

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



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 »)

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