignons à la crème, tomates fraîches (non traitées de Saint-Armel)

CHÈVRE & OIGNONS 9,90 €

Jambon, œuf Bio, emmental, fromage de chèvre (Nouvoitou), oignons

MÉGA 11,90 €
Jambon, œuf Bio, emmental, chèvre, oignons
champignons à la crème, tomates fraîches (non traitées de Saint-Armel)

SALADE VERTE

ajoutez une touche de fraîcheur pour à votre assiette !

1€

Nos Spécialités

vous rappelleront celles de vos grand-mères !

Suggestion de la Bretonne



AUVERGNATE 10,60 €

Emmental, andouille de Guémené, pommes de terre, fourme d'Ambert

ANDALOUSE 8,50 €

Chorizo, duo de poivrons, tomates fraîches (non traitées de Saint-Armel), œuf Bio brouillé, sauce piment

FORESTIÈRE 9,90 €

lard fumé, œuf Bio, champignons, oignons, crème fraîche

Suggestion de la Bretonne



CAMPAGNARDE 9,90 €

Nouvoit'menbert, pommes, caramel au beurre salé, noix

Selon vos envies, ajoutez à nos spécialités des mets traditionnels ou du terroir, pour éveiller un peu plus vos papilles.

BOCAGE 9,90 €

Andouille artisanale de Guémené, Nouvoit'menbert, pommes, crème à la moutarde à l'ancienne

FERMIÈRE 10,60 €

Poulet de Janzé, fondue de poireaux, champignons, fromage de chèvre (Nouvoitou), pommes de terre, Cumin

BIQUETTE 9,90 €

Chèvre, lard, noix, miel

RITALE 12,50 €

Tomates, Mozza Di Buffala, jambon de pays, jeunes pousses d'épinards, sorbet artisanal au basilic

GRATINÉE 12,50 €

Poulet de Janzé, saucisse de chez Beucher, pommes de terres, raclette, sauce barbecue

TARTIFLETTE 9,90 €

Reblochon, lardons, crème au vin blanc, oignons, pommes de terre

FROMAGÈRE 10,90 €

Reblochon, chèvre (Nouvoitou), emmental, crème fraîche, noix

EOGIENNE* 11,80 €

Saumon fumé, chèvre (Nouvoitou), fondue de poireaux à la crème

*Le savez-vous ?

"Eog" signifie saumon en breton !

Suggestion de la Bretonne



PERROS-GUIREC 12,50 €

Noix de St Jacques, fondue de poireaux à la crème

SALADE VERTE OFFERTE

avec toutes les spécialités de la Bretonne !

Un p'tit coup de Cit'?

CIDRE KYSTIN 16,90 €

Le cidre au goût de blé noir torréfié présenté dans les plus grands restaurants Rennais.

CIDRE DE FOUESNANT 13,90 €

- Manoir du Kinkiz -

Haute qualité, issus de vergers du Finistère, un cidre fermier sans traitement et très pétillant.

CIDRE BIO (75 cl) 11,90 €

Un cidre fermier au bon goût de pommes.

CIDRE ROYAL 12,90 €

GUILLEVIC (75 cl)

C'est le champagne des cidres par sa douceur, son côté clair et légèrement acidulé en fin de bouche.

Un cidre doux et très agréable.

CIDRE COAT ALBRET 9,90 €

Bédée (35) -

Un mélange de pommes issus des jardins de particuliers avec un caractère bien à lui !

CIDRE SORRE 9,90 €

- Plerguer (35) -

Un très bon cidre pour choisir de boire la quantité qui vous convient :

Bolée (25 cl) 3,50 €

Pichet (50 cl) 6,00 €

Bouteille (75 cl) 7,90 €



Accompagnez
votre crêpe de
CHANTILLY
pour **1,80€**
ça fait toute la
différence !

Les crêpes

Prêtes à vous retourner la tête !

BEURRE OU SUCRE	2,90 €	MIEL  ARTISANAL	5,10 €
 BEURRE SUCRE	3,10 €	CITRON 	4,60 €
 CAMEL AU BEURRE SALÉ	4,60 €	MIEL & CITRON	5,30 €
CHOCOLAT	4,60 €	POMMES  CUITES	5,30 €
CHOCOLAT	4,90 €	POMMES  & POIRES	5,80 €
CHOCOLAT AMANDES	5,00 €	FRANGIPANE	5,50 €
CHOCOLAT CHANTILLY	5,00 €	FRANGIPANE CHOCOLAT	5,80 €
		CONFITURE	3,60 €

Fraise / Myrtille / Orange
Pêche / Abricot

KINDER	4,80 €
SMARTIES	4,80 €
MICHOKO	5,30 €

Chocolat, caramel au beurre salé

BOULE DE GLACE

La vie c'est comme
une crème glacée,
il faut la savourer
avant qu'elle ne fonde

3,10€

CAFÉ OU THÉ

Terminez votre repas
par le café de la Brulerie du
Castel (Domploup), local 
et artisanal aux notes
de cacao pour **1,70€**

ou un thé Bio
de la maison Kusmi
aux 100 saveurs à **3€**

Boissons chaudes

CAFÉ DOUBLE	2,50 €
CAFÉ CRÈME	2,60 €
INFUSION	3,00 €

Verveine / Pommes
fraîches Bio / Nectar Royal

CHOCOLAT CHAUD	2,70 €
-------------------	--------

Notre Farine JGP
de Bretagne est cultivée
et moulue à Saint Grégoire



"J'aime la qualité
de cette farine, son caractère
atteste de sa sincérité et
ne ment pas sur ses origines
totalement contrôlées. Pour
moi, découvrir un produit
de cette qualité, c'est comme
découvrir une nouvelle étoile."

- Pierre Gagnaire -
Grand Chef étoilé

Nos Spécialités

vous rappelleront celles de vos grand-mères !

Suggestion
de la Bretonne



CHALEUREUSE 8,50 €

Chocolat fondu, éclats de noisettes,
crêpes dentelles, brownies, Chantilly

BIGOUDÈNE 7,50 €

Pommes, caramel au beurre salé,
glace vanille, Chantilly

DOUARNENEZ 8,50 €

Kouing-Amann, pommes cuites,
caramel au beurre salé,
glace caramel, Chantilly

COOKIE 8,50 €

Cookie au chocolat maison, chocolat,
Chantilly, glace vanille

HERMINE 6,70 €

Caramel au beurre salé maison,
glace caramel, Chantilly, amandes

POIRÉE 6,50 €

Chocolat, poires, amandes

COCONUT 6,50 €

Chocolat, noix de coco,
Chantilly, glace coco

AMANDINE 6,60 €

Pommes, frangipane,
amandes grillées

FLAMBÉE 6,60 €

Crêpe beurre sucre flambée :
Grand Marnier / Calvados / Rhum

CROQUANTE 6,90 €

Granola chocolat blanc et
cramberries, sauce caramel,
glace caramel, Chantilly

Whisky

EDDU SILVER 7,50 €

BROCÉLIANDE

whisky breton au blé noir (2 cl)

JAMESON (2 cl) 5,00 €

whisky breton au blé noir

ROC ELF 9€
SAINTE
COLOMBE (5 cl)

Édition limitée
de 600 bouteilles par an,
seul les grands amateurs
de whisky ont eu la chance
de le goûter, serez vous
l'un des leurs ?

**95% DES
CLIENTS**

qui ont goûté
la crêpe Cookie,
l'on recommandé
par la suite...

Un p'tit Digeo ?

GET 27 (4 cl) 5,00 €

CALVADOS (4 cl) 5,50 €

COGNAC (4 cl) 5,50 €

CHOUCHEN (4 cl) 5,20 €



Les desserts

Gardez le meilleur pour la fin !

Classiques

COUPE DE FRUITS 4,50 €

(Selon la saison)

FROMAGE BLANC 3,90 €

Nature du local à Fromage de Nouvoitou (35)

FROMAGE BLANC 4,50 €

Caramel / Miel du local à Fromage de Nouvoitou (35)

CAFÉ / THÉ GOURMAND 7,50 €

Petits desserts assortis

KING OF THE KING

La mastodonte des glaces à partager !

2 boules vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, éclats de cookies, Chantilly, caramel au beurre salé et coulis chocolat La Bretonne.

14,90 €

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

CAMELA 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

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

Suggestion de la Bretonne



GLACES ARTISANALES

Laissez-vous tenter par les glaces artisanales de l'Arbre aux Sorbets, producteur fruitier et glacier à Moulins (35)

Melon / Rhubarbe / Vanille
Chocolat / Café / Caramel
Menthe-chocolat / Fraise / Citron
Coco / Basilic / Crème de Yaourt

1 boule 3,10 €

2 boules 5,00 €

3 boules 7,50 €

Chantilly 1,80 €

Nos formules

Pour un repas clé en main !

(Du mardi au vendredi, tous les midis.)

GOURMANDE

16,90€

SPÉCIALITÉ

GALETTE (Au choix)

- Forestière
- Biquette
- Andalouse
- Campagnarde

SPÉCIALITÉ

CRÊPE (Au choix)

- Hermine
- Bigoudène

+ BOLÉE DE CIDRE

+ **CAFÉ** de la Brûlerie
du Castel à Domloup (35)

OU THÉ Bio Kusmi Tea

I GALETTE + I CRÊPE

+ I CAFÉ OU THÉ

10,90€

GALETTE

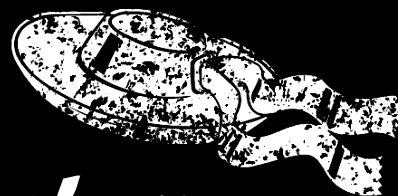
- Jambon, oeuf,
emmental, salade
- Andouille, oeuf,
emmental, salade
- Jambon de pays,
oeuf, emmental, salade
- Lard, oeuf,
emmental, salade
- Saucisse de chez Beucher,
oeuf, emmental, salade

CRÊPE

- Beurre sucre
- Chocolat maison
- Caramel au beurre salé
- Confiture

+ **CAFÉ** de la Brûlerie
du Castel à Domloup (35)

OU THÉ Bio Kusmi Tea



Le p'tit Breton

Le repas des mignons !

(Réservé au moins de 10 ans.)

I GALETTE + I DESSERT

+ I BOISSON

10,50€

GALETTE

- Complète simple

DESSERT

- 1 boule de glace
- Crêpe smarties

BOISSON

- Jus de fruit :
Ananas / Pomme
- Sirop à l'eau :
Grenadine / Pêche / Citron
Menthe / Fraise