

# Nos Galettes

## La Galette Complète

9,50 €

(Œuf de Plein-Air, Emmental Rapé, Jambon Blanc Supérieur) ☺♦

- L'ingrédient supplémentaire 1,80 €

(A choisir uniquement dans la liste ci-dessous)

Œufs de Plein-Air ☺

Poitrine de Porc Fumée (2 tranches)

Jambon Blanc Supérieur

Carottes Braisées Maison ♦

Ecrasé de Pommes de Terre Maison ☺

Compotée d'Oignons Maison ♦

Champignons de Paris Persillés Maison ☺

Emmental Râpé ☺

## La Galette à Composer

(de 1 à 8 ingrédients, à choisir uniquement dans la liste ci-dessous)

Œufs de Plein-Air ☺

Emmental Râpé ☺

Jambon Blanc Supérieur

Poitrine de Porc Fumée (2 tranches)

Ecrasé de Pommes de Terre Maison ☺

Carottes Braisées Maison ☺

Champignons de Paris Persillés Maison ☺

Compotée d'Oignons Maison ☺

- 1 Ingrédient 5,90 €

- 2 Ingrédients 7,70 €

- 3 Ingrédients 9,50 €

- L'ingrédient supplémentaire 1,80 €

La Galette Nature ou Beurre ☺ 4,10 €

La Galette nature ou Beurre et sa bolée de Lait Ribot ☺ 6,60 €

La Galette Saucisse (Galette Soupic) ☺ 12,70 €

Saucisse Bretonne, Salade Verte et au choix : Moutarde de Dijon ou Sauce Moutarde à L'ancienne

Traditionnellement, dans le pays Gallo (partie orientale de la Bretagne), la galette est préparée exclusivement avec du sarrasin et est servie **soupic** (souple). Dans le pays Breton (partie occidentale de la Bretagne) la crêpe de Blé Noir (préparée avec un mélange de sarrasin et de froment) est servie **kraz** (croustillante et donc plus cuite). Nous avons choisi ce qui est pour nous le meilleur des deux régions et vous proposons nos galettes kraz 100 % IGP Farine de Blé Noir de Bretagne.

### Informations Allergènes



Arachide



Céleri



Crustacés



Fruits à Coque



Gluten



Graine de Sésame



Lait



Lupin



Mollusque



Moutarde



Œufs



Poisson



Soja



Sulfites

Prix nets

# Nos Galettes

Suite à de trop nombreux abus, tout remplacement d'ingrédient des galettes de cette page sera dorénavant refusé.

Seuls les ingrédients supplémentaires prévus à la carte seront acceptés (voir « Galettes à composer »)

<b>Le Régal de Baptiste</b>		<b>11,30 €</b>
Compotée d'Oignons, Carottes Braisées, Champignons de Paris Persillés, Écrasé de Pommes de Terre		
<b>Samuel à la Ville Oger</b>		<b>12,50 €</b>
Compotée d'Oignons, Fromage de Chèvre, Carottes Braisées		
<b>Louise a Faim</b>		<b>13,50 €</b>
Écrasé de Pommes de Terre , Poitrine de Porc Fumée, Compotée d'Oignons, Reblochon au Lait Cru		
<b>Douceurs de Marie</b>		<b>13,50 €</b>
Pommes Fruit Poêlées, Fromage de Chèvre, Miel de Bretagne, Noix		
<b>Les Fous Rires de Carmen</b>		<b>14,50 €</b>
Chorizo, Œuf de Plein-Air, Emmental Râpé, Champignons de Paris à la Crème		
<b>La Promesse à Georgette</b>		<b>14,90 €</b>
Jambon de Serrano, Écrasé de Pommes de Terre , Copeaux de Grana Padano, Crème de Moutarde à l'Ancienne (servie à part)		
<b>Un Dimanche chez Madeleine</b>		<b>14,90 €</b>
Andouille de Guémené, Emmental Râpé, Compotée d'Oignons, Crème de Moutarde à l'Ancienne		
<b>Michelle Voulait Revoir sa Normandie</b>		<b>14,90 €</b>
Andouille de Guémené, écrasé de Pommes de Terre, Camembert, Paprika Doux		
<b>Marjorie Tu Es Si Jolie</b>		<b>14,90 €</b>
Œuf de Plein Air, Gwenn Sarrasin et Kari Gosse (Brie au Lait Cru, Sarrasin et Assemblage d'Epices Breton), Écrasé de Pommes de Terre, 2 Tranches de Poitrine de Porc Fumée		
<b>Timothé A Enfin Sa Galette</b>		<b>15,90 €</b>
Emmental Rapé, Gwenn Sarrasin et Kari Gosse (Brie au Lait Cru, Sarrasin et Assemblage d'Epices Breton), Reblochon et Fourme d'Ambert		
<b>Surprises d'Yvette</b>		<b>15,90 €</b>
Saumon Fumé, Crème Fraîche (servie à part), Citron		
<b>Rosy, Saumon ou Vuitton ?</b>		<b>17,90 €</b>
Saumon Fumé, Œuf de Plein-Air, Emmental Râpé, Champignons à la Crème		
<b>Mémé, Tu Nous Fais Ta Potée ?</b>		<b>18,50 €</b>
Saucisse Bretonne, 2 tranches de Poitrine de Porc Fumée, Chou Blanc, Écrasé de Pommes de Terre, Carottes Braisées, Moutarde à l'Ancienne		
<b>Papa, on Retourne à la Pêche ?</b> (selon la pêche)		<b>19,90 €</b>
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc, Fleur de Sel, Andouille de Guémené, Fondue de Poireaux		
<b>Maman prépare la Godaille</b> (selon la pêche)		<b>19,90 €</b>
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc, Fleur de Sel, Saumon Fumé, Fondue de Poireaux		
<b>Supplément Salade Verte</b> (Vinaigrette  servie à part)		<b>2,50 €</b>