



Menu



Paninoteca
Artesanal
Hamburger
Caffè

SUL POSTO O DA PORTARE VIA - SERVIZIO CONTINUO

Su richiesta

PER L'APERITIVO

Tabella MISTA
Tagliere di salumi baschi, italiani e locali
(coppa, salsiccia, prosciutto di fattoria, andouille
di Guémené, prosciutto crudo, salsiccia,...)
soggetto a disponibilità
+ formaggio locale
con burro e pane locale

1 persona
14 €
2 persone
24 €

Tagliere di formaggi locali
con matequilla locale e pane
14 €

Cornetta salsiccia basca o formaggio
3,60 €



Cono de
patatina
3,20 €

1 persona

4 nuggets 3,70 €
6 nuggets 5,20 €

Menu* 9,80 €

I NOSTRI PANINI E PIATTI

Panini

Coscia – burro
Prodotti locali
Pane tradizionale
3,60 € - **Menu* 8,30 €**

Salsiccia
Salsiccia basca, burro locale, sottaceti
Pane tradizionale
3,70 € - **Menu* 8,40 €**

Paté e cetriolini
Prodotti locali
Pane tradizionale

3,80 € - **Menu* 8,50 €**

Prosciutto–burro–formaggio
Prodotti locali
Pane tradizionale
4,10 € - **Menu* 8,70 €**

Completo prosciutto o pollo
prosciutto o pollo, burro, formaggio, lattuga,
pomodoro, cetriolini
Pane tradizionale

5,60 € - **Menu* 10,30 €**

Vegetariano
sottaceti di verdure, lattuga
Pane ai semi o tradizionale

5,90 € - **Menu* 10,60 €**

Italiano
Pesto, prosciutto, parmigiano, rucola, pomodoro confit
Pane ciabatta caldo o freddo

6,00 € - **Menu* 10,70 €**

Tonno
lattuga, pomodoro, crema, uovo
Pane ai semi

6,00 € - **Menu* 10,70 €**

Caledone
sottaceti di verdure, lattuga, pollo
Pane ai semi o tradizionale

6,00 € - **Menu* 10,70 €**

Burgers

supplemento di carne 150g 3,50 €
insalata 2€ - bacon 1€

Cheese burger
bistecca 100g, cheddar, ketchup
5,50 € - **Menu* 10,20 €**

Burger bistecca 150g o pollo
salsa burger fatto in casa, camembert,
lattuga, pomodoro, cetriolini, cipolla rossa
9 € - **Menu* 13,70 €**

Burger vegetariano
salsa burger fatto in casa, tomme biologico,
lattuga, pomodoro, cipolla rossa
9 € - **Menu* 13,70 €**

Burger italiano (freddo)
pane tostato, pesto, pomodoro, rucola e
mozzarella

10 € - **Menu* 13,70 €**

Burger bretone
pane di grano saraceno, bistecca 150g, salsa
alla senape, camembert, uovo, andouille de
Guémené, lattuga, pomodoro, cipolla
confita

14 € - **Menu* 18,70 €**

Panino

Prosciutto – formaggio
Prosciutto crudo basco, parmigiano
6,00 € - **Menu* 10,70 €**

Mozzarella
pesto, mozzarella, pomodoro, erba di
provenza
6,50 € - **Menu* 11,20 €**

Americano caldo
bistecca 100g, patatina, salsa burger,
cipolla rossa, cheddar
7,00 € - **Menu* 11,60 €**

Insalata

bollito con pane e vinaigrette fatta in casa

Insalata Vegetariano
7,00 € - **Menu* 11,70 €**

Insalata italiano
Prosciutto, parmigiano, rucola, lattuga,
pomodoro confit, cetriolo
7,50 € - **Menu* 12,20 €**

Tonno
lattuga, pomodoro, crema, uovo, cetriolo

7,50 € - **Menu* 12,20 €**

Caledone
sottaceti di verdure, lattuga, pollo,
pomodoro, tomme biologico

6,00 € - **Menu* 10,70 €**

LE NOSTRE GALETTE

Grano saraceno
Formaggio 3,80 €
Formaggio + Prosciutto 4,80 €
Formaggio + Prosciutto + Uovo 5,40 €

Dessert

Gelato

Gelato biologico locale

150 ml 3,30 €
450 ml 6,60 €

Pallina di gelato biologico locale
Caffè, cioccolato, limone, vaniglia Bourbon,
fragola, caramello

1 bola 3,00 €
2 bolas 4,50 €

Gelato italiano
Vaniglia, fragola o vaniglia/fragola

Pequeño 3,00 €
Grande 4,50 €

Dolcezza

Dolce di riso 1,70 €

Yogurt local 1,70 €

Cookie artigianale 1,70 €

Cookie gustoso artigianale 2,70 €

Fondente artigianale 2,70 €

Maxi muffin 3,50 €

Far bretone artigianale 3,60 €

Torta bretone 3,60 €

Kouign Aman 3,60 €

Crepe

Prodotto agricolo
Zucchero o naturale
2,00 €
Nutella, caramello, burro e zucchero, marmellata
2,70 €

Cialda

Producto agricola
Zucchero o naturale
3,00€
Nutella, caramello
3,70 €
Suplemento panna montata 1,00 €

FORMULA COLAZIONE fino alle 11.30

Menu “Classic”

6,00 €
Bibita caldo
Espresso o lungo
+1 € altre bevande calde*
+
Succo di mela
o succo e nettare
artigianale(+1€)
+
Torta o pasticcino o pane
burro marmellata

CON PRENOTAZIONE

Menu “Brunch”

14,00 €
Bibita caldo
Espresso o lungo
+1 € altre bevande calde*
+
Succo di mela
o succo e nettare
artigianale(+1€)
+
Torta o pasticcini
+
pane burro marmellata
+ 1 uovo
2 fette di bacon
1 fetta di prosciutto
1 fetta de formaggio

*Bedidas calientes : té, chocolate
caliente, cappuccino, doble
expresso

Ordine e pagamento
allo sportello.

Pagamento con carta
in contanti

Menus

Menu burger

Bibita*** + Burger + patatina o lattuga

Menu burger bambino*

Cheese Burger o 4 nuggets
+ Bibita* + patatina + dessert**
9,60 €

Menu sandwich o insalata

Bibita*** + sandwich o insalata + dessert

Menu bambino

pollo a fette o prosciutto o bistecca 100g
+ Bebida* + patatina + dessert**
7,60 €

*bambini di età inferiore a 8 anni : spremuta, diavolo o succo di mela o acqua 50cl
**biscotto con gocce di cioccolato, crepe Zucchero o naturale, yogurt
***alcol +0,50€ : birra 25cl, vino o sidro

RINFRESCO

Spremuta

Banana-kiwi, pesca, melograno, menta,
fragola, limone, violetta, ribes nero
25 cl 1,60 €
Diavolo
25cl 2,70 €

Bibita gassata/acqua

Breizh Cola, Zero, Tea, Breizh agrumes
33 cl 3,00 €
Orangina, gazzosa
33 cl 3,00 €
Perrier
33 cl 3,00 €
Perrier con fetta di limone o menta
33 cl 3,20 €
Agua Plancoët (naturale o gassata)
50cl 1,50 €

Bevante calde

Espresso
1,50 €
Longo
1,70 €
Doppio espresso
2,80 €
Decaffeinare
1,70 €
Caffè Noisette
1,60 €
Caffè latte
1,80 €
Caffè Viennois
2,70 €
Cappuccino
2,70 €
Cioccolata calda
2,60 €
Té, tisana
2,60 €

Deliziosa cioccolata calda
Cioccolata calda e panna montata, marshmallow,
cacao
3,80 €

Succo e nettare artigianale

Succo di mela locale
25 cl 2,80 €
Pera biologica, fragola, pesca, pomodoro,
albicocca, mango, frutto della passione
biologico, arancia biologica.
25cl 4,00 €

ChariTea

Tè freddo biologico, vegano e del
commercio equo e solidale
Tè verde, rosso, nero o maté
33 cl 4,00 €
Ogni bottiglia di Charitea e Lemonaid+ sostiene progetti sociali
nelle regioni dei suoi agricoltori partner.

Lemonaid+

Limonata biologica, vegana ed
equosolidale
Lime, arancia rossa o frutto della passione
33 cl 4,00 €

BIBITE ALCOLICA

Birre locali alla spina

Brasserie de l'Ombre
Birra biologica di Brocéliande
Biondo o ambrato
25 cl 3,70 € 50 cl 6,50 €
Monaco, shandy, canna da zucchero
25 cl 3,80 €
Galopin
12,5 cl 2,70 €

Birre locali in bottiglia

Le Pas Sage de Brocéliande (triplo) 33cl
In loco 4,00 €
Porta via 3,80 €

Brasserie de l'Ombre
In loco (33 cl) 4,00 €
Porta via 33cl 3,80 € - 75 cl 6,60 €

Brasserie Sainte Colombe
In loco (33 cl) 4,00 €
Porta via 33cl 3,80 € - 75 cl 6,60 €

Birre in bottiglia

Kriek (al gusto di ciliegia) 33cl
In loco 4,10 €
Porta via 3,90 €

Dremmwel (senza glutine) 33 cl
In loco 4,10 €
Porta via 3,90 €

Brewdog (senza alcool) 33 cl
In loco 4,10 €
Porta via 3,90 €

Vino

Bianco, rosso, rosato
In loco 25 cl 3,50 € - 75 cl 15 €
Porta via 75 cl 12 €

Sidro

Sidro della regione e Brocéliande
In loco 25 cl 3,20 € - 75 cl 9,00 €
Porta via 75 cl 6,00 €

Kir

Vino bianco o bretone (sidro)
12,5 cl 3,80 €