

15€

Menu Addikt



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 Cettik

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

Nos Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

LES CLASSIQUES :

TI DOUBLE : Choisir 2 ingrédients parmi : oeuf plein air, jambon blanc, emmental 7,9€

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 9,5€

CHTI MAROILLES : Émincés de poulet, Maroilles, fondue d'oignons, mâche 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€

10,9€

10,9€

10,9€

10,9€

10,9€

9,5€

9,5€

9,5€

9,5€

GALETTE TAILLE MAXI !

DOUBLE TOUS TES INGRÉDIENTS

+4€

LES GALETES 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, 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 Marmite

Confiture à la Muroise® 5,5€

Confiture pomme-caramel 5,5€

Chocolat et caramel 5,5€

Caramel, glace vanille et amandes 6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

6,5€

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur

Les étudiants



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

Accompagnements

Petite salade de saison 3€

3€

Soupe ou gaspacho selon la saison 3,5€

3,5€

Nos Boissons

Boissons Fraîches

Eaux 50cl et Sodas 33cl 2,9€

Jus Bio Les Côteaux Nantais (pomme ou orange) 25cl 2,9€

Cidres et bières

Cidres IGP La Bolée d'Armorique 27,5cl 4,3€

Bière Morgane Bio 25cl 4,3€

Bières Lancelot 33cl 5,6€

Boissons Chaudes

Expresso 1€ avec le menu 2€

Allongé 2€

Café noisette 3€

Thé Baronny's 2,5€

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.

Breizh Express

Jusqu'à 18h30

La pause sucrée

5,5€



+



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