

# Formule Midi Express

9.50

Complète/beurre sucre/café  
Sauf WE et jours fériés

## Menu enfants

9.00

Galette 2 ingrédients au choix ou jambon frites  
Crêpes beurre sucre, chocolat, caramel ou 1 boule de glace au choix  
et un sirop à l'eau (grenadine ou menthe)  
(Hauteur max 1m40)



L'été terrasse bien  
exposée et colorée

# Pendant le Repas

## les Cidres

### Cidrerie du terroir à Lizio 56

Bio à la Pression

La Bolée (22cl) : 3.50 E 50 cl : 6.00 E 100 cl : 11.00 E

Bouteilles Cidre du terroir doux et brut 75 cl 9.50 E  
Royal Guillevic 75 cl (label rouge) 12.00 E

## les Vins :

Verre 12,5cl  
Btle 75cl

### Rouges

-Castillero del Diablo (vin chilien)	4.50 E	21 E
-Vin de France Ouest coast - domaine le fief noir BIO	4.60 E	22 E
-AOP Cote du Rhône - chateau les coccinelles BIO	4.80 E	23 E
-El Meson Rioja - Crianza el meson, Espagne	4.80 E	23 E
-AOP Bandol - Domaine Dupuy de Lôme BIO	5.00 E	26 E

### Rosés

-El Meson Rosado (Espagne)	4.00 E	19 E
-AOP Rosé de loire Ouest coast - Dom. le Fief noir BIO	4.80 E	23 E
-AOP Bandol - Domaine Dupuy de lôme BIO	5.00 E	26 E

### Blancs

-IGP Vigne antiques Chardonnay - Domaine de Virginie	4.00 E	18 E
-AOP Anjou Ouest coast - Domaine des chesnaies BIO	4.60 E	22 E

### Eaux minérales

Perrier 33cl	3.20
Eau de source 1,5 L	4.00
San Pellegrino 1,5 L	4.80

### Boissons fraîches

Breizh Cola	3.30
Breizh tea	3.30
Breizh agrumes	3.30

Jus de fruits 25 Cl	3.20
Orange*, Pomme*	
Diabolo Grenadine ou Menthe	3.00
San Pellegrino 1,5 L	4.50 E

### LES PRINCIPAUX ALLÈRGÈNES :

- 1 : Gluten
- 2 : Soja
- 3 : Œuf
- 4 : graine de sésame
- 5 : Arachide
- 6 : Poisson
- 7 : Lait
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Moutarde
- 10 : Crustacés
- 11 : Mollusques



La petite crêperie, bar à tapas de St Patern au décor charmant

Nous élaborons nos plats à partir de produits frais bio et locaux.

**OUVERT**

**Judi, vendredi, samedi, dimanche, lundi,  
midi et soir**

13 place Charles De Gaulle

Tél : 09 81 23 67 89

Prix nets - Tarif en euros - Service Compris - TVA 20 % sur les boissons alcoolisées et 10 % sur les softs  
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Création/Impression - Copistyl Vannes 02 97 42 76 48 - www.copistyl.fr

TOUTES NOS GALETTES et CREPES  
SONT ÉLABORÉES À L'EAU DE SOURCE AVEC DU BLÉ NOIR et BLÉ  
CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

# NOS GALETTES

## Les incontournables

<b>Bressuire</b> (chèvre, miel*)	6.50
<b>Complète</b> (œuf*, jambon, fromage *) 3/7/	6.50
<b>Bubry</b> (andouille de Guéméné, pommes cuites)	7.00
<b>Auray</b> (lardons, pommes de terre rissolées, oignons, crème fraîche) 7/	8.50
<b>Trois fromages</b> (emmental*, chèvre, raclette ou bleu, salade) 7/9/	8.50
<b>Guéméné</b> (andouille de guéméné, oignons, emmental, creme moutardée) 7/9/	9.00
<b>Quatre fromages</b> (emmental*, raclette, chèvre, bleu, salade) 7/9/	9.50

## Les spécialités

<b>Charroux</b> (chèvre, pommes cuites, salade, amandes grillées) 7/8/9/	8.50
<b>Mâlé</b> (préparation Maldivienne à base de thon et coco, légèrement épicée, salade) 6/8/9/	8.50
<b>Milan</b> (mozzarella, basilic, huile d'olive, tomates, salade)	8.50
<b>Marrakech ???</b>	
<b>Parme</b> (aubergines grillées, mozzarella, parmesan et salade)7/9/	9.50
<b>Mours</b> (boudin noir, pommes caramélisées, oignons, salade)9/	9.50
<b>Camors</b> (oignons, pdt rissolées, lard grillé, emmental)7/	9.50
<b>Séville</b> (œuf, ratatouille*, chorizo)	9.50
<b>Saint Malo</b> (gésiers, oignons, Pdt rissolées, œuf poché) 3/	9.50
<b>Oslo</b> (filets de harengs marinés, sauce ciboulette, salade et crudités)6/7/9	9.00
<b>Valais</b> (raclette, jambon blanc, jambon de pays, p. de terre rissolées, salade) 7/9/	10.00
<b>Etel</b> (thon, lardons, oignons, crème fraiche et salade) 6/7/9	10.00
<b>Nouméa</b> 2/6/9/11 (tartare de thon frais mariné aux agrumes, sauce ciboulette, salade et crudités)	11.00
<b>La Foa</b> (Gambas flambées au pastis ou au rhum, sauce rougail, salade)	11.00

Ingrédients supplémentaire : 1.90  
(sauf gambas gesier, andouille, boudin : 2.90)

Les chiffres correspondent aux principaux allergènes  
présents dans nos plats, nomenclature en dernière page.

\* PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

# NOS CRÊPES<sup>1/</sup>

<b>Beurre* sucre* 7/</b>	3.00
<b>Beurre* sucre* citron* 7/</b>	4.50
<b>Chocolat* 8/</b>	4.70
<b>Caramel breton Maison* 7/</b>	4.70
<b>Confiture de fraise* 7/</b>	4.70
<b>Chocolade (Pâte à tartiner bio de chez Jean Hervé*) 7/</b>	5.50
<b>Mandarin (caramel breton maison* et jus de citron*) 7/</b>	6.00
<b>Ours brun (crème de marron, crème fraîche) 7/</b>	6.00
<b>Tricot rayé (chocolat chaud*, amandes, chantilly) 7/8/</b>	7.50
<b>Dromadaire (glace vanille et caramel breton maison) 3/7/8</b>	7.50
<b>Ouistiti (crème de banane glacée, chocolat et noix de coco caramélisée) 3/7/8</b>	8.00
<b>Caribou (glace pralinée, sirop d'érable, amandes grillées) 3/7/8/</b>	8.00
<b>Ecureuil (chocolade, glace praliné, amandes grillées) 3/7/8</b>	8.50
<b>Panthère (poire au sirop, boule vanille, chocolat et amandes grillées) 3/7/8</b>	9.00
<b>Lionceau (pommes caramélisées, boule vanille, amandes grillées) 3/7/8</b>	9.00
<b>Otarie (banane poêlée, boule vanille, chocolat et chantilly) 3/7/8</b>	9.00
<b>Tigre (crème de banane glacée, boule vanille, chantilly, chocolat et amandes grillées) 3/7/8</b>	10.00

## LES CREPES FLAMBEES<sup>1/</sup>

<b>Crêpe nature - flambée (calvados, cognac, grand marnier ou rhum)</b>	6.00	7/
<b>Suzette (zeste d'orange, flambée au grand marnier)</b>	6.50	7/
<b>Vache normande (pommes caramélisées flambée au calvados)</b>	8.50	7/

## NOS GLACES "Maison Jampi" Brest

<b>Coupe une boule</b>	2.50	<b>Supplément chantilly</b>	1.50
<b>Coupe deux boules</b>	4.50		
<b>Coupe trois boules</b>	6.00		
(citron de Sicile, vanille, cacao, praliné, yaourt Malo, fraise)			
<b>Dame blanche</b>	7.50	<b>Banana split</b>	8.50
<b>Poire belle Hélène</b>	8.00	<b>Colonel</b>	8.50

## HISTOIRE DE PARTIR EN FORME

<b>Café expresso (malongo commerce équitable)</b>	1.50
<b>Déca</b>	1.80
<b>Thé/infusion (parfums au choix)</b>	3.50
<b>Cognac, calvados, grand marnier,</b>	6.00
<b>Rhum, Vodka, Get 27, Manzana</b>	6.00
<b>Rhum arrangé du moment (shooter)</b>	2.50

# Z'APÉRO

<b>Galopin</b>	2.50
<b>Pression Morgane* Lancelot 25 cl</b>	3.80
<b>Pinte 50 cl</b>	6.50
<b>Bière lancelot 33 cl (telenn du*, bonnet rouge, blanche hermine)</b>	4.50
<b>Kir, Kir Breton (mûre, cassis ou pêche)</b>	3.50
<b>Ricard</b>	4.50
<b>Whisky .....</b>	5.50
<b>Martini rouge ou blanc</b>	4.50
<b>Ty punch</b>	6.00
<b>Martini gin</b>	6.00
<b>Sangria maison 25cl : 4.00 50cl : 8.00 le litre : 15.00</b>	
<b>Mojito</b>	6.50
<b>Virgin Mojito</b>	5.50

# Nos Tapas :

<b>Le Tapas Royal : (l'assortiment de tapas du chef à partager)</b>	
- version apéro	12.00
-version repas (idéale pour 2 personnes)	19.00
<b>Toast soubressade pâte de chorizo (8 pièces)</b>	6.00
<b>Harengs marinés, sauce ciboulette sur sa rondelle de courgette crues (8 pces) 6/7/</b>	6.00
<b>Dés de chorizo flambés au whisky</b>	6.00
<b>Patatas fritas maison</b>	6.00
<b>Palourdes farcies (6 pces : 6.00) (12 pcds : 10.00)</b>	
<b>Toasts chèvre aubergines grillées et miel d'accacia 7/</b>	7.00
<b>Dés de thon marinés et sauce ciboulette 6/7</b>	8.50
<b>Brochette gambas mozza (6 pièces)</b>	8.00

Pensez y aussi pour vos réceptions entre amis,  
à commander à l'avance et à réceptionner au bar.

# Nos plats et salades

<b>Salade verte 9/</b>	3.00
<b>Walhalla 6/7/9</b> (filets de harengs marinés, crudités, sauce ciboulette, salade et citron)	12.50
<b>Biquette 3/7/8/9</b> (chèvre, lardons, salade et crudités, œuf poché et amandes grillées)	12.50
<b>Salade Mère Michelle 3/7/9</b> (P.de terre rissolées, oignons, gésiers, blinis de blé noir au chèvre, œuf poché, salade et crudités)	14.50
<b>Crépuscule 2/6/7/9/11</b> (Tartare de thon aux agrumes, salade, crudités et sauce ciboulette)	14.50
<b>Tartare de thon frais, frites maison, salade et crudités 6/7/9</b>	15.00
<b>Mi-cuit de thon, sauce au bleu, frites maison salade et crudités 6/7/9</b>	15.00