

Sur place

À emporter

En livraison



Galettes et crêpes
tournées à la minute

Le Fast-Good Breton

Menu Addikt

Menu du midi



Une galette + une crêpe classique ou un accompagnement + une boisson*
(cidres 27,5cl, bière 25cl et jus de pomme bio +1€)

Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

LES CLASSIQUES :

- TI DOUBLE -2 ingrédients parmi : oeuf plein air, jambon blanc au torchon, emmental français
- TI LOEIZ - Oeuf plein air, emmental français, jambon blanc au torchon, ciboulette
- TI GUÉMÉNÉ - Emmental français, andouille de Guéméné, mâche, moutarde à l'ancienne
- TI MAMM - Oeuf plein air, jambon blanc au torchon, tomates*, coriandre
- TI TOMAZ - Oeuf plein air, bacon fumé, champignons frais cuisinés
- TI TAD - Émincés de poulet, oeuf plein air, emmental français, champignons frais cuisinés
- TI MORAN - Saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, sauce citronnée, ciboulette
- TI TARFLETTE - Raclette, oignons, pommes de terre, lardons, crème

LES VÉGÉTARIENNES :

- TI LILI - Oeuf plein air, emmental français, fondue d'oignons au vinaigre de cidre, coriandre
- TI MATILDA - Chèvre, miel, roquette, noix
- TI LUSIA - Chèvre, tomates*, champignons frais cuisinés

LES GALETTES DE SAISON :

DÉCOUVREZ NOS RECETTES DE SAISON AU COMPTOIR

LA PERSONNALISÉE: *Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix*

- Oeuf, emmental, chèvre, raclette,
- Jambon blanc, bacon fumé, andouille, poulet,
- Champignons frais cuisinés, tomates*, roquette, mâche, oignons, purée de pomme de terre

*Tomates fraîches de mai à octobre et cuisinées de novembre à mars

Seule

Menu

6€ 10€
7€ 11€
7€ 11€
7€ 11€
7€ 11€
8€ 12€
8€ 12€
8€ 12€

7€ 11€
7€ 11€
7€ 11€

8€ 12€

Une grosse faim ?

Doublez tous les ingrédients de votre galette !

+3€

Accompagnements

Découvrez nos recettes de saison au comptoir

Boissons Fraîches

Eaux 50cl (Plancoët, Vittel, Perrier Fines Bulles)	2,3€
Sodas bretons 33cl (Breizh...)	2,5€
Sodas 33cl (Oasis, Schweppes...)	2,5€
Jus 25cl (pomme ou orange)	2,5€
Jus de pomme Bio 25cl	3,9€

Cidres et bières

Cidre doux/brut Loïc Raison 27,5cl	3€
Bière Morgane Bio 25cl	3,5€

Crêpes

Les Classiques :

Beurre sucre	3€
Crème de citron maison	3€
Chocolat maison	3€
Caramel au sel de Guérande	3€

Farine de froment bretonne

Nutella	3€
Confiture artisanale fraise	3€
Confiture artisanale abricot	3€
Crème de marrons	3€

Les Gourmandes :

Chocolat et caramel au sel de Guérande	4€
Caramel, glace vanille et amandes	5€

Découvrez nos crêpes de saison au comptoir

Petits plus sucrés : amandes effilées (1€), chantilly (1€), boule de glace (1,5€)

Recettes végétariennes



Les étudiants

Choisissez votre galette !

Pour 1€ de plus, une crêpe ou une boisson au choix
Pour 2€ de plus, doublez tous les ingrédients de votre galette

Disponible le midi en semaine sur présentation de la carte étudiante

Une pause sucrée ?

Choisissez votre galette !

Breizh Express 4€
Une crêpe beurre-sucre et un expresso/allongé

Breizh Break 5,5€
Une crêpe simple et une boisson chaude travaillée

Disponible avant 12h ou après 14h

Boissons chaudes

Simple

Expresso	1,8€
Allongé	1,8€
Café noisette	2€
Thé Baronny's	2,5€

Travaillées

Latte	3€
Latte au caramel	3,5€
Cappuccino	3,5€
Chocolat chaud	3€

Gourmandise ?

Nappage chocolat ou caramel (+0,5€)
Chantilly (+1€)

Notre café vient de la maison Coïc, il est torréfié en Bretagne. Notre thé vient de la maison Baronny's, maison bretonne.

Prix TTC - Service et taxes compris