

Nos Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

 Deux formats disponibles : Tradi ou Maxi (ingrédients doublés)

LES CLASSIQUES :

TI DOUBLE : Choisir 2 ingrédients parmi : oeuf plein air, jambon blanc au torchon, emmental français

TI SAUCISSE : Véritable saucisse bretonne

TI LOEIZ : Oeuf plein air, emmental français, jambon blanc au torchon, ciboulette

TI GUÉMÉNÉ : Emmental français, andouille de Guéméné, mâche nantaise, crème 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 : Tartare de saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, crème citronnée, ciboulette

TI TARFLETTE : Radette, oignons, pommes de terre, lardons, crème, mâche nantaise

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

Tradi Maxi

7.5€ 11.5€

7.5€ 11.5€

8.5€ 12.5€

8.5€ 12.5€

8.5€ 12.5€

8.5€ 12.5€

9.5€ 13.5€

9.5€ 13.5€

9.5€ 13.5€

8.5€ 12.5€

8.5€ 12.5€

8.5€ 12.5€

LES GALETTES DE SAISON

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur

LA PERSONNALISÉE

Plus de 2000 combinaisons possibles !

Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix

Oeuf plein air, chèvre, emmental français, radette, jambon blanc au torchon, bacon fumé, andouille, poulet, champignons, tomates*, roquette, mâche, oignons, purée de pommes de terre.

9.5€/13.5€

*Tomates fraîches de mai à octobre et cuisinées de novembre à avril.

Nos Crêpes

Farine de froment bretonne

LES CLASSIQUES :

Beurre sucre 3.3€

Crème de citron maison 3.8€

Chocolat maison

Caramel au sel de Guérande

Nutella

Confiture artisanale fraise

Confiture artisanale abricot

Crème de marrons

LES GOURMANDES :

Chocolat et caramel 4.9€

Caramel, glace vanille et amandes 5.9€

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur.

à partir de
12.5€

Menu Addikt

Jusqu'à 18h

Étape 1 : Choisissez votre galette et son format

Étape 2 : Ajoutez 5€ au prix de la galette pour :

- Une crêpe classique ou un accompagnement

- Et une boisson*

*Cidres 27,5cl, bière 25cl et jus bio +1€

Breizh Express

5€

La pause sucrée



Un café expresso/allongé ou un thé + une crêpe beurre-sucre ou chocolat maison

Accompagnements

Mâche nantaise, pickles de radis ou chou rouge et kasha 3€

Soupe ou gaspacho selon la saison 3€

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur !

Nos Boissons

Boissons Fraîches

Eaux 50cl et Sodas 33cl 2.7€
Jus 25cl (pomme ou orange) 2.7€
Jus Bio 25cl* 4€

Cidres et bières

Cidres IGP La Bolée d'Armorique 27,5cl 4€
Bière Morgane Bio 25cl 4€
Bières Lancelot 33cl* 5.5€

Grandes bouteilles (75cl)

Découvrez une sélection de grandes bouteilles* à l'intérieur. *Hors formules

Boissons Chaudes

Expresso 1€ avec le menu 1.8€ Café noisette 2€
Allongé 1.8€ Café crème 2.5€
Thé Baronny's 2.5€ Chocolat chaud 3€

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.



Les étudiants

Choisissez votre galette !
Pour 1€ de plus, une crêpe ou une boisson* au choix

Disponible le midi en semaine sur présentation de la carte étudiante

Menu Celtik

10€

Une galette Ti Double
+ Une crêpe beurre sucre
+ Une boisson fraîche*

*Cidres 27,5cl, bière 25cl et jus bio +1€

**NOTRE BIZHER*
EST DE RETOUR**

VENEZ LE (RE)DÉCOUVRIR

*Burger bretonnant servi en menu
avec une crêpe au choix ou une purée
de pomme de terre maison ou une
salade et une boisson

12€ SEUL

**+5€ en menu
avec crêpe ou
accompagnement
et boisson**

Pain au sarrasin

Oignons de Roscoff

Steak français 125g

Mâche nantaise

Tomates cuisinées

Curé Nantais

