

Galettes de blé noir

LARGUEZ LES AMARRES

MALOUINE • St Jacques, persillade, salade • scallops, parsley, salad	14,80 €
OCÉANE • Saumon poêlé sauce soja et au sésame, saumon fumé, salade, crème au piment d'Espelette • pan-freid salmon with soy and sesame sauce	16,80 €
ARMORIQUE • Gambas, glace au poivron rouge, chutney de mangue • Shrimps, Chutney of mango, sweet peppers ice cream	15,10 €
FRÉGATE • Saumon fumé, viande de grison, crème au piment d'Espelette, sorbet concombre • Smoked salmon, air dried meat (Bündnerflesch), Espelette chilli pepper cream, cucumber sorbet	17,80 €
GALERNE • St Jacques, filet mignon de porc fumé, caramel de tomate au basilic • Scallops, Smoked pork fillet mignon, caramelised tomato with basil	18,00 €
FLAMENCO • Gambas, chorizo, ananas caramélisé • shrimps, chorizo, caramelised pineapple	15,40 €
SURCOUF • St Jacques, lard, pruneaux marinés au thé • scallops, bacon, Marinated prunes	17,10 €
ENTRE TERRE & MER • St Jacques, andouille de Guéméné, gelée de cidre • Scallops, Chitterling sausage, cider jelly	17,00 €
TENTATION • Gambas, St Jacques, confiture de tomate à l'estragon shrimps, scallops, tomato jam	18,95 €

TERRE À L'HORIZON

CAMPAGNARDE • Saucisse artisanale, pommes de terre sautées, Tome de Rhuys • Sausage, potatoes, Tome de Rhuys cheese	13,80 €
TARTIFLETTE • Pommes de terre sautées, lard rôti, Reblochon Potatoes, bacon, Reblochon cheese	10,20 €
KORRIGAN • Filet Mignon de porc fumé, caramel de tomate au basilic, sorbet concombre • Smoked pork fillet mignon, caramelised tomato with basil, cucumber sorbet	13,00 €
CELTIQUE • Andouille de Guéméné, Tome de Rhuys, pruneaux marinés au thé • Chitterling sausage, Tome de Rhuys cheese, Marinated prunes	11,40 €
FETAN • Petit frais de Rhuys, Viande de Grison, Confiture de melon aux algues • Fresh cheese, Air dried meat (Bündnerflesch), Melon with seaweed jam	12,90 €
MENHIR • Magret de canard fumé, Camembert, poêlée de pomme flambée au Calvados, miel • Smoked duck breast, Camembert cheese, apple flamed with Calvados, honey	12,00 €

salades composées

BERGÈRE • Salade, chèvre chaud, filet mignon de porc fumé, pomme, noix, tomate • Salad, goat cheese, Smoked pork fillet mignon, apple, walnuts, tomatoes	15,80 €
FERMIÈRE • Salade, magret de canard, P. de terre sautées, pomme, tome de Rhuys, tomate, crème au piment d'Espelette Salad, Smoked duck breast, potatoes, apple, tome de Rhuys, Espelette chilli pepper cream, tomatoes	16,90 €
RHUYS • Salade, petit frais de rhuys, chutney de figue, noix, glace au thym, tomate • Salad, Fresh cheese, fig chutney, thyme ice cream, walnuts, tomatoes	15,50 €
HERMINE • Salade, Saumon fumé, chorizo, carpaccio de Saint Jacques, tomate, glace au poivron rouge • salad, smoked salmon, scallops, chorizo, tomatoes sweet peppers ice cream	18,60 €

Mais d'où vient cette Aigrette Garzette ?

À deux pas de la crêperie, on trouve les marais de Lasné. Nichée au coeur des anciennes salines, l'Aigrette Garzette veille sur le fond du Golfe du Morbihan. L'avez-vous déjà aperçue ?

PIE NOIR • Filet Mignon de porc fumé, Tome de Rhuys, gelée de cidre Smoked pork fillet mignon, Tome de Rhuys cheese, cider jelly	13,00 €
CILAOS • Saucisse artisanale, tomate, oignons confits, piment d'Espelette Sausage, tomato, caramelised onions, Espelette chilli pepper	12,60 €
GRISON • Viande des Grisons, Tome de Rhuys, pommes de terre sautées, champignons • air dried meat (Bündnerflesch), Tome de Rhuys cheese, potatoes, mushrooms	14,50 €

L'ÉCUME DES PIS

CHÈVRE ou TOME de RHUYS ou REBLOCHON ou CAMEMBERT Goat cheese or Tome de Rhuys or Reblochon cheese or Camembert	6,60 €
CHÈVRE, PERSILLADE • Goat cheese, parsley	7,30 €
DOLMEN • Compote de rhubarbe, camembert, salade • Rhubarb compote, Camembert cheese, salad	7,80 €
SEGUIN • fromage de chèvre, chutney de figue, salade • salad, goat cheese, fig chutney	8,40 €
3 FROMAGES • Reblochon, Tome de Rhuys, Emmental • Reblochon cheese, tome de Rhuys, cheese	9,80 €

LES CLASSIQUES

SÈCHE • Plain	2,20 €
BEURRE • Butter	3,20 €
ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ ou SAUCISSE ARTISANALE • Chitterling sausage or Sausage	6,80 €
ANDOUILLE + CHÈVRE ou OIGNONS CONFITS ou ŒUF ou EMMENTAL Chitterling sausage + goat cheese or onions or egg or cheese	8,10 €
COMPLÈTE • (jambon, fromage, oeuf) • ham, cheese, egg	7,30 €
COMPLÈTE + ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ • dite « Père Antoine » ham, cheese, egg, Chitterling sausage .	9,30 €
COMPLÈTE +CHAMPIGNONS ou TOMATE ou OIGNONS CONFITS ou LARD ham, cheese, egg, mushrooms or tomatoes or onions or bacon	8,50 €
SUPER COMPLÈTE • (complete + oignon confits+ tomate + champignons) ham, cheese, egg, mushrooms, tomatoes, onions	11,50 €

viandes

ENTRECÔTE FRITES • (origine France) environ 250 gr brut (sauce poivre ou beurre persillé)	17,90 €
SAUCISSE ARTISANALE • Sauce moutarde à l'ancienne, frite, salade	11,10 €
PAVÉ D'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ • Sauce moutarde à l'ancienne, frite, salade	12,40 €
JAMBON, FRITES, SALADE	9,10 €

les petits +

BOL DE SALADE	2,90 €
BOL DE LAIT RIBOT	2,60 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,80 €
SUPPLÉMENT 1 BOULE DE GLACE	2,20 €
PORTION DE FRITES	5,10 €
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE Emmental, oignons, tomate, champignons, pomme de terre, lard, tome	1,80 €
Viande de grison, filet mignon de porc fumé, magret de canard fumé, saucisse artisanale, andouille	3,50 €
Saint jacques, gambas, saumon fumé, Saumon poêlé sauce soja et au sésame	4,00 €

Crêpes de Froment

GOURMANDISES

DULCINÉ • Compote de rhubarbe, caramel au chocolat, glace vanille Rhubarb compote, chocolate salted butter caramel, vanilla ice cream	7,20 €
GALION • Crème Frangipane, chocolat, poire Pear, chocolate, Almond cream	7,90 €
GOURMET • Glace chocolat blanc, chocolat, amandes caramélisées, chantilly. • White chocolate ice cream, chocolate, caramelised almonds, chantilly	7,80 €
BREIZH'ILIENE • Ananas caramélisé, caramel au beurre salé, amandes caramélisées, sorbet banane. • Caramelised pineapple, salted butter caramel, caramelised almonds, banana sorbet	7,90 €
HERMIONE • Crème de pistache, coulis de fruits rouges, glace au chocolat blanc • Pistachio cream, red fruit coulis, white chocolate ice cream	8,10 €
PITON DES NEIGES • crème de marron, chocolat, noix, glace vanille, chantilly • Chestnut cream, walnuts, chocolate, vanilla ice cream, chantilly	8,60 €
XXL • Glaces vanille, sablé breton et tiramisu, caramel au beurre salé, noix, amandes, Chantilly • Vanilla ice cream, biscuit ice cream, tiramisu ice cream, salted butter caramel, walnuts, almond, Chantilly	9,70 €
LIPOUZ • Crème Frangipane, pomme, caramel au beurre salé, glace au sablé breton • Almond cream, apple, salted butter caramel, biscuit ice cream	8,70 €
ISABEAU • Petit frais de Rhuys, caramel au beurre salé, compote de figue • Fresh cheese, salted butter caramel, fig compote	8,50 €
CRUSOÉ • banane, caramel au chocolat, noisettes caramélisées, Chantilly • Banana, chocolate salted butter caramel, caramelised hazelnuts, Chantilly	7,60 €
LOULOU • Crème de mascarpone au café, craquant chocolat, noisettes caramélisées, glace tiramisu • mascarpone cream coffee, chocolate crunch, caramelised hazelnut, tiramisu ice cream	8,60 €

desserts & galettes sucrées

FAR TIÈDE • au caramel	7,10 €	BEURRE SUCRE • butter, sugar	3,60 €
au beurre salé, une boule de glace		CONFITURE • fraise, myrtille, mûre, abricot) • jam	4,10 €
CAFÉ GOURMAND	7,50 €	CHOCOLAT • chocolate	4,50 €
assortiment de 3 mini desserts + café ou thé		CARAMEL AU BEURRE SALÉ	4,90 €
ASSIETTE DE FROMAGES	5,90 €	salted butter caramel	

coupes glacées

DAME BLANCHE • Glace vanille, chocolat, chantilly, amandes caramélisées	7,50 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS • Glace café ou chocolat, liqueur café ou chocolat, chantilly	7,50 €
BIGOUDÈNE • Glace caramel, caramel au beurre salé, amandes caramélisées	7,60 €
TOSCANE • Glaces café, tiramisu et sablé breton, caramel au beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly	7,70 €
GWENED • Glaces vanille et caramel, pommes, sablés bretons, caramel au beurre salé, chantilly	7,90 €
TUTTI FRUTTI • Sorbet fraise, fruit des îles, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	7,60 €
COTÉ JARDIN • Sorbets concombre, glaces thym et poivron rouge au piment d'Espelette, tomates à la crème balsamique	7,80 €
AFTER EIGHT • Glace choco-menthe, chocolat, Get 27	7,80 €
COLONEL • Sorbet citron, vodka	7,80 €
PASSION DES ÎLES • Sorbets banane et fruits des îles, glace rhum raisin, Rhum, ananas	8,10 €
GLACE 1 BOULE 2,20 € • GLACE 2 BOULES 4,20 € • GLACE 3 BOULES 6,20 € vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, menthe, chocolat, sablé breton, tiramisu, chocolat blanc, citron, banane, fruits des îles, concombe, thym, poivron rouge	

FLAMBÉES

FLAMBÉE BEURRE, SUCRE + CALVADOS, RHUM	6,50 €
OU GRAND-MARNIER • Butter, sugar + Calvados, Rum, or Grand-Marnier	
BRETONNE • pomme, caramel au beurre salé, glace sablé Breton, Calvados • Apple, salted butter caramel, breton short bread ice cream, Calvados	8,90 €
MARIE GALANTE • Banane poêlée flambée au Rhum, glace Rhum raisin (flambée en cuisine) • Flamed banana with Rum, Rum raisin ice cream	8,50 €

LES CLASSIQUES

SUCRE OU BEURRE • Sugar or Butter	2,20 €
BEURRE SUCRE • Butter, sugar	2,90 €
CONFITURE • (fraise, myrtille, mûre, abricot) ou citron (jus de citron frais) • Jam (strawberry, blueberry, blackberry, apricot) or lemon (fresh lemon juice)	3,70 €
CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL OU NUTELLA OU MIEL Salted Chocolate or Nutella or honey.	4,30 €
COMPOTE DE RHUBARBE OU FIGUE fig or rhubarb compote	4,50 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU CRÈME DE MARRON Salted butter caramel or chestnut cream	4,70 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ AU CHOCOLAT chocolate salted butter caramel	4,80 €
CRÈME FRANGIPANE OU CRÈME DE PISTACHE Almond cream or pistachio cream	5,00 €
POIRE OU POMME OU BANANE	5,50 €
OU PRUNEAUX AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ Pear or apple or banana or prunes, salted butter caramel	
BANANE OU POIRE CHOCOLAT • banana or pear, chocolate	5,60 €

menus

MENU DÉCOUVERTE

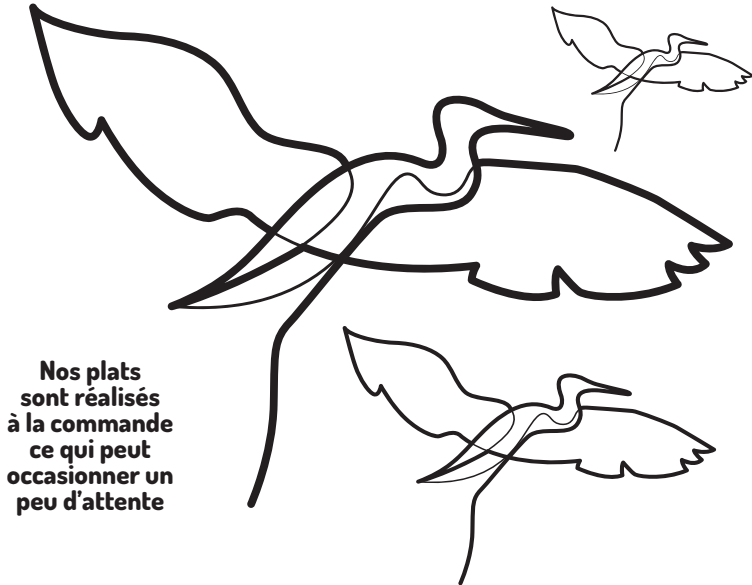
25,50€

Kir breton ou kir
• Galette, St Jacques, caramel de tomate au basilic
• Crêpe, poire, caramel, glace au sablé breton, amandes caramélisées

MENU ENFANT

9,50 € (- de 10 ans)

Sirop à l'eau ou jus de fruit
• Mini jambon frites ou Mini galette jambon fromage ou fromage œuf
• Glace ou Mini crêpe (beurre sucre ou confitue ou chocolat ou Nutella)



Nos plats sont réalisés à la commande ce qui peut occasionner un peu d'attente