

15€ *Menu Addikt*
Jusqu'à 18h

 +  **ou**  + 

Une galette
+ Une crêpe classique ou un accompagnement
+ Une boisson*

Petite salade ou soupe de saison

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

11,5€ *Menu Celtik*
Jusqu'à 18h

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

Nos Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

GALETTE TAILLE MAXI!
DOUBLE TOUS TES INGRÉDIENTS
+4€

LES CLASSIQUES :	
TI DOUBLE : Choisir 2 ingrédients parmi : oeuf plein air, jambon blanc, emmental	7,9€
TI SAUCISSE : Véritable saucisse bretonne, emmental français, sauce au choix	9,5€
TI LOEIZ : Oeuf plein air, emmental français, jambon blanc au torchon, ciboulette	9,5€
TI MAMM : Oeuf plein air, jambon blanc au torchon, tomates*, coriandre	9,5€
TI TOMAZ : Oeuf plein air, bacon fumé, champignons frais cuisinés	9,5€
TI GUÉMÉNÉ : Emmental français, andouille de Guéméné, fondue d'oignons, mâche nantaise, crème moutarde à l'ancienne	10,5€
TI TAD : Émincés de poulet, oeuf plein air, emmental français, champignons frais cuisinés	10,5€
TI MORAN : Tartare de saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, crème citronnée, ciboulette	10,9€
TI TARFLETTE : Raclette, oignons, pommes de terre, lardons, crème, mâche nantaise	10,9€
LES VÉGÉTARIENNES :	
TI LILI : Oeuf plein air, emmental français, fondue d'oignons, coriandre	9,5€
TI MATILDA : Chèvre, miel, roquette, noix	9,5€
TI LUSIA : Chèvre, tomates*, champignons frais cuisinés	9,5€

LES GALETTES DE SAISON
Demandez nos recettes de saison à l'équipe !

LA PERSONNALISÉE
Plus de 2000 combinaisons possibles !
Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix
Oeuf, chèvre, emmental, raclette, jambon blanc, bacon, andouille, poulet, champignons, tomates*, roquette, mâche, fondue d'oignons, purée de pommes de terre.

10,5€ +1€ en menu Addikt

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

Nos Crêpes

Farine de froment bretonne

LES CLASSIQUES :	
Beurre sucre	3,8€
Crème de citron maison	4,5€
Chocolat maison	
Caramel au sel de Guérande	
Nutella	
Confiture artisanale fraise	
Confiture artisanale abricot	
LES GOURMANDES :	
Confitures en collab avec 	
Confiture à la Muroise®	5,5€
Confiture pomme-caramel	5,5€
Chocolat et caramel	5,5€
Caramel, glace vanille et amandes	6,5€

Demandez nos recettes de saison à l'équipe !

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 étudiant

Accompagnements

Petite salade de saison 3€ | Soupe ou gaspacho selon la saison 3,5€

Breizh Express

Jusqu'à 18h
La pause sucrée

5,5€

 + 

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

Nos Boissons

<i>Boissons Fraîches</i>		<i>Boissons Chaudes</i>	
Eaux 50cl et Sodas 33cl	2,9€	Expresso <small>1€ avec le menu</small>	2€
Jus Bio Les Côteaux Nantais (pomme ou orange) 25cl	4,2€	Café au lait	3,5€
		Chocolat chaud	3€
		Thé Baronnys	2,5€
<i>Cidres et bières</i>		Nappage chocolat ou caramel (+0,5€) Chantilly (+1€)	
Cidres IGP La Bolée d'Armorique 27,5cl	4,3€		
Bière Morgane Bio 25cl	4,3€		
Bières Lancelot 33cl	5,6€		

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