

LE MENU

15€

Une Entrée

(au choix)

Salade au noix

Œuf dur mayonnaise*

Tranche
de pain de thon*

(pomme de terre vapeur,
œuf dur, thon, mayonnaise*)

Assiette de crudités

(tomate, carottes, batavia)

Galette
au beurre salé***

Mini Grecque

(tomate, batavia, féta)

Une Galette

(au choix)

La Paimpolaise

(jambon blanc**, emmental, œuf)

La Pontivy

(moutarde, tomates fraîches,
emmental, crème fraîche)

La Paysane

(emmental, œuf brouillé,
champignons, sauce tomate*)

La Bénodet

(jambon blanc**, œuf brouillé,
oignon, pommes de terre sautées)

La Florentine

(épinards à la crème*, œuf miroir)

La Brévinoise

(thon, emmental, sauce tomate*)

La Morlaisienne

(pommes de terre sautées*,
blanc de poulet**,
crème fraîche moutardée*)

Un Dessert

(au choix)

La Sucre
ou Sucre Cannelle

La jus de citron frais

La Confiture

(fraise, framboise,
myrtille, groseilles,
oranges amères, abricot)

La Boule de glace

(chocolat ou vanille
ou citron ou café ou fraise)

Le Fromage blanc

(nature ou au sucre)

l'Expresso Breton***

Boisson comprise :

1/4 de Cidre, Orangina, Jus de fruit (orange, pomme, ananas)

Coca-Cola classic, Coca-Cola zéro, Ice Tea.

Uniquement le midi

LES SALADES

La Salade verte : batavia, sauce moutarde*	4,50€
La Salade aux noix : batavia, noix, sauce moutarde*	5,50€
La Composée : batavia, œuf dur, jambon blanc**, emmental, tomate, sauce moutarde*	8,50€
La Trafalgar : batavia, bacon grillé**, œuf au plat, tomate fraîche, sauce moutarde*	9,00€
La Tomathon : batavia, thon, tomate, œuf dur, olives, sauce moutarde*	10,00€
L' Aveyronnaise : batavia, roquefort, noix, sauce moutarde*	9,80€
La Sarladaise : batavia, chèvre, avocat, magrets de canard fumé**, noisettes concassées, sauce moutarde*	12,50€
La Grecque : batavia, féta, tomate, olives, vinaigrette*	9,00€
La Méli Mélo : batavia, pointes d'asperges, blanc de poulet**, avocat, tomates confites, sauce moutarde*	12,50€
La Fousitout : batavia, saumon fumé, tomate fraîche, avocat, olives, sauce moutarde*	12,50€
La Potagère : batavia, carottes râpées*, maïs, tomate, pointes d'asperges, sauce moutarde*	9,00€
La Poupoule : batavia, blanc de poulet**, maïs, tomate, œuf dur, sauce moutarde*	12,00€
La Salade du Gers : batavia, gésiers de volaille confits** déglacés au vinaigre de framboise***, magret de canard fumé**, pommes de terre vapeur*, noix, tomates confites, vinaigrette*	15,50€
La Salade au Chèvre chaud : batavia, lardons***, croutons*, chèvre chaud.....	11,00€
Le Pain de thon : terrine maison* (thon, pomme de terre et œuf), tomate, œuf dur, mayonnaise*, batavia, sauce moutarde*	9,20€
La Toscane : batavia, croutons*, tomates confites, aubergines grillées, chèvre chaud, sauce moutarde*	12,50€
La Fondue : reblochon fondu sur pommes de terre rissolées*, jambon de pays**, batavia, sauce moutarde*	15,50€

LES PLATS MARINS

Les Moules de Bouchot : (de septembre à fin décembre et selon arrivage)

Marinières.....14,00€

À la crème fraîche..... 14,00€

La Soupe de poissons (avec ses croûtons*, emmental râpé et rouille*)..... 13,00€



* Fait maison



** Viande Française



*** Produit de Bretagne

LES GALETTES DE BLÉ NOIR

LES TRADITIONNELLES

La Galette : au beurre salé de Bretagne ***	3,50€
Simple : œuf <u>ou</u> jambon blanc ** <u>ou</u> emmental.....	5,30€
Double : jambon blanc ** et œuf <u>ou</u> jambon blanc ** et emmental <u>ou</u> emmental et œuf.....	6,80€
Paimpolaise : jambon blanc **, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
Ploumanach : bacon **, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
Quiche Bretonne : lardons ***, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
Guéméné : andouille de Bretagne ***, sauce roquefort * <u>ou</u> crème fraîche moutardée *	9,00€

LES POISSONS

Brévinoise : thon, emmental, sauce tomate *	8,50€
Cancalaise : épinards à la crème *, saumon fumé.....	10,80€
Pissaladière : oignons, emmental, anchois, olives, sauce tomate *	8,20€
Erquy : blanquette de St-Jacques *, champignons, crème fraîche.....	11,00€
Lorientaise : moules, crabe, crevettes, fumet de poisson, crème fraîche.....	11,00€
Nordique : saumon fumé, crème fraîche, jus de citron frais.....	11,50€
Brestoise : saumon fumé, pommes de terre sautées *, pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes *	11,50€

LES FROMAGÈRES

Fromagère : sauce roquefort * <u>ou</u> camembert <u>ou</u> chèvre <u>ou</u> emmental.....	6,60€
4 Fromages : camembert, chèvre, emmental, sauce roquefort *	9,00€
Biquette : chèvre chaud et tomates fraîches.....	7,40€
Ardechoise : chèvre, miel, amandes.....	8,50€
Montagnarde : emmental, chèvre, jambon de montagne **, crème fraîche.....	9,00€
Savoyarde : jambon de pays **, reblochon, pommes de terre sautées *, crème fraîche.....	10,90€
St Lô : camembert, pommes de terre sautées *, noix.....	9,00€
Diablotine : sauce roquefort *, noix.....	7,50€
Roscoff : camembert, jambon blanc **, pommes de terre sautées *, œuf miroir.....	9,00€
Fermière : pommes de terre sautées *, lardons ***, pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes *	9,70€



* Fait maison



** Viande Française



*** Produit de Bretagne

LES VIANDES

Rennaise : bacon ^{**} , oignons, emmental, œuf miroir.....	8,80€
Campagnarde : jambon blanc ^{**} , champignons, emmental, crème fraîche.....	8,50€
Bénodet : jambon blanc ^{**} , oignons, pommes de terre sautées [*] , œuf brouillé.....	8,30€
Gourmande : pommes de terre sautées [*] , lardons ^{**} , emmental, champignons, œuf miroir, crème fraîche.....	11,20€
Chef : steack haché ^{**} , œuf miroir, sauce tomate.....	10,90€
Super : steack haché ^{**} , champignons, emmental, crème fraîche.....	11,20€
Bigoudenne : steack haché ^{**} , emmental, oignons, pommes de terre sautées [*] , œuf miroir.....	12,30€
Auvergnate : steack haché ^{**} , crème fraîche moutardée [*] ou sauce roquefort [*]	10,80€
Cocotte : blanquette de poulet ^{**} , champignons, crème fraîche.....	10,40€
Fermière : pommes de terre sautées [*] , lardons ^{**} , pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes [*]	9,70€
Morlaisienne : blanc de poulet ^{**} , pommes de terre sautées [*] , crème fraîche moutardée [*]	9,30€
Nantaise : emmental, cheddar, bacon ^{**} , œuf miroir, sauce tomate [*]	9,00€
Challenger : emmental, steack haché ^{**} , champignons, pommes de terre sautées [*] , lardons ^{**} , oignons, bacon ^{**} , chèvre chaud, œuf miroir, crème fraîche.....	16,00€

LES CUISINES DU MONDE

Alsacienne : fondue de poireaux [*] , lardons ^{**} , emmental, sauce au vin blanc [*]	9,60€
Mexicaine : émincé de poulet ^{**} , haricots rouges, poivrons, courgettes, sauce chili douce [*]	10,60€
Périgourдинe : salade, fromage de chèvre, magrets de canard fumés ^{**} , noisettes.....	12,30€
Bombay : curry de poulet au petits légumes maison [*] , noix de coco râpée.....	9,20€
Enzo : tomates confites, chèvre, tapenade d'olives noires.....	10,70€
Mac Breton : cheddar, steak haché ^{**} , oignons, tomates, cornichons, ketshup, salade.....	11,90€
Hawaïenne (pâte froment) : blanc de poulet ^{**} , ananas, tomate fraîche, cheddar, crème fraîche moutardée au curry [*]	9,90€

LES VÉGÉTARIENNES

Forestière : champignons de Paris, crème fraîche, jus de citron frais.....	6,80€
Florentine : épinards à la crème [*] , œuf miroir.....	7,50€
Prunélia : épinards à la crème [*] , chèvre chaud, œuf miroir.....	8,50€
Paysane : champignons, emmental, œuf brouillé, sauce tomate [*]	8,20€
Pontivy : tomates fraîches, emmental, crème fraîche moutardée [*]	8,00€
Végétarienne : avocat, tomate fraîche, pointes d'asperges, batavia, sauce moutarde [*]	9,70€
Niçoise : ratatouille maison [*] , emmental, œuf miroir ou brouillé.....	8,30€

LES CRÊPES SUCRÉES

LES CLASSIQUES

La Sucre <u>ou</u> Beurre salé*** Sucre.....	3,50€
La Sucre Cannelle.....	4,10€
La Sirop d'érable.....	5,50€
La Confiture : fraise <u>ou</u> framboise <u>ou</u> myrtille <u>ou</u> abricot <u>ou</u> oranges amères <u>ou</u> groseilles.....	5,50€
La Caramel au beurre salé maison*.....	6,50€
La Miel.....	5,20€
La Miel amandes grillées.....	6,20€
La Crème de marron.....	5,50€
La Rois Mages : Frangipane maison*.....	7,50€
L'Épiphanie : Frangipane maison*, poires et coulis de framboise.....	9,00€

LES CHOCOLATÉES

La Chocolat noir.....	6,50€
La Chocolat noir avec amandes grillées <u>ou</u> noix de coco râpée <u>ou</u> noisettes.....	7,00€
La Miel, amandes grillées* et chocolat noir.....	8,00€
La Moit-Moit : moitié caramel au beurre salé maison*, moitié chocolat noir.....	7,20€
La Nutella.....	6,80€
La Nutella aux éclats de noisettes grillées <u>ou</u> amandes grillées* <u>ou</u> noix de coco râpée.....	7,50€
La Nutella et coulis de framboise.....	7,40€
La Douceur : mousse au chocolat noir et noix de coco râpée faite maison*.....	7,20€
La Délice : pommes caramélisées* et chocolat noir.....	8,20€
La Chocorange : confiture d'oranges amères et chocolat noir.....	7,00€
La Chaudoudou : Marshallows fondus et chocolat noir.....	6,70€
La Mont Blanc : crème de marron, chocolat noir et crème fraîche.....	7,50€

LES FRUITÉES

La Canadienne : pommes au beurre* , sucre cannelle.....	7,20€
La Banane et chocolat noir	7,10€
La Banane Nutella	7,60€
La Jus de citrons pressés frais* et sucre	5,90€
La Miel et jus de citrons pressés frais*	6,70€
L' Acidulette : crème de citron maison* , coulis de framboise.....	6,80€
La Sainte Lucie : banane, coulis de framboise.....	6,80€

LES GLACÉES

La Profiterole : 1 boule glace vanille, chocolat noir et chantilly*.....	9,00€
La crêpe Melba : 1 boule glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseille, chantilly*.....	9,80€
La crêpe Belle Hélène : 1 boule glace vanille, poire au sirop, chocolat noir, chantilly*.....	9,80€
La Fondante : pommes au beurre Breton* , 1 boule glace vanille, chantilly* , caramel au beurre salé*.....	9,50€
La Québécoise : sirop d'érable, 1 boule glace vanille, amandes grillées*.....	9,00€
La Caramande : 1 boule glace nougat, caramel au beurre salé maison* , amandes grillées* , chantilly*.....	9,50€
La Mauricienne : ananas, coulis de framboise, 1 boule glace fruit de la passion, chantilly*.....	9,80€
La Tatinette : pommes caramélisées* , 1 boule de glace vanille, caramel au beurre salé maison*.....	8,50€

LES FLAMBÉES

La Flambée : Armagnac <u>ou</u> Grand-Marnier <u>ou</u> Whisky <u>ou</u> Calvados <u>ou</u> Rhum brun <u>ou</u> Mandarine impériale.....	8,20€
La Normande : pommes caramélisées* et flambage au Calvados.....	9,30€
L' Irlandaise : confiture d'oranges amères flambée Grand-Marnier.....	9,00€
L' Éxotique : banane flambée Rhum brun.....	8,00€
La Chocolat noir flambée au Grand-Marnier	9,30€
La Tahitienne : banane, chocolat noir, flambée au Rhum brun.....	9,50€
L' Antillaise : noix de coco râpée, chocolat noir, flambée au Rhum brun.....	9,00€
La Martiniquaise : 1 boule glace Rhum raisin, flambée au Rhum brun.....	9,30€



* Fait maison



** Viande Française



*** Produit de Bretagne

LES GLACES

La coupe 1 boule au choix :

fraise, vanille, cassis, rhum raisin, menthe- chocolat, chocolat, café,

noix de coco, fruits de la passion, pomme verte, nougat, citron..... 3,80€

La coupe 2 boules au choix : 5,90€

La coupe 3 boules au choix : 7,50€

Le Mystère..... 6,00€

La Pêche Melba : 2 boules vanille, 1/2 pêche au sirop, gelée de groseille, chantilly* 8,80€

La Poire Belle Hélène : 2 boules vanille, 1/2 poire au sirop, chocolat noir chaud, chantilly* ... 8,80€

La Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat noir chaud, chantilly* 7,90€

La Marronnière : 2 boules chocolat, crème de marron, chocolat noir chaud, chantilly* 7,90€

Le Chocolat Liègeois : 2 boules chocolat, chocolat noir chaud, chantilly* 7,70€

Le Café Liègeois : 2 boules café, Espresso Breton, chantilly* 7,30€

La Marquise : 2 boules noix de coco, mousse au chocolat maison*, chantilly*,
*chocolat chaud, amandes grillées** 9,00€

La Brésilienne : 2 boules rhum raisin, Rhum brun, caramel au beurre salé maison*, chantilly* 9,00€

La Fraîcheur : 2 boules menthe chocolat, Peppermint (Get 27)..... 7,90€

Le Colonel : 2 boules citron, Vodka..... 8,20€

Le Banana Split : banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat,
*chocolat noir chaud, chantilly** 11,00€

Le Duo : 2 boules vanille, coulis de framboise, amandes grillées*, chantilly* 8,30€

La Nougatine : 2 boules nougat, caramel au beurre salé maison*, amandes grillées*, chantilly* 8,10€

La Tropicale : ananas, 1 boule coco, 1 boule passion, coulis framboise, chantilly* 8,50€

LES PETITES GOURMANDISES

Le Café de Domi : Mousse au chocolat maison sur un Espresso Breton, chantilly* 5,50€

Le Petit pot gourmand : Biscuits Galettes Bretonnes et Pot de Chantilly maison* 4,80€

Mousse au chocolat (maison avec noix de coco râpée)..... 5,50€

Fromage blanc (nature ou sucre)..... 3,80€

Fromage blanc au miel ou confiture
ou coulis de framboise ou purée de mangue..... 5,50€

Fromage blanc avec crème fraîche, échalotes, fines herbes, poivre..... 5,50€

L'Onctueux : Mélange de fromage blanc et de chantilly maison*,
nappé de coulis de framboises ou de purée de mangue..... 6,50€

Supplément chantilly maison 2,10€

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir (<i>cassis, mûre, châtaigne, pêche, violette</i>).....	4,80€
Kir Breton (<i>au Cidre***, avec au choix : cassis, mûre, châtaigne, pêche, violette</i>).....	4,60€
Ricard (2,5 cl), Martini (<i>rosso ou bianco 5 cl</i>), Whisky (4 cl).....	5,70€

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits (<i>orange, pomme, ananas</i>) 25 cl.....	3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola light (33 cl).....	3,90€
Orangina, Iced tea (25 cl).....	3,90€
Sirop (<i>menthe, grenadine, citron, fraise</i>).....	3,20€
1/2 Vittel	4,20€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino	4,50€

BIÈRES BRETONNES*** bouteilles 33cl

Lancelot (<i>blonde</i>), Duchesse Ame (<i>Triple fermentation</i>).....	5,70€
--	-------

LE CIDRE BRETON***

	25cl	50cl	1 litre
<i>Le Cidre à la pression Brut</i>	4,30€	8,30€	14,50€
<i>Le Cidre en bouteille de 75 cl bouché Traditionnel ou Doux</i>			12,50€

LES VINS

	verre	25cl	50cl	1 litre
Rouges : <i>Gamay</i>	3,20€	6,00€	10,50€	18,00€
<i>Bordeaux</i>	3,50€	6,20€	11,00€	19,00€
<i>Côtes du Rhône</i>	3,20€	6,00€	10,50€	18,00€
Rosé : <i>Le Rosé de Provence</i>	4,00€	7,80€	14,00€	20,00€
Blanc : <i>Muscadet</i>	3,50€	6,20€	11,00€	19,00€
Champagne : <i>bouteille de 75 cl</i>				50,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé, Infusion	3,80€	Cappuccino	6,00€	Café Breton ***.....	2,30€
Le Café de Domi : <i>Mousse au chocolat maison sur un Espresso Breton, chantilly*</i>					5,50€
Irish ou Normand Coffee (<i>Whisky ou Calvados, Café Breton, chantilly*</i>).....					7,50€
DIGESTIF : <i>Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Mandarine, Poire, Prune</i>					6,00€



Nos beurres, farines, cidre et café viennent de Bretagne



Découvrez nos préparations maison !



Nous utilisons des viandes françaises

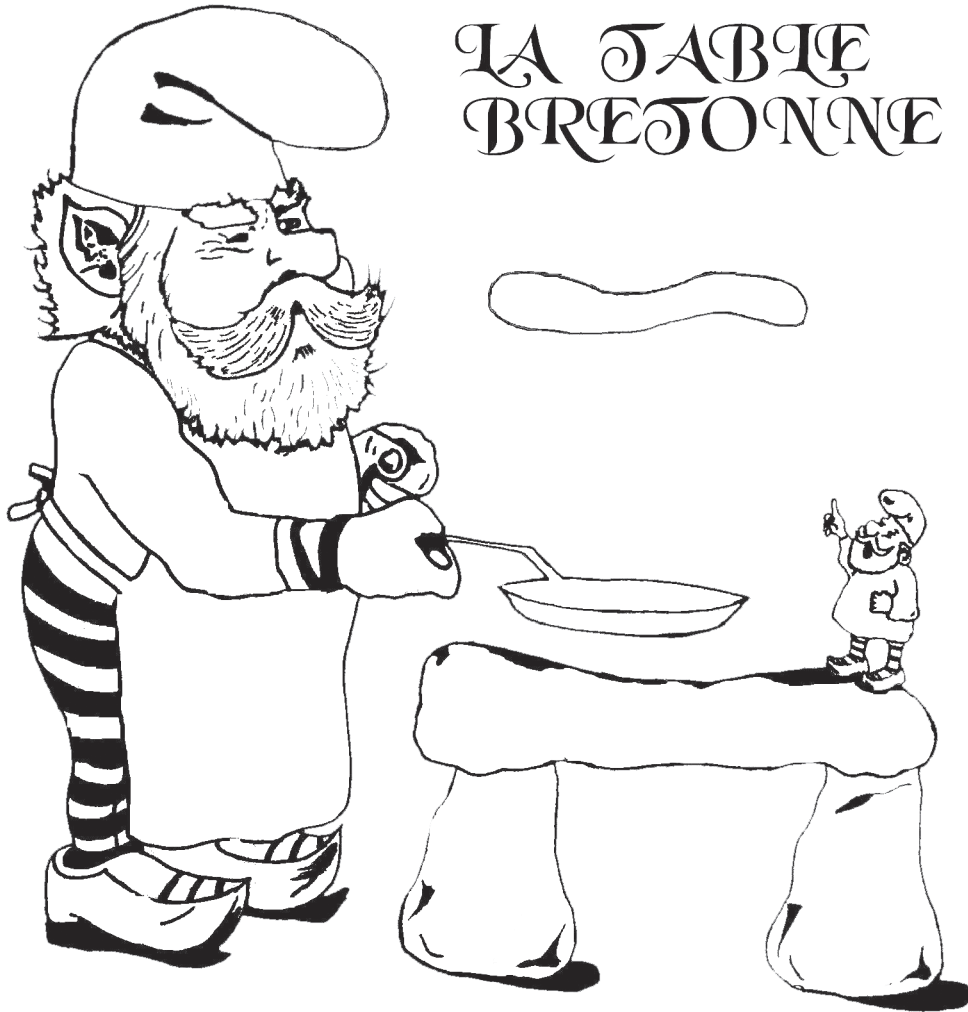


N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies



**Nous faisons à emporter
ainsi que la livraison à domicile via UberEat**

LA TABLE BRETONNE



01 47 88 67 00

Ouvert du mardi midi au samedi soir