

# LE MENU

15€

## Une Entrée

(au choix)

**Salade au noix**

**Œuf dur mayonnaise\***

**Tranche  
de pain de thon\***

(pomme de terre vapeur,  
œuf dur, thon, mayonnaise\*)

**Assiette de crudités**  
(tomate, carottes, batavia)

**Galette  
au beurre salé\*\*\***

**Mini Grecque**  
(tomate, batavia, féta)

## Une Galette

(au choix)

**La Paimpolaise**  
(jambon blanc\*\*, emmental, œuf)

**La Pontivy**  
(moutarde, tomates fraîches,  
emmental, crème fraîche)

**La Paysane**  
(emmental, œuf brouillé,  
champignons, sauce tomate\*)

**La Bénodet**  
(jambon blanc\*\*, œuf brouillé,  
oignon, pommes de terre sautées)

**La Florentine**  
(épinards à la crème\*, œuf miroir)

**La Brévinoise**  
(thon, emmental, sauce tomate\*)

**La Morlaisienne**  
(pommes de terre sautées\*,  
blanc de poulet\*\*,  
crème fraîche moutardée\*)

## Un Dessert

(au choix)

**La Sucre  
ou Sucre Cannelle**

**La jus de citron frais**

**La Confiture**  
(fraise, framboise,  
myrtille, groseilles,  
oranges amères, abricot)

**La Boule de glace**  
(chocolat ou vanille  
ou citron ou café ou fraise)

**Le Fromage blanc**  
(nature ou au sucre)

**l'Expresso Breton\*\*\***

## Boisson comprise :

1/4 de Cidre, Orangina, Jus de fruit (orange, pomme, ananas)  
Coca-Cola classic, Coca-Cola zéro, Ice Tea.

Uniquement le midi

## LES SALADES

<b>La Salade verte</b> : batavia, sauce moutarde* .....	4,50€
<b>La Salade aux noix</b> : batavia, noix, sauce moutarde* .....	5,50€
<b>La Composée</b> : batavia, œuf dur, jambon blanc**, emmental, tomate, sauce moutarde* .....	8,50€
<b>La Trafalgar</b> : batavia, bacon grillé**, œuf au plat, tomate fraîche, sauce moutarde* .....	9,00€
<b>La Tomathon</b> : batavia, thon, tomate, œuf dur, olives, sauce moutarde* .....	10,00€
<b>L' Aveyronnaise</b> : batavia, roquefort, noix, sauce moutarde* .....	9,80€
<b>La Sarladaise</b> : batavia, chèvre, avocat, magrets de canard fumé**, noisettes concassées, sauce moutarde* .....	12,50€
<b>La Grecque</b> : batavia, féta, tomate, olives, vinaigrette* .....	9,00€
<b>La Méli Mélo</b> : batavia, pointes d'asperges, blanc de poulet**, avocat, tomates confites, sauce moutarde* .....	12,50€
<b>La Fousitout</b> : batavia, saumon fumé, tomate fraîche, avocat, olives, sauce moutarde* .....	12,50€
<b>La Potagère</b> : batavia, carottes râpées*, maïs, tomate, pointes d'asperges, sauce moutarde* .....	9,00€
<b>La Poupoule</b> : batavia, blanc de poulet**, maïs, tomate, œuf dur, sauce moutarde* .....	12,00€
<b>La Salade du Gers</b> : batavia, gésiers de volaille confits** déglacés au vinaigre de framboise* **, magret de canard fumé**, pommes de terre vapeur*, noix, tomates confites, vinaigrette* .....	15,50€
<b>La Salade au Chèvre chaud</b> : batavia, lardons* **, croutons*, chèvre chaud.....	11,00€
<b>Le Pain de thon</b> : terrine maison* (thon, pomme de terre et œuf), tomate, œuf dur, mayonnaise*, batavia, sauce moutarde* .....	9,20€
<b>La Toscane</b> : batavia, croutons*, tomates confites, aubergines grillées, chèvre chaud, sauce moutarde* .....	12,50€
<b>La Fondue</b> : reblochon fondu sur pommes de terre rissolées*, jambon de pays**, batavia, sauce moutarde* .....	15,50€

## LES PLATS MARINS

<b>Les Moules de Bouchot</b> : ( de septembre à fin décembre et selon arrivage )	
Marinières.....	14,00€
À la crème fraîche.....	14,00€
<b>La Soupe de poissons</b> (avec ses croûtons*, emmental râpé et rouille* ).....	13,00€



\* Fait maison



\*\* Viande Française



\*\*\* Produit de Bretagne

# LES GALETTES DE BLÉ NOIR

## LES TRADITIONNELLES

<b>La Galette</b> : au beurre salé de Bretagne *** .....	3,50€
<b>Simple</b> : œuf <u>ou</u> jambon blanc ** <u>ou</u> emmental.....	5,30€
<b>Double</b> : jambon blanc ** et œuf <u>ou</u> jambon blanc ** et emmental <u>ou</u> emmental et œuf.....	6,80€
<b>Paimpolaise</b> : jambon blanc **, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
<b>Ploumanach</b> : bacon **, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
<b>Quiche Bretonne</b> : lardons ***, emmental, œuf (brouillé <u>ou</u> miroir).....	8,30€
<b>Guéméné</b> : andouille de Bretagne ***, sauce roquefort * <u>ou</u> crème fraîche moutardée * .....	9,00€

## LES POISSONS

<b>Brévinoise</b> : thon, emmental, sauce tomate * .....	8,50€
<b>Cancaise</b> : épinards à la crème *, saumon fumé.....	10,80€
<b>Pissaladière</b> : oignons, emmental, anchois, olives, sauce tomate * .....	8,20€
<b>Erquy</b> : blanquette de St-Jacques *, champignons, crème fraîche.....	11,00€
<b>Lorientaise</b> : moules, crabe, crevettes, fumet de poisson, crème fraîche.....	11,00€
<b>Nordique</b> : saumon fumé, crème fraîche, jus de citron frais.....	11,30€
<b>Brestoise</b> : saumon fumé, pommes de terre sautées *, pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes * .....	11,80€

## LES FROMAGÈRES

<b>Fromagère</b> : sauce roquefort * <u>ou</u> camembert <u>ou</u> chèvre <u>ou</u> emmental.....	6,60€
<b>4 Fromages</b> : camembert, chèvre, emmental, sauce roquefort * .....	9,00€
<b>Biquette</b> : chèvre chaud et tomates fraîches.....	7,40€
<b>Ardechoise</b> : chèvre, miel, amandes.....	8,50€
<b>Montagnarde</b> : emmental, chèvre, jambon de montagne **, crème fraîche.....	9,00€
<b>Savoyarde</b> : jambon de pays **, reblochon, pommes de terre sautées *, crème fraîche.....	10,90€
<b>St Lô</b> : camembert, pommes de terre sautées *, noix.....	9,00€
<b>Diablotine</b> : sauce roquefort *, noix.....	7,50€
<b>Roscoff</b> : camembert, jambon blanc **, pommes de terre sautées *, œuf miroir.....	9,00€
<b>Fermière</b> : pommes de terre sautées *, lardons ***, pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes * .....	9,70€



\* Fait maison



\*\* Viande Française



\*\*\* Produit de Bretagne

## LES VIANDES

<b>Rennaise</b> : bacon**, oignons, emmental, œuf miroir.....	8,80€
<b>Campagnarde</b> : jambon blanc**, champignons, emmental, crème fraîche.....	8,50€
<b>Bénodet</b> : jambon blanc**, oignons, pommes de terre sautées*, œuf brouillé.....	8,30€
<b>Gourmande</b> : pommes de terre sautées*, lardons***, emmental, champignons, œuf miroir, crème fraîche.....	11,20€
<b>Chef</b> : steak haché**, œuf miroir, sauce tomate*.....	10,90€
<b>Super</b> : steak haché**, champignons, emmental, crème fraîche.....	11,20€
<b>Bigoudenne</b> : steak haché**, emmental, oignons, pommes de terre sautées*, œuf miroir.....	12,30€
<b>Auvergnate</b> : steak haché**, crème fraîche moutardée* <u>ou</u> sauce roquefort*.....	10,80€
<b>Cocotte</b> : blanquette de poulet***, champignons, crème fraîche.....	10,40€
<b>Fermière</b> : pommes de terre sautées*, lardons***, pot de fromage blanc aux fines herbes et échalotes*.....	9,70€
<b>Morlaisienne</b> : blanc de poulet**, pommes de terre sautées*, crème fraîche moutardée*.....	9,30€
<b>Nantaise</b> : emmental, cheddar, bacon**, œuf miroir, sauce tomate*.....	9,00€
<b>Challenger</b> : emmental, steak haché**, champignons, pommes de terre sautées*, lardons***, oignons, bacon**, chèvre chaud, œuf miroir, crème fraîche.....	16,00€

## LES CUISINES DU MONDE

<b>Alsacienne</b> : fondue de poireaux*, lardons***, emmental, sauce au vin blanc*.....	9,60€
<b>Mexicaine</b> : émincé de poulet**, haricots rouges, poivrons, courgettes, sauce chili douce*.....	10,60€
<b>Périgourdine</b> : salade, fromage de chèvre, magrets de canard fumés**, noisettes.....	12,30€
<b>Bombay</b> : curry de poulet au petits légumes maison*, noix de coco râpée.....	9,20€
<b>Enzo</b> : tomates confites, chèvre, tapenade d'olives noires.....	10,70€
<b>Mac Breton</b> : cheddar, steak haché**, oignons, tomates, cornichons, ketchup, salade.....	11,90€
<b>Hawaïenne</b> (pâte froment) : blanc de poulet**, ananas, tomate fraîche, cheddar, crème fraîche moutardée au curry*.....	9,90€

## LES VÉGÉTARIENNES

<b>Forestière</b> : champignons de Paris, crème fraîche, jus de citron frais.....	6,80€
<b>Florentine</b> : épinards à la crème*, œuf miroir.....	7,50€
<b>Prunélia</b> : épinards à la crème*, chèvre chaud, œuf miroir.....	8,50€
<b>Paysane</b> : champignons, emmental, œuf brouillé, sauce tomate*.....	8,20€
<b>Pontivy</b> : tomates fraîches, emmental, crème fraîche moutardée*.....	8,00€
<b>Végétarienne</b> : avocat, tomate fraîche, pointes d'asperges, batavia, sauce moutarde*.....	9,70€
<b>Niçoise</b> : ratatouille maison*, emmental, œuf miroir <u>ou</u> brouillé.....	8,30€

# LES CRÊPES SUCRÉES

## LES CLASSIQUES

La Sucre <u>ou</u> Beurre salé*** Sucre.....	3,50€
La Sucre Cannelle.....	4,10€
La Sirop d'érable.....	5,50€
La Confiture : fraise <u>ou</u> framboise <u>ou</u> myrtille <u>ou</u> abricot <u>ou</u> oranges amères <u>ou</u> groseilles.....	5,50€
La Caramel au beurre salé maison*.....	6,50€
La Miel.....	5,20€
La Miel amandes grillées.....	6,20€
La Crème de marron.....	5,50€
L'Épiphanie : <i>Frangipane maison*</i> .....	7,70€
La Rois Mages : <i>Frangipane maison*</i> , poires et coulis de framboise.....	9,00€

## LES CHOCOLATÉES

La Chocolat noir.....	6,50€
La Chocolat noir avec amandes grillées <u>ou</u> noix de coco râpée <u>ou</u> noisettes.....	7,00€
La Miel, amandes grillées* et chocolat noir.....	8,00€
La Moit-Moit : moitié caramel au beurre salé maison*, moitié chocolat noir.....	7,20€
La Nutella.....	6,80€
La Nutella aux éclats de noisettes grillées <u>ou</u> amandes grillées* <u>ou</u> noix de coco râpée.....	7,50€
La Nutella et coulis de framboise.....	7,40€
La Douceur : mousse au chocolat noir et noix de coco râpée faite maison*.....	7,20€
La Délice : pommes caramélisées* et chocolat noir.....	8,20€
La Chocorange : confiture d'oranges amères et chocolat noir.....	7,00€
La Chaudoudou : Marshallows fondus et chocolat noir.....	6,70€
La Mont Blanc : crème de marron, chocolat noir et crème fraîche.....	7,50€

## LES FRUITÉES

<b>La Canadienne</b> : pommes au beurre*, sucre cannelle.....	7,20€
<b>La Banane et chocolat noir</b> .....	7,10€
<b>La Banane Nutella</b> .....	7,60€
<b>La Jus de citrons pressés frais* et sucre</b> .....	5,90€
<b>La Miel et jus de citrons pressés frais*</b> .....	6,70€
<b>L' Acidulette</b> : crème de citron maison*, coulis de framboise.....	6,80€
<b>La Sainte Lucie</b> : banane, coulis de framboise.....	6,80€

## LES GLACÉES

<b>La Profiterole</b> : 1 boule glace vanille, chocolat noir et chantilly*.....	9,00€
<b>La crêpe Melba</b> : 1 boule glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseille, chantilly*.....	9,80€
<b>La crêpe Belle Hélène</b> : 1 boule glace vanille, poire au sirop, chocolat noir, chantilly*.....	9,80€
<b>La Fondante</b> : pommes au beurre Breton*, 1 boule glace vanille, chantilly*, caramel au beurre salé*.....	9,50€
<b>La Québécoise</b> : sirop d'érable, 1 boule glace vanille, amandes grillées*.....	9,00€
<b>La Caramande</b> : 1 boule glace nougat, caramel au beurre salé maison*, amandes grillées*, chantilly*.....	9,50€
<b>La Mauricienne</b> : ananas, coulis de framboise, 1 boule glace fruit de la passion, chantilly*.....	9,80€
<b>La Tatinette</b> : pommes caramélisées*, 1 boule de glace vanille, caramel au beurre salé maison*.....	8,50€

## LES FLAMBÉES

<b>La Flambée</b> : Armagnac ou Grand-Marnier ou Whisky ou Calvados ou Rhum brun ou Mandarine impériale.....	8,20€
<b>La Normande</b> : pommes caramélisées* et flambage au Calvados.....	9,30€
<b>L' Irlandaise</b> : confiture d'oranges amères flambée Grand-Marnier.....	9,00€
<b>L' Éxotique</b> : banane flambée Rhum brun.....	8,00€
<b>La Chocolat noir flambée au Grand-Marnier</b> .....	9,00€
<b>La Tahitienne</b> : banane, chocolat noir, flambée au Rhum brun.....	9,50€
<b>L' Antillaise</b> : noix de coco râpée, chocolat noir, flambée au Rhum brun.....	9,00€
<b>La Martiniquaise</b> : 1 boule glace Rhum raisin, flambée au Rhum brun.....	9,30€
<b>La Londonienne</b> : miel, noix, flambage au Whisky.....	9,30€



\* Fait maison



\*\* Viande Française



\*\*\* Produit de Bretagne

## LES GLACES

### La coupe 1 boule au choix :

*fraise, vanille, cassis, rhum raisin, menthe- chocolat, chocolat, café,*

*noix de coco, fruits de la passion, pomme verte, nougat, citron..... 3,80€*

**La coupe 2 boules au choix :** ..... 5,90€

**La coupe 3 boules au choix :** ..... 7,50€

**Le Mystère**..... 6,00€

**La Pêche Melba :** 2 boules vanille, 1/2 pêche au sirop, gelée de groseille, chantilly\* ..... 8,80€

**La Poire Belle Hélène :** 2 boules vanille, 1/2 poire au sirop, chocolat noir chaud, chantilly\* ... 8,80€

**La Dame Blanche :** 2 boules vanille, chocolat noir chaud, chantilly\* ..... 7,90€

**La Marronnière :** 2 boules chocolat, crème de marron, chocolat noir chaud, chantilly\* ..... 7,90€

**Le Chocolat Liègeois :** 2 boules chocolat, chocolat noir chaud, chantilly\* ..... 7,70€

**Le Café Liègeois :** 2 boules café, Espresso Breton, chantilly\* ..... 7,30€

**La Marquise :** 2 boules noix de coco, mousse au chocolat maison\*, chantilly\*,  
*chocolat chaud, amandes grillées\** ..... 9,00€

**La Brésilienne :** 2 boules rhum raisin, Rhum brun, caramel au beurre salé maison\*, chantilly\* .... 9,00€

**La Fraîcheur :** 2 boules menthe chocolat, Pippermint (Get 27)..... 7,90€

**Le Colonel :** 2 boules citron, Vodka..... 8,20€

**Le Banana Split :** banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat,  
*chocolat noir chaud, chantilly\** ..... 11,00€

**Le Duo :** 2 boules vanille, coulis de framboise, amandes grillées\*, chantilly\* ..... 8,30€

**La Nougatine :** 2 boules nougat, caramel au beurre salé maison\*, amandes grillées\*, chantilly\* ..... 8,10€

**La Tropicale :** ananas, 1 boule coco, 1 boule passion, coulis framboise, chantilly\* ..... 8,50€

## LES PETITES GOURMANDISES

**Le Café de Domi :** Mousse au chocolat maison sur un Espresso Breton, chantilly\* ..... 5,50€

**Le Petit pot gourmand :** Biscuits Galettes Bretonnes et Pot de Chantilly maison\* ..... 4,80€

**Mousse au chocolat** (maison avec noix de coco râpée)..... 5,50€

**Fromage blanc** (nature ou sucre)..... 3,80€

**Fromage blanc au miel ou confiture**  
**ou coulis de framboise ou purée de mangue**..... 5,50€

**Fromage blanc avec crème fraîche, échalotes, fines herbes, poivre**..... 5,50€

**L'Onctueux :** Mélange de fromage blanc et de chantilly maison\*,  
*nappé de coulis de framboises ou de purée de mangue*..... 6,50€

Supplément chantilly maison 2,50€

# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

<b>Kir</b> (cassis, mûre, châtaigne, pêche, violette).....	4,80€
<b>Kir Breton</b> (au Cidre <sup>***</sup> , avec au choix : cassis, mûre, châtaigne, pêche, violette).....	4,60€
<b>Ricard</b> (2,5 cl), <b>Martini</b> (rosso ou bianco 5 cl), <b>Whisky</b> (4 cl).....	5,70€

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Jus de fruits</b> (orange, pomme, ananas) 25 cl.....	3,50€
<b>Coca-Cola, Coca-Cola light</b> (33 cl).....	3,90€
<b>Orangina, Iced tea</b> (25 cl).....	3,90€
<b>Sirop</b> (menthe, grenadine, citron, fraise).....	3,20€
<b>1/2 Vittel</b> .....	4,20€
<b>1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino</b> .....	4,50€

## BIÈRES BRETONNES<sup>\*\*\*</sup> bouteilles 33cl

<b>Lancelot</b> (blonde), <b>Duchesse Ame</b> (Triple fermentation) .....	5,70€
---	-------

## LE CIDRE BRETON<sup>\*\*\*</sup>

	25cl	50cl	1 litre
<i>Le Cidre à la pression Brut</i> .....	4,30€	8,30€	14,50€
<i>Le Cidre en bouteille de 75 cl bouché Traditionnel ou Doux</i> .....			12,50€

## LES VINS

	verre	25cl	50cl	1 litre
<b>Rouges</b> : <i>Gamay</i> .....	3,20€	6,00€	10,50€	18,00€
<i>Bordeaux</i> .....	3,50€	6,20€	11,00€	19,00€
<i>Côtes du Rhône</i> .....	3,20€	6,00€	10,50€	18,00€
<b>Rosé</b> : <i>Le Rosé de Provence</i> .....	4,00€	7,80€	14,00€	20,00€
<b>Blanc</b> : <i>Muscadet</i> .....	3,50€	6,20€	11,00€	19,00€
<b>Champagne</b> : <i>bouteille de 75 cl</i> .....				50,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Thé, Infusion</b> .....	3,80€	<b>Cappuccino</b> .....	6,00€	<b>Café Breton</b> <sup>***</sup> .....	2,30€
<b>Le Café de Domi</b> : <i>Mousse au chocolat maison sur un Espresso Breton, chantilly</i> * .....					5,50€
<b>Irish ou Normand Coffee</b> ( <i>Whisky ou Calvados, Café Breton, chantilly</i> *).....					7,50€
<b>DIGESTIF</b> : <i>Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Mandarine, Poire, Prune</i> .....					6,00€





**Nos beurres, farines, cidre et café viennent de Bretagne**



**Découvrez nos préparations maison !**



**Nous utilisons des viandes françaises**

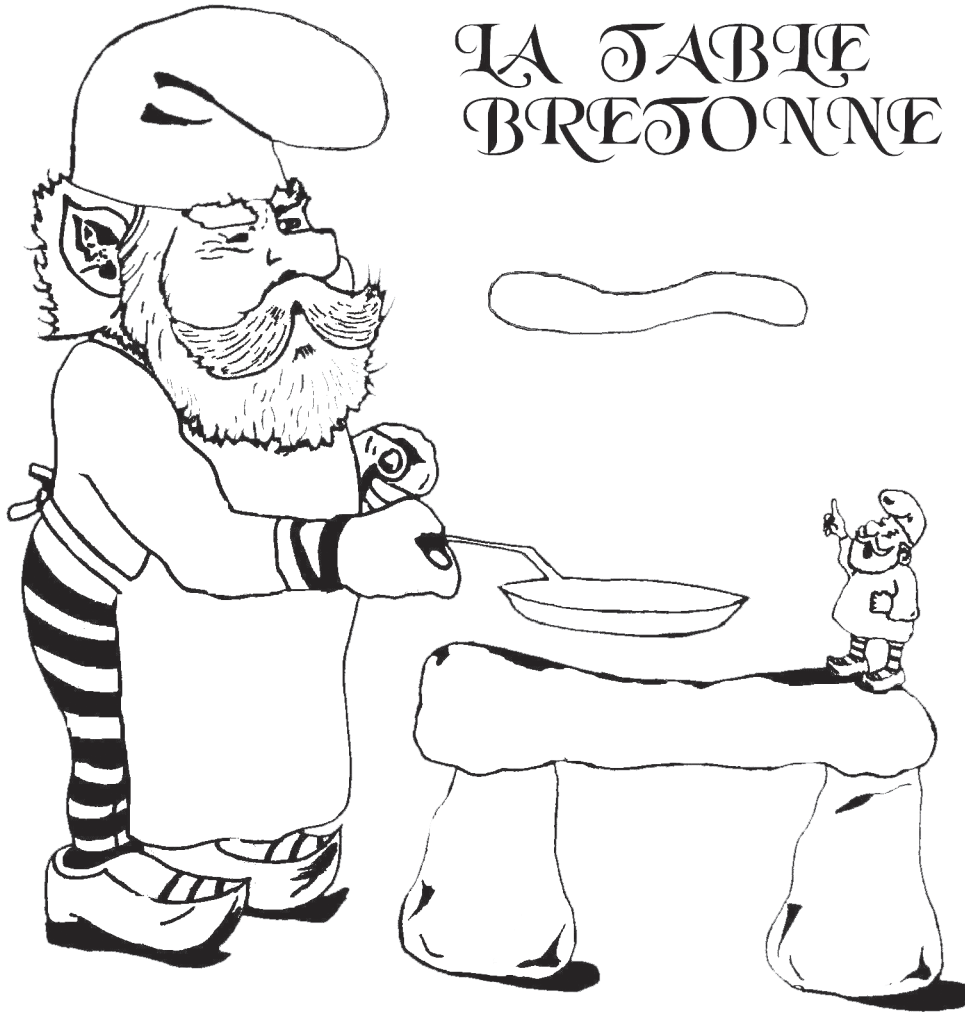


**N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies**



**Nous faisons à emporter  
ainsi que la livraison à domicile via UberEat**

# LA TABLE BRETONNE



01 47 88 67 00

Ouvert du mardi midi au samedi soir