



BOISSONS / DRINKS

Au cœur de Paris, l'esprit de Bretagne / In the heart of Paris, the spirit of Brittany

APÉRITIFS / APERITIFS

KIR - Crème de cassis et vin blanc	6 €
<i>KIR</i> - Blackcurrant liqueur and white wine	
KIR ROYAL - Crème de cassis et Champagne	12 €
<i>KIR ROYAL</i> - Blackcurrant liqueur and Champagne	
KIR BRETON - Cidre, crème de cassis	6 €
<i>KIR BRETON</i> - Cider and blackcurrant liqueur	
COUPE DE CHAMPAGNE	14 €
<i>GLASS OF CHAMPAGNE</i>	

CIDRE / CIDER

Bouteille 75 cl	22 €
<i>Bottle 75 cl</i>	
Pichet 50 cl	13 €
<i>Jug 50 cl</i>	
Verre 25 cl	8 €
<i>Glass 25 cl</i>	

VINS / WINES

ROUGE · ROSÉ · BLANC / RED · ROSÉ · WHITE

Verre 25 cl	9 €
<i>Glass 25 cl</i>	
Pichet 50 cl	18 €
<i>Jug 50 cl</i>	
Bouteille 75 cl	26 €
<i>Bottle 75 cl</i>	

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Bière	6 €
<i>Beer</i>	
Eaux minérales 50 cl - Badoit, Evian, Perrier, Vittel	5 €
<i>Mineral water 50 cl</i>	
Orangina 25 cl	5 €
Coca-Cola 33 cl	5 €
Coca Light ou Zero 33 cl	5 €
<i>Coca Light or Zero 33 cl</i>	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Chocolat chaud	5 €	Double Espresso	5 €
<i>Hot chocolate</i>		Cappuccino	6 €
Café	3 €	Thé	6 €
<i>Coffee</i>		<i>Tea</i>	
Café crème	5 €		
<i>White coffee</i>			

Fait maison avec amour / Homemade with love





ASSIETTES & GRANDES SALADES

Platters & large salads · Fraîcheur, tradition et générosité

ASSIETTES & SALADES / PLATTERS & SALADS

ASSIETTE NORVÉGIENNE - Saumon, tarama, toasts, 17 €
crème fraîche, citron

NORWEGIAN PLATTER - Salmon, tarama, toast, crème fraîche, lemon

SALADE LANDAISE - Salade, magret de canard fumé, 15 €
tomates

LANDAISE SALAD - Lettuce, smoked duck breast, tomatoes

LA SALADE PAYSANNE - Salade, gruyère, jambon, 15 €
tomates, œuf

FARMHOUSE SALAD - Lettuce, Gruyère, ham, tomatoes, egg

LA ROQUEFORT - Salade, roquefort, noix 14 €

ROQUEFORT SALAD - Lettuce, Roquefort, walnuts

LA SALADE MOZZARELLA - Salade, mozzarella, tomate, 14 €
huile d'olive, ciboulette

MOZZARELLA SALAD - Lettuce, mozzarella, tomato, olive oil, chives

LA SALADE VERTE 7 €

GREEN SALAD

LA SAISONNIÈRE - Salade, tomates à la ciboulette 9 €

SEASONAL SALAD - Lettuce, tomatoes with chives

LA CALIFORNIENNE - Salade, poulet, œuf, maïs, olives, 15 €
tomates

CALIFORNIAN SALAD - Lettuce, chicken, egg, sweetcorn, olives, tomatoes

LA PARISIENNE - Salade, thon, maïs, œuf dur, tomates, olives 15 €

PARISIAN SALAD - Lettuce, tuna, sweetcorn, hard-boiled egg, tomatoes, olives

LA SALADE BRETONNE - Salade, lardons, pommes de 15 €
terre, tomates

BRETON SALAD - Lettuce, bacon, potatoes, tomatoes

LA NIÇOISE - Salade, haricots verts, œuf dur, thon, olives 15 €

NIÇOISE SALAD - Lettuce, green beans, hard-boiled egg, tuna, olives

SALADE CHÈVRE CHAUD - Salade, crottin de chèvre 15 €
chaud, lardons

WARM GOAT CHEESE SALAD - Lettuce, warm goat cheese, bacon

OMELETTE - 2 ingrédients au choix : jambon, fromage, 14 €
champignons, lardons, pommes de terre

OMELET - 2 ingredients: ham, cheese, mushrooms, bacon, potatoes

CÉSAR - Salade, poulet, gruyère, tomates, croûtons 15 €

CAESAR SALAD - Lettuce, chicken, Gruyère, tomatoes, croutons

LES GRILLADES / GRILLS

POULET 17 €
CHICKEN

STEAK 22 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / SIDE OF YOUR CHOICE

pommes au four, salade verte, ratatouille, pâtes

baked potatoes, green salad, ratatouille, pasta

LES PÂTES / PASTA

PENNE AU SAUMON FUMÉ, SAUCE PISTOU 17 €

SMOKED SALMON PENNE, PESTO SAUCE

PENNE AU PISTOU, FROMAGE RÂPÉ 14 €

PENNE WITH PESTO AND GRATED CHEESE





GALETTES DE SARRASIN

Buckwheat galettes · Recettes bretonnes

LA NATURE BEURRE 7,50 €
PLAIN WITH BUTTER

LA MIROIR ŒUF 8,50 €
FRIED EGG

LA SAVOYARDE FROMAGE RÂPÉ 10 €
SAVOYARDE WITH GRATED CHEESE

LA CLASSIQUE - Deux ingrédients au choix : œuf, jambon, 12 €
fromage râpé, champignons, lardons

CLASSIC - Two ingredients: egg, ham, grated cheese, mushrooms, bacon

LA COMPLÈTE - Œuf, jambon, fromage râpé 14 €
COMPLETE - Egg, ham, grated cheese

LA BRETONNE - Saucisse, fromage râpé 15 €
BRETONNE - Sausage, grated cheese

LA NORDIQUE - Saumon fumé, crème fraîche, citron 17 €
NORDIC - Smoked salmon, crème fraîche, lemon

LA PRINTANIÈRE - Salade, tomate, jambon 13 €
SPRING - Lettuce, tomato, ham

LA MONTAGNARDE - Œuf, raclette, pommes de terre, 15 €
crème fraîche

MOUNTAIN - Egg, raclette, potatoes, crème fraîche

LA SUPER MONTAGNARDE - Œufs, raclette, 16 €
pommes de terre, crème fraîche, lardons

SUPER MOUNTAIN - Eggs, raclette, potatoes, crème fraîche, bacon

L'HAWAÏENNE - Poulet, ananas, crème fraîche 15 €

HAWAIIAN - Chicken, pineapple, crème fraîche

LA PROVENÇALE - Ratatouille, œuf, olives 14 €

PROVENÇAL - Ratatouille, egg, olives

L'AMÉRICAINNE - Steak haché, œuf, tomate 15 €

AMERICAN - Minced beef, egg, tomato

LA SPÉCIALE - Steak haché, œuf, fromage râpé 15 €

SPECIAL - Minced beef, egg, grated cheese

LA SPÉCIALE SPÉCIALE - Steak haché, œuf, tomate, 16 €

fromage râpé

EXTRA SPECIAL - Minced beef, egg, tomato, grated cheese

L'ANGEVINE - Champignons, jambon, crème fraîche 13 €

ANGEVINE - Mushrooms, ham, crème fraîche

LA POPEYE - Épinards, œuf, fromage râpé, crème fraîche 14 €

POPEYE - Spinach, egg, grated cheese, crème fraîche

LA 4 FROMAGES - Raclette, gruyère, roquefort, chèvre 16 €

FOUR CHEESES - Raclette, Gruyère, Roquefort, goat cheese

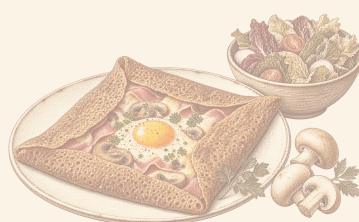
LA MONTARGIS - Pointes d'asperges, jambon, crème 15 €

fraîche

MONTARGIS - Asparagus tips, ham, crème fraîche

PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER

Chèvre, Roquefort, Emmental 14 €
Goat cheese, Roquefort, Emmental





CRÊPES DE FROMENT

Sweet crêpes · Crêpes gourmandes

LA DOUCEUR - Beurre, sucre	7 €
SWEET SIMPLE - Butter, sugar	
LA GRAND-MÈRE - Confiture de groseilles, fraises, abricot,	8,50 €
compote de pommes, chocolat chaud ou Nutella	
GRANDMOTHER'S - Redcurrant, strawberry or apricot jam, apple compote, hot	
chocolate or Nutella	
LA MONT-BLANC - Crème de marrons, crème fraîche	8,50 €
MONT BLANC - Chestnut cream, crème fraîche	
LA GABONAISE - Chocolat chaud, chantilly, amandes	9,50 €
GABONESE - Hot chocolate, whipped cream, almonds	
LA BRÉSILIENNE - Glace café, sauce café, chantilly	10 €
BRAZILIAN - Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream	
LA SURPRISE - Noix de coco, glace vanille, chantilly	9,50 €
SURPRISE - Coconut, vanilla ice cream, whipped cream	
LA GOURMANDE - Banane et chocolat chaud	9,50 €
GOURMET - Banana and hot chocolate	
LA DOUCEUR FLAMBÉE - Calvados, rhum ou	11 €
Grand-Marnier	
FLAMBÉED DOUCEUR - Calvados, rum or Grand Marnier	

LA NORMANDE - Pomme caramel flambée au Calvados	11 €
NORMANDY - Caramel apple flambéed with Calvados	
LA CITRONETTE - Citron frais pressé, sucre	8 €
FRESH LEMON - Freshly squeezed lemon, sugar	
LA SUZETTE - Orange flambée au Grand-Marnier	11 €
SUZETTE - Orange flambéed with Grand Marnier	
L'ANTILLAISE - Banane flambée au rhum	11 €
CARIBBEAN - Banana flambéed with rum	
LA NORVÉGIENNE - Chocolat chaud, glace vanille,	10,50 €
chantilly	
NORWEGIAN - Hot chocolate, vanilla ice cream, whipped cream	
LA WILLIAMS - Poire, chocolat chaud, glace vanille, chantilly	11 €
WILLIAMS - Pear, hot chocolate, vanilla ice cream, whipped cream	
L'ARDÉCHOISE - Pêche, chocolat chaud, glace vanille, chantilly	11 €
ARDÈCHE - Peach, hot chocolate, vanilla ice cream, whipped cream	

GLACES & SORBETS / ICE CREAM & SORBETS

2 boules - Glaces	8 €
2 scoops - Ice cream	
2 boules - Sorbets	8 €
2 scoops - Sorbet	



LES COUPES / SUNDAES

LA BOURDONNAIS - Banane, glace vanille, sauce	10 €
chocolat, chantilly	
BOURDONNAIS - Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
LA BELLE HÉLÈNE - Poire Williams, glace vanille,	9,50 €
sauce chocolat, chantilly	
BELLE HÉLÈNE - Williams pear, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped	
cream	
LA TOUR EIFFEL - Pêche, glace vanille, coulis de groseilles,	10 €
chantilly	
EIFFEL TOWER - Peach, vanilla ice cream, redcurrant coulis, whipped cream	
CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
LIÈGE COFFEE SUNDAE	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
LIÈGE CHOCOLATE SUNDAE	



LA FORMULE

SET MENU

UNE PAUSE COMPLÈTE, AU CHOIX · A COMPLETE MEAL, YOUR CHOICE

23 €

PLAT AU CHOIX / MAIN COURSE

LA CLASSIQUE / CLASSIC

Deux ingrédients au choix : œuf, jambon, fromage râpé, champignons, lardons

Two ingredients: egg, ham, grated cheese, mushrooms, bacon

L'ANGEVINE / ANGEVINE

Champignons, jambon, crème fraîche

Mushrooms, ham, crème fraîche



PENNE AU PISTOU, FROMAGE RÂPÉ

Pesto penne, grated cheese

CRÊPE AU CHOIX / CRÊPE



LA DOUCEUR / SWEET SIMPLE

Beurre, sucre

Butter, sugar



LA GRAND-MÈRE / GRANDMOTHER'S

Confiture, compote de pommes, chocolat chaud ou Nutella

Jam, apple compote, hot chocolate or Nutella

BOISSON AU CHOIX / DRINK



EAU MINÉRALE 50 CL
MINERAL WATER 50 CL



THÉ
TEA



CIDRE 25 CL
CIDER 25 CL

