

Nos Galettes de Blé Noir

Beurre	3,00 €
Oeuf	4,20 €
Jambon	4,20 €
Fromage	4,20 €
Tomate / Champignons	5,30 €
Oeuf / Fromage	5,30 €
Jambon / Oeuf	5,30 €
Jambon / Fromage	5,60 €
Fromage de Chèvre / Salade	6,50 €
Tomate / Champignons / Oeuf	6,90 €
Oignons / Oeuf / Fromage	7,20 €
Lardons / Tomate / Champignons	7,20 €
Complète (Oeuf, Jambon, Fromage)	7,20 €
Complète Lardons (Oeuf, Lardons Fumés, Fromage)	7,20 €
Complète Andouille (Oeuf, Andouille au Lard, Fromage)	7,90 €
Complète Salade (Oeuf, Jambon, Fromage, Salade)	7,50 €
Complète Garnie (Oeuf, Jambon, Fromage, Tomate, Champignons)	9,30 €
Complète Charcutière (Oeuf, Jambon, Fromage, Andouille au Lard, Lardons)	10,50 €

Nos Spéciales

Galette des Moines (Trappe de Timadeuc « Fromage au Lait de Vache », Miel, Salade, Noix)	7,20 €
Galette Tri Fromages (Bleu d'Auvergne, Trappe de Timadeuc « Fromage au Lait de Vache », Chèvre, Salade, Noix)	9,80 €
Galette Rustik (Andouille au Lard, Champignons, Crème Moutarde à l'Ancienne)	9,60 €
Galette Burger (Viande Hachée, Oignons Rouges, Cheddar, Aigre-Doux, Ketchup, Moutarde à l'Ancienne, Salade)	10,50 €
Galette Creizic (Chèvre, Lardons Fumés, Miel, Champignons, Salade, Noix)	9,70 €
Galette du Vran (Andouille au Lard, Bleu d'Auvergne, Tomate, Salade, Noix)	9,60 €
Galette Carlez (Saumon Fumé, Chèvre, Epinards Frais, Crème Fraiche, Salade)	10,50 €
Galette Kuche (Lardons Fumés, Crème Fraiche, Ciboulette, Oignons, Salade)	8,90 €
Galette Béniguet (Maquereau Fumé, Crème Fraiche, Ciboulette, Salade)	9,30 €
Supplément : Tomate, Oignons, Champignons, Oeuf, Salade, Miel, Fromage.....	1,60 €

Nous ne servons pas de pain avec les galettes

Prix Nets

Nos Crêpes de Froment

Beurre	3,00 €
Beurre / Sucre	3,10 €
Double Beurre / Sucre	6,00 €
Confiture (<i>Fraise, Abricot</i>)	4,10 €
Chocolat	4,70 €
Citron (<i>Beurre, Sucre, Citron</i>)	4,50 €
Miel	4,10 €
Crêpe à la Glace (<i>1Boule au Choix : Vanille, Chocolat, Café, Praliné, Fraise, Citron</i>)	4,50 €
Chocolat / Caramel	5,90 €
Chocolat / Amandes Grillées	5,30 €
Chocolat / Chantilly	5,60 €
Chocolat / Noix de Coco	5,60 €
Miel / Citron	5,50 €
Citron / Noix de Coco (<i>Beurre, Sucre, Citron, Noix de Coco</i>)	5,50 €
Banane / Chocolat	6,50 €
Banane / Caramel	6,70 €
Caramel au Beurre Salé « Maison »	6,00 €
Caramel au Beurre Salé « Maison » / Chantilly	6,70 €
Banane / Caramel au Beurre Salé « Maison » / Chantilly	7,60 €
Banane / Chocolat / Chantilly	7,40 €

Nos Spéciales

Crêpe Cappuccino (<i>Glace Café, Coulis de Café, Poudre de Cacao, Chantilly</i>)	7,60 €
Crêpe Paris-Brest (<i>Glace Praliné, Noisettes, Amandes, Chantilly</i>)	7,60 €
Crêpe Distribil (<i>Pommes Poêlées à la Cannelle, Glace Vanille, Caramel « Maison »</i>)	9,20 €
Crêpe du Phare Ouest (<i>Chocolat, Caramel « Maison », Noisettes, Chantilly</i>)	8,10 €
Crêpe Flambée (<i>Calvados, Grand-Marnier, Mandarine Napoléon ou Rhum Ambré</i>)	7,00 €
Banane / Chocolat / Noix de Coco / Rhum Ambré	9,50 €
Pommes Poêlées à la Cannelle / Calvados	8,90 €
Pommes Poêlées à la Cannelle	7,10 €

Supplément : <i>Chantilly, Amandes Grillées, Noix de Coco, Noisettes ...</i>	1,60 €
Supplément : <i>Glace</i>	1,90 €

Prix Nets

Notre Carte

Nos Entrées

Les 6 Huîtres Creuses de l' Ile aux Moines	7,70 €
Les 9 Huîtres Creuses de l' Ile aux Moines	11,50 €
Les 12 Huîtres Creuses de l' Ile aux Moines	15,30 €
Bulots Mayonnaise	11,50 €
Langoustines Mayonnaise (<i>selon arrivage</i>)	16,50 €
Crevettes Mayonnaise	10,20 €
Panaché d' Huîtres et Langoustines	15,50 €
Rillettes de Maquereaux « Maison »	9,50 €
Foie Gras de Canard Marbré au Pain d' Epices « Maison »	10,50 €

Nos Plats

Assiette de Fruits de Mer (<i>Huîtres, Langoustines, Bulots, Crevettes, Bigorneaux</i>)	25,00 €
Dos de Cabillaud à l'Armoricaine	21,50 €
Andouille au Lard Rôtie, Sauce Moutarde à l'Ancienne et ses Pommes de Terre Sautées	17,90 €
Carpaccio de Boeuf au Parmesan « Viande Française »	16,80 €
Faux-Filet Grillé « V. F », Beurre Maître d'Hôtel et ses Pommes de Terre Sautées	18,90 €

Nos Desserts « Maison »

Assiette de Trois Fromages et sa Salade de Noix	8,10 €
Far Breton aux Pruneaux et son Caramel au Beurre Salé	7,50 €
Tarte Tatin et son Caramel au Beurre Salé	7,50 €
Meringues Glacées, Chocolat Chaud, Caramel au Beurre Salé	7,50 €
Fondant au Chocolat aux Fruits Rouges, Crème Anglaise et sa Glace Vanille	7,50 €
Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Dame Blanche	7,20 €
Coupe Colonel (<i>Glace Citron Vert, Vodka</i>)	8,30 €
Coupe de Glace	<i>1 Boule</i> 1,90 €
<u>Parfums</u> : <i>Vanille, Chocolat, Café, Praliné, Fraise, Citron Vert</i>	<i>2 Boules</i> 3,80 €
	<i>3 Boules</i> 5,70 €

Prix Nets

Nos Menus

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 26 €

Entrée / Plat / Dessert 33 €

Nos Entrées

Les 9 Huîtres Creuses de l' Ile aux Moines

Rillettes de Maquereaux « Maison »

Crevettes Mayonnaise

Foie Gras de Canard Marbré au Pain d' Epices « Maison »

Nos Plats

Poisson du Marché

Assiette de Fruits de Mer

(Huîtres, Langoustines, Bulots, Crevettes, Bigorneaux)

Faux-Filet Grillé « V. F », Beurre Maître d' Hôtel

et ses Pommes de Terre Sautées

Nos Desserts « Maison »

Assiette de Trois Fromages, Salade de Noix

Far Breton aux Pruneaux, Caramel au Beurre Salé

Tarte Tatin , Caramel au Beurre Salé

Meringues Glacées, Chocolat Chaud, Caramel au Beurre Salé

Fondant Chocolat aux Fruits Rouges, Crème Anglaise, Glace Vanille

Nos apéritifs

Cocktail « Passion des Iles » (<i>Guignolet, Sirop Passion + ?</i>)	12 cl	6,00 €
Kir au Chardonnay	12 cl	3,90 €
Kir Breton (Cidre)	12 cl	3,90 €
Kir Rosé Pamplemousse	12 cl	3,90 €
Kir Pétillant ou Pétillant Nature « Dom. De Monluc »	12 cl	5,00 €
Kir Royal ou Coupe de Champagne « Théophile » Brut par Louis Roederer	12 cl	8,50 €

(Parfums de Crème : *Cassis, Mûre, Pêche, Pamplemousse*)

Bouteille de Champagne «Théophile» Brut par Louis Roederer »	75 cl	55,00 €
---	-------	---------

Byrrh	5 cl	4,80 €
Guignolet	5 cl	4,80 €
Porto (Blanc ou Rouge)	5 cl	4,80 €
Ricard, Pastis	2 cl	3,80 €
Martini Blanc ou Rouge , Campari	5 cl	4,80 €
Américano Maison	12 cl	7,90 €
Whisky J.B. ou Paddy	5 cl	6,80 €
Baby Whisky J.B. ou Paddy	3 cl	4,00 €
Whisky Supérieur (Oban, Aberlour, Woodford Reserve)	5 cl	8,50 €
Baby Whisky Supérieur (Oban, Aberlour, Woodford Reserve)	3 cl	5,00 €
Whisky Breizh Cola	12 cl	7,70 €
Baby Breizh Cola	8 cl	5,70 €

Nos Sodas et Jus de Fruits

Vittel Sirop (<i>Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Citror, Pêche, Cerise, Cassis, Orgeat, Violette, Pomme, Passion, Banane, Kiwi</i>)	25 cl	2,20 €
Limonade	25 cl	3,20 €
Diabolo	25 cl	3,20 €
Perrier	33 cl	3,80 €
Breizh Cola, Breizh Cola Zéro	33 cl	3,80 €
Breizh Tea, Breizh Agrumes	33 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	3,80 €
Schweppes Tonic	25 cl	3,80 €
Jus de Fruits Granini (<i>Orange, Pomme, Pamplemousse, Ananas, Abricot, Tomate, ACE</i>)	25 cl	3,80 €

Prix Nets

Notre Cave

Nos Eaux

	50 cl	100 cl
Evian,		5,00 €
Plancoët Plate	4,00 €	5,00 €
Plancoët Fines Bulles, San Pellegrino	4,00 €	5,00 €

Nos Bières

	25 cl	33 cl	50 cl
1664 Blonde (Pression)	3,50 €		7,00 €
Grimbergen Blanche(Pression)	3,90 €		7,80 €
1664 Sans Alcool (Bouteille)		4,00 €	
Grimbergen Blonde (Bouteille)		4,50 €	
Bretonnes Lancelot (Bouteille)		5,20 €	
«Blanche Hermine», «Telenn Du»(Brune), « Bonnets Rouges »(Ambrée au Sureau)			
Brooklyn Defender I.P.A (Blonde Bouteille)		6,00 €	

Nos Cidres

	25 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Cidre Artisanal Brut ou ½ Sec « Le Mané-Ar-Mor »			9,90 €	
Cidre à la Pression Brut	3,50 €	7,00 €		14,00 €
« Loïc Raison »				

Nos Digestifs

	4 cl	10 cl
Rhum Arrangé, Bailey's, Amaretto, Get 27 ou 31,	6,50 €	
Menthe Pastille, Cognac, Bas-Armagnac, Calvados,		
Eau-de-Vie de Prune, Poire ou Framboise		
Irish Coffee		7,80 €

Nos Vins au Pichet

	12 cl	25 cl	50 cl
Vin Blanc «Chardonnay »	3,80 €	7,00 €	13,80 €
Vin Rosé «Côtes de Catalanes Dom Brial »	3,80 €	7,00 €	13,80 €
Vin Rouge «Côtes de Catalanes Dom Brial »	3,80 €	7,00 €	13,80 €

Nos Vins Blancs

12 cl 37,5 cl 50 cl 75 cl

Muscadet sur Lie « <i>Château du Coing</i> »	13,10 €	20,50 €
Mareuil Mourat « <i>Fiefs Vendéens</i> » BIO		19,10 €
Les Coteaux du Pic « <i>Marée Basse</i> » (50 % Viognier/ 50 % Chardonnay)		14,70 €
Quincy Bigonneau « <i>Domaine La Chagnat</i> »	15,20 €	24,70 €
Moëlleux	4,50 €	

Nos Vins Rouges

37,5 cl jh 75 cl

Languedoc Saint- Saturnin « <i>G. Rimbault</i> » BIO		22,40 €
Mareuil Mourat « <i>Fiefs Vendéens</i> » BIO	12,90 €	21,50 €
Régnié « <i>Dame de Coeur</i> »(fruits noirs)		23,90 €
Saint-Chinian Vieilles Vignes « <i>Château Cazal Viel</i> »	18,80 €	24,00 €
Beaujolais Cuvée des Côteaux « <i>Vertige du Papillon</i> »		24,50 €
Bourgueil Gambier « <i>Domaine des Ouches</i> »	12,90 €	25,90 €
Chinon Cuvée Prestige « <i>Pain</i> »		25,30 €
Bordeaux Loumelat « <i>Côtes-de-Blaye</i> »	11,70 €	20,80 €

Nos Vins Rosés

37,5 cl 75 cl

Mareuil Mourat « <i>Fiefs Vendéens</i> » BIO	13,40 €	
Dom Brial Vin de Pays Côtes Catalanes « <i>Cuvée Rozy</i> »		14,90 €
Côtes-de-Provence « <i>Les Ceps d'Or</i> »	12,30 €	
Côtes-de-Provence Cru Classé Irrésistible « <i>Dom.La Croix</i> »		26,80 €

Prix nets