

**SUR PLACE  
OU  
À EMPORTER**

# Menu Addikt



**1 galette au choix  
+ 1 crêpe classique ou un accompagnement au choix  
+ 1 boisson au choix**

## NOS GALETTES CLASSIKS à composer

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

**TI DOUBLETTE** : 2 ingrédients au choix

6€ | 12€

**TI TRIPLETTE** : 3 ingrédients au choix

7,9€ | 13,9€

### Protéines

Jambon blanc au torchon  
Bacon fumé  
Chorizo  
Poulet  
Oeuf plein air  
Saucisse artisanale **+1,5€**  
Andouille de Guéméné **+1,5€**  
Tartare de Saumon fumé **+1,5€**

### Fromages et crèmerie

Emmental râpé français  
Chèvre  
Raclette  
Crème fraîche/citronnée/moutarde à l'ancienne  
Mozzarella  
Cheddar

### Légumes

Champignons persillés  
Tomates cuisinées  
Compotée d'oignons  
Purée de pomme de terre  
Mâche/roquette

### Épicerie

Noix  
Miel  
Amandes

## NOS GALETTES ICONIKS

**TI SPECIALE KJ** : Oeuf plein air, emmental français rapé, bacon, champignons frais cuisinés, crème fraîche

Seule | En menu Addikt

10€ | 16€

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

7,9€ | 13,9€

**TI SAUCISSE** : Saucisse artisanale, emmental français rapé, sauce crème de moutarde à l'ancienne

8,5€ | 14,5€

**TI MATILDA** : Chèvre, miel, roquette, noix

9€ | 15€

**TI GUÉMÉNÉ** : Emmental français rapé, andouille de Guéméné, fondue d'oignons, mâche nantaise, crème moutarde à l'ancienne

10,5€ | 16,5€

**TI MORAN** : Tartare de saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, crème citronnée, ciboulette

10,5€ | 16,5€

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

10,5€ | 16,5€

**GALETTE DE SAISON** : demandez nos recettes à l'équipe !

10€ | 16€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

PETITE SALADE DE SAISON

3€

SOUPE OU GASPACHO SELON LA SAISON

3,5€

Carafe d'eau gratuite  
Prix TTC - Service et taxes compris

**Galette TAILLE MAXI !  
Double TOUS tes ingrédients  
+4€**

**Bon Plan !**

9,9€

**Menu Celtik**

1 galette Ti Doublette  
+  
1 crêpe beurre-sucre ou  
chocolat  
+  
1 soft classique



**Menu enfants**

(moins de 12 ans)

8,9€

1 galette oeuf-fromage,  
oeuf-jambon ou  
jambon-fromage  
+  
1 crêpe beurre-sucre ou  
chocolat  
+  
1 verre de jus de pomme bio



**Menu étudiants**

Choisissez votre galette !  
Pour 1,5€ de plus, une crêpe  
OU  
une boisson au choix

Disponible tous les jours  
sur présentation de la carte  
étudiante

# NOS CRÊPES

Farine de froment bretonne

## LES CLASSIQUES :

Beurre sucre	3,5€
Beurre sucre et jus de citron	4,5€
Crème de citron maison	4,5€
Chocolat maison	4,5€
Caramel au sel de Guérande	4,5€
Nutella	4,5€
Crème de marrons	4,5€
Confiture artisanale (fraise, abricot, Muroise®, pomme caramel)	4,5€

## LES GOURMANDES :

Chocolat et caramel	5,5€
Caramel, glace vanille et amandes	6,5€
Crêpe de saison : demandez la recette à l'équipe!	6€

Petits plus : jus de citron (1€), amandes effilées (1€), crème sucrée (1€), boule de glace (1,5€)

# BOISSONS FRAÎCHES

## NOS BOISSONS CLASSIQUES

Disponibles en menus Addikt et Celtik

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Thé	2,9€
Oasis, Schweppes Agrumes, Orangina, Pulco Citron (33cl)	
Plancoët, Vittel, Eau pétillante (50cl) (Perrier Fines Bulles ou San Pellegrino selon disponibilité)	

## NOS BOISSONS PREMIUM

Disponibles en menu Addikt

Jus de pomme ou orange bio Les Côteaux Nantais (25cl)	4,2€
Le Schorle bio, mélange pur jus et eau pétillante - Pomme ou Rhubarbe (33cl)	4,3€
Limonade bio Les Filles de l'Ouest (33cl)	4,3€
Cidre IGP Brut La Bolée d'Armorique (27,5cl)	4,3€
Cidre IGP Doux La Bolée d'Armorique (27,5cl)	4,3€
Bière Blonde Morgane Bio (25cl)	4,3€

## NOS PLUS GRANDS FORMATS

Bière Blonde Morgane Bio (33cl)	5,6€
Bière Blonde Lancelot (33cl)	5,6€
Bière Blanche Hermine (33cl)	5,6€
Bière Telenn Du Bio (blé noir) (33cl)	5,6€
Cidre brut/doux IGP Keror (75 cl)	9€
Cidre brut/doux/demi-sec bio Les Côteaux Nantais (75cl)	12€
Jus artisanal bio Les Côteaux Nantais (75cl)	9€

**5€** *Breizh Express*  
La pause sucrée



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

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	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€)  
Crème sucrée (+1€)  
Notre café vient de la maison Coïc, il est torréfié en Bretagne.  
Notre thé vient de la maison Baronny's, maison bretonne.

## Nos producteurs bretons

IGP Keror/Bolée d'Armorique - Ile-et-Vilaine (35)  
Muroise® & compagnie - Loire Atlantique (44)  
Bio Côteaux Nantais - Loire Atlantique (44)  
Le Moulin du Pavillon - Morbihan (56)  
Brasserie Lancelot - Morbihan (56)  
Breizh Cola - Morbihan (56)



Toutes nos crêpes et galettes sont garnies à la minute dans le respect du savoir-faire traditionnel breton !