

Entrée

Salade Verte aux brisures de noix et emmental..... 5€⁹⁰

Cassolette de 12 escargots 12€⁹⁰
sautés au beurre d'escargot maison

Rillettes du Mans « Maison Bossard*»..... 8€²⁰
*(Médaille de bronze - Rillettes maison - Mamers 2020)
Pot de 115gr servi avec toasts et cornichons

Planche Apéro mixte seul ou à partager à 2 13€⁹⁰
Fromage, Charcuterie, Beurre, Cornichon et toast

Salade

Salade de chèvre chaud 14€⁹⁰
Toasts de chèvre au miel, lardons, pommes de terre, noix, tomate

Délicieux camembert rôti au four (120gr) 16€⁹⁰
accompagné de jambon blanc, jambon serrano,
pommes de terre sautées, cornichons et salade

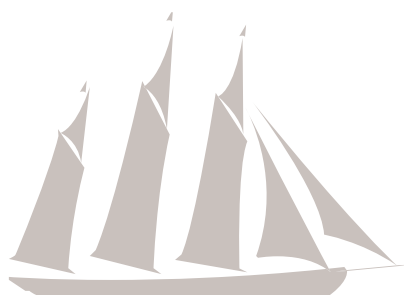
Salade périgourdine 17€⁵⁰
Gésiers de volaille confits revenus dans le vinaigre de framboise,
magret de canard, tranches de foie gras, pommes de terre sautées



Plat

Viande du jour..... voir ardoise

Hamburger 13€⁹⁰
Steack haché frais 100gr, oignons, fromage, bearnaise, tomates,
servi avec pommes de terre sautées et salade



Galettes de sarrasin (100% blé noir)

Supplément 2€ pour une pâte à base de charbon végétal



Toutes nos galettes
et crêpes sont faites maison.

Merci pour votre
patience

Nature au beurre salé	4€ ⁵⁰
2 ingrédients	7€ ²⁰
Œuf ou Jambon blanc ou Emmental	
Com d'hab	9€ ³⁰
Œuf, Jambon blanc, Emmental	
Timonier	12€ ⁵⁰
Chèvre, Jambon serrano, Miel, Noix	
Ar Chav	12€ ⁷⁰
Chèvre, Caramel, Pommes cuites au beurre	
Flibustier	12€ ⁹⁰
Œuf brouillé, Crème fraîche, Lardon, Champignon	
Œil de cuir	12€ ⁹⁰
Saucisse cuite au muscadet, Confit d'oignons, Moutarde	
Pierrick	12€ ⁹⁰
Camembert, Jambon serrano, Pomme fruit	
La végétarienne	13€ ⁴⁰
Assortiment de légumes de saison, parmesan	
Moussaillon	13€ ⁴⁰
Saumon, Crème fraîche, Citron, Œuf	
Bras de fer	13€ ⁵⁰
Œuf, Pommes de terre, Oignons, Emmental	
Mancelle	13€ ⁵⁰
Rillettes chaudes, Moutarde à l'ancienne, Cornichon, salade	
Borgnefesse	13€ ⁹⁰
Boeuf haché, Sauce tomate, Champignon, Emmental, Œuf	
Calfat	13€ ⁹⁰
Poulet cuit aux épices douces, Crème fraîche, Chorizo, Œuf, Emmental	
Charline	13€ ⁹⁰
Andouille de Guéméné, Champignon, Emmental	
Goule fêlée avec salade	13€ ⁹⁰
Chèvre, Reblochon, Camembert, Emmental	
Vent en panne	13€ ⁹⁰
Reblochon, Pomme de terre, Jambon serrano	
Feu et Flamme	14€ ⁵⁰
Magret de canard fumé, Pommes de terre, Confit d'oignon, Flambée à l'Armagnac	
Italienne	14€ ⁹⁰
Jambon serrano, Tomate séchée, Mozzarella, Pesto, Huile de truffe	
La Mega	15€ ⁹⁰
Steack haché, Œuf, Tomate, Oignon, Pommes de terre, Emmental	
Christophe Colomb	16€ ⁹⁰
10 escargots cuisinés au beurre persil, ail et champignons frais	
Bol de salade d'accompagnement	3€ ⁵⁰
Ingrédient supplémentaire de votre choix	2€ ⁶⁰
Champignons, Oignons, Tomate fraîche, Tomate séchées, Crème fraîche, Œuf	

Nos boissons

Nos apéritifs

Soupe Bretonne 12cl	4€ ⁰⁰
Cointreau, Jus de Citron, Sucre de Canne, Cidre	
Soupe Angevine 12cl	4€ ⁰⁰
Cointreau, Jus de Citron, Sucre de Canne, Vin Pétillant	
Breizh'Spritz 25cl	7€ ⁵⁰
Apérol, Cidre brut, Rondelle d'orange	
Kir Breton 12cl	3€ ⁹⁰
Cidre et Cassis	
Kir Petillant 12cl.....	3€ ⁹⁰
Vin Pétillant et Cassis	
Petit Jesus 12cl	3€ ⁹⁰
Vin Rosé, Pamplemousse	
Ricard, Martini, Pommeau, Chouchen 4cl.....	4€ ⁵⁰
Whisky Clan Campbell 4cl.....	5€ ⁸⁰
Whisky Jameson 4cl ou Aberlour 4cl	6€ ⁸⁰
Supplément Soda ou Jus de fruit	1€ ³⁰

Notre cidre

Bolée d'armorique 75cl	12€ ⁵⁰
Doux (2°) : Souple, Charnu avec une finale Fraîche et Légère Rosé (3°) : Harmonieux, Fin, Fruité et Long en bouche Brut (5°) : Crémeux et Souple	
Bolée Brut, Doux 20cl.....	3€ ⁹⁰
Pichet Brut, Doux 50cl	8€ ⁵⁰
1 litre	16€ ⁵⁰

Nos digestifs et alcools

Cognac, Armagnac, Cointreau, Baileys, Rhum, Calvados	6€ ⁰⁰
---	------------------

Nos boissons chaudes

Café	2€ ⁰⁰
Café crème ou Décaféiné	2€ ³⁰
Thé ou Infusion	3€ ²⁰
Cappuccino ou Grand café	4€ ⁵⁰

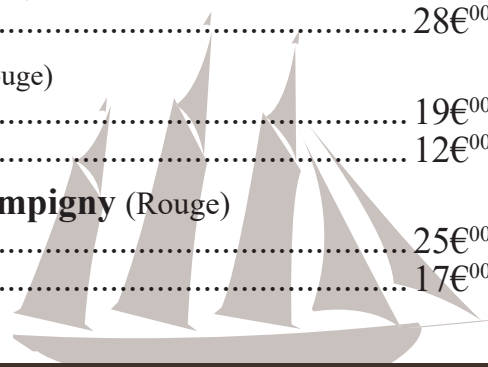
Nos boissons fraîches

Biere bretonne blonde Lancelot 33cl	4€ ⁶⁰
Biere blanche Hoegaarden 25cl.....	4€ ⁰⁰
Cola Breizh 33cl	4€ ⁵⁰
Bierre pression Leffe 25cl	4€ ⁰⁰
Pinte 50cl.....	7€ ⁵⁰
Desperados 33cl	4€ ⁵⁰
Jus de fruit 25cl.....	3€ ⁹⁰
Orange, Abricot, Pomme, Tomate	
Orangina, Ice tea, Perrier 25cl	3€ ⁸⁰
Diabolo 25cl	3€ ⁸⁰
Fraise ou Menthe ou Grenadine	
Eau plate ou gazeuse 50cl	3€ ⁵⁰
1 litre	5€ ⁵⁰

Cocktail sans alcool , bouteille de 27,5cl	4€ ³⁰
Sucré au sirop d'agave Bio - Fabriqué à Bressuire (dép. 79) G&Tonic - Green Spirit - Rumcito - Spritz	

Nos vins

Vins de Pays d'Oc (Rosé, Blanc, Rouge) Verre 12cl.....	4€ ⁰⁰
Pichet 25cl	7€ ⁸⁰
Pichet 50cl	14€ ⁸⁰
Muscadet (Blanc) 75cl	17€ ⁰⁰
37,5cl.....	10€ ⁹⁰
Cote de Provence (Rosé) 75cl	19€ ⁰⁰
37,5cl.....	13€ ⁰⁰
Jasnières (Blanc) 75cl	28€ ⁰⁰
Bordeaux (Rouge) 75cl	19€ ⁰⁰
37,5cl.....	12€ ⁰⁰
Saumur Champigny (Rouge) 75cl	25€ ⁰⁰
37,5cl	17€ ⁰⁰



Les desserts

La passion des desserts : Les crêpes

Sucre	3€ ⁰⁰
Beurre Sucre	3€ ⁵⁰
Confiture au choix : Fraise, Griottes, Myrtille, Orange	4€ ⁵⁰
Fruit au choix : Banane ou Pomme	4€ ⁸⁰
Jus de Citron et Sucre	4€ ⁸⁰
Crème de Marron	4€ ⁸⁰
Chocolat (maison) ou Nutella	5€ ²⁰
Miel et Jus de Citron	5€ ²⁰
Chocolat (maison) et Noix de Coco	5€ ⁸⁰
Chocolat (maison) et Amande	5€ ⁸⁰
Chocolat (maison) et Banane	5€ ⁸⁰
Caramel Beurre Salé (maison)	5€ ⁸⁰
Glacée : 2 boules de glace au choix (parfum au dos)	5€ ⁸⁰
Flambée Rhum ou Grand Marnier ou Calvados	5€ ⁸⁰
Spéculos et son coulis de café	5€ ⁸⁰
Absalon : Confiture d'orange et chocolat (maison).....	5€ ⁸⁰
Chérie : Confiture de Griottes, Kirsch, Chocolat Noir (maison).....	5€ ⁸⁰
Mary red : Tranches d'orange à la cannelle sur crêpe beurre sucre et sa boule de glace chocolat	7€ ⁸⁰

Nos spécialités de crêpes

8€⁸⁰

Belle Eugénie

Glace Vanille, Chocolat Noir (maison) et Chantilly

Nuage Volant

Glace Vanille, Pomme au Beurre, Caramel Beurre Salé et Chantilly

Cachalot

Banane, Chocolat Noir (maison), Flambée au Rhum

Normande

Pomme au Beurre, Flambée au Calvados

Petit Soleil

Glace Praliné, Crème de Marron, Sirop de Café et Chantilly

Petite Sirène

Glace Menthe, Chocolat Noir (maison), Peppermint et Chantilly

Bec D'aloise

Glace Noix de Coco, Chocolat Noir (maison), Noix de Coco, Malibu et Chantilly

Suzette

Sucre, Beurre, Orange pressée, Flambée au Grand-Marnier

Georgette

Cerises Amarena, Glace Vanille et Chantilly



Les desserts

Nos coupes glacées

8€⁸⁰

Fleur de Bretagne

Glace Caramel Beurre Salé, Glace Pomme, Pomme Fruit et Caramel Beurre Salé

Banana Split

Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Fraise, Banane Fruit, Chocolat Chaud et Chantilly

Pêche Melba

Trois boules de glace Vanille, Pêche, Confiture de fraïse et Chantilly

Poire Belle Hélène

Trois boules de glace Vanille, Poire au sirop, Chocolat Chaud et Chantilly

Capitaine Kid

Glace Vanille et Noix de Coco et Chocolat, Banane Fruit, Nutella et Noisettes

Chocolat ou Café Liégeois

Deux boules glace Chocolat (ou Café), Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly

Barbe Noire

Deux boules glace Chocolat, Une boule glace Praliné, Crème de marron, Coulis de café et Chantilly

Libertalia

Deux boules de glace Rhum Raisin, Glace Café, Rhum et Chantilly

Cité D'Aleth

Trois boules sorbet Cassis et Citron Vert arrosé de Cassis et Chantilly

Colonel

Trois boules sorbet Citron Vert arrosé de Vodka



Nos parfums de glace

Vanille, Praliné, Café, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Chocolat noir, Crème fraîche d'Isigny, Mangue, Pomme, Fruit de la passion, Caramel Beurre Salé, Barbe à papa, Rhum-Raisin, Cassis, Citron Vert, Framboise, Fraise

1 Boule : 2€⁸⁰ - 2 Boules : 5€²⁰ - 3 Boules : 6€⁵⁰

Nos desserts

7€⁹⁰

- Tranche de brioche perdue pur beurre, Caramel au Beurre salé et sa glace vanille
- Fondant Moelleux au Chocolat accompagné de sa glace vanille
- Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouge
- Gaufre : Chocolat Chaud, Chantilly et Glace Vanille
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Supplément : Chantilly ou Chocolat Chaud (maison) 2€⁰⁰

Café ou Thé Gourmand (4 douceurs) 9€⁹⁰

Assortiment de 3 fromages locaux avec Salade aux noix 5€⁹⁰