

**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 Celtik

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 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€

**GALETTE TAILLE MAXI !**  
DOUBLE TOUS TES INGRÉDIENTS  
**+4€**

### 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, chèvre, emmental, raclette,  
jambon blanc, bacon, andouille,  
poulet, champignons, tomates\*,  
roquette, mâche, fondue d'oignons,  
purée de pommes de terre.

+1€  
en  
menu  
Addikt

+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  5,5€

Confiture à la Muroise® 5,5€

Confiture pomme- caramel 5,5€

Chocolat et caramel 5,5€

Caramel, glace vanille  
et amandes 6,5€

+1€  
en  
menu  
Addikt  
  
+2€

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



Disponible le midi en semaine  
sur présentation de la carte  
étudiant

## Accompagnements

Petite salade de saison 3€

3€

Soupe ou gaspacho selon la  
saison 3,5€

3,5€

## Breizh Express

La pause sucrée

**5,5€**



+



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

## Nos Boissons

### Boissons Fraîches

Eaux 50cl et Sodas 33cl 2,9€

Jus Bio Les Côteaux Nantais (pomme  
ou orange) 25cl 4,2€

### 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€ Café noisette 3€

Allongé 2€ Café crème 3,5€

Cappuccino 3,5€ Chocolat chaud 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.