

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, 10,5€

mâche nantaise, crème moutarde à l'ancienne

TI TAD : Émincés de poulet, oeuf plein air, emmental français, champignons 10,5€

frais cuisinés

TI MORAN : Tartare de saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, 10,9€

crème citronnée, ciboulette

TI TARFLETTE : Raclette, oignons, pommes de terre, lardons, crème, 10,9€

mâche nantaise

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.

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  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€

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€

Nos Boissons

Boissons Fraîches

Eaux 50cl et Sodas 33cl 2,9€

Jus 25cl (pomme ou orange) 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.

Breizh Express

La pause sucrée

5,5€



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