

Les Boissons

Les Desserts

Cocktails avec Alcool

- **Mojito Bigoude**..... 7.00€
Rhum Blanc Bacardi (4cl), Citron Vert, Sirop Mojito Mint Monin, Menthe Fraîche et Cidre Brut
- **Spritz Bigoude**..... 6.00€
Cidre Brut, Eau Gazeuse, Sirop d'Orange Spritz et Sirop de Pamplemousse Rose
- **Ze Kiwi Cider**..... 6.00€
Cidre Brut, Purée de Kiwi, Jus de Pomme Artisanal et Limonade Vintage
- **Ze Raspberry - T**..... 6.00€
Rhum Blanc (4cl), Thé Glacé à la Framboise et Menthe Fraîche

Cocktails sans Alcool

- **L'Exotique**..... 5.00€
Jus d'Orange Artisanal, Purée de Kiwi et Purée de Fruits de la Passion
- **Le Bora-Bora**..... 5.00€
Jus de pomme Artisanal, Jus d'Orange Artisanal, Fruit de la Passion, Sirop de Grenadine
- **Coca-Cola zéro 33 cl**.....
- **Coca-Cola 33 cl**..... 3.60€
- **Orangina 25 cl**.....

Les Jus, Limonades & Thés Glacés

- **Jus de Pomme Artisanal (33cl)**..... 4.00€
- **Jus d'Orange Artisanal (33cl)**..... 4.00€
- **Jus de Pomme Pétillant « Sorre » (33cl)**..... 4.50€
- **Thés Aromatisés**..... 4.00€
Thé Glacé saveur Mojito, Pêche Blanche, Cerise Griotte ou Pamplemousse Rosé
- **Limonades Vintages**..... 4.00€
Passion, Fraise, Framboise ou Kiwi

Les Kirs

- **Le Kir Classique (12cl)**..... 3.00€
Crème de Cassis et Vin Blanc
- **Le Kir Breton (12cl)**..... 3.00€
Crème de Cassis et Cidre
- **Le Kir Violette (12cl)**..... 3.00€
Sirop de Violette et Cidre
- **Le Kir Rosé-Pamp' (12cl)**..... 3.00€
Sirop de Pamplemousse et Vin Rosé

Les Cidres de chez Mamie

En Pression

Doux ou Brut

- **La Bolée de 25 cl.. 3,50€ | de 50 cl.. 6,50€**
- **Le Pichet d'1 litre.. 12,50€**

Goûtez le savoir-faire de la Cidrie Sorre.
Une Cidrie Familiale de Saint-Malo depuis 1952 !

En Bouteille (75cl) - Cidrie Sorre

Brut ou Doux 10,90€

Tout simplement la base

Rosé 11,90€

Cette cuvée vous séduira par ses notes de fruits rouges

Fermier 12,90€

Plus amer et plus authentique !

Apéro !

- **Le Pot de Tomatade & Olives**..... 4,90€
- **Le Pot de Caviar d'Aubergine**..... 4,90€

Les Bières & Vins

La Bière pression - 1664

- **Le Demi (25cl)**..... 4.00€
- **La Gourde (33cl)**..... 5.00€
- **La Pinte (50cl)**..... 7.00€

Les Bières Bouteilles (33cl)

- **La Grimbergen Blanche**..... 5,50€
- **La Duchesse Anne**..... 6,50€

Les Vins

- Rouge : Bordeaux AOC - Cour Montessant**
- **La Bouteille (75cl)**..... 14,50€ - **Le verre (12cl)**... 3,50€
- Rosé : Camargue IGP - Grain de Sable**
- **La Bouteille (75cl)**..... 17,90€ - **Le verre (12cl)**.. 4,50€
- Blanc : Valençay AOP - Chevrefeuille**
- **La Bouteille (75cl)**..... 17,90€ - **Le verre (12cl)**.. 4,50€

Les Crêpes Simples

- **Sucre**..... 2,70€
- **Citron-Sucre**..... 3,00€
- **Beurre-Sucre**..... 3,00€
- **Miel**..... 4,00€
- **Caramel au Beurre Salé**... 4,00€
- **Chocolat**..... 4,00€
- **Nutella**..... 4,00€
- **Chantilly**..... 4,00€
- **Bi-Goût**..... 4,00€
(Caramel & Chocolat)
- **Confiture artisanale**... 4,00€
(Fraise, Framboise, Abricot ou Chataigne)

Envie de Plus ?!

Supp. Chantilly : 1,50€

Supp. Boule de Glace : 1€

Les Crêpes Composées

La Goya

Pommes Caramélisées, Palet Breton émietté et Caramel au Beurre Salé

6,40€

La Gauquin

Banane, Nutella, Chantilly et Amandes Effilées

6,40€

La Degas

Pommes Caramélisées, Glaces Vanille, Flambage Calvados

7,30€

La Warhol

Sauce Chocolat, Chantilly et Brisures de "Daim"

6,40€

Le Gâteau de Crêpes de Mamie Bigoude !



Préparé sur place à base de crème Mascarpone et accompagné de Chantilly !

- **Ajoutez une sauce :** Caramel au Beurre Salé Maison, Sauce Chocolat Maison, Fraise, Passion ou Framboise
- **Ajoutez une gourmandise :** Amandes effilées, Muesli, Brisures de "Daim", Brisures "d'Oréo", Brisures de "Speculoos", Palet Breton

6,80€



Le Café ou le Thé Gourmand 6,80€ de Mamie

Mini-crêpes & Chocolat-maison, Mini Pot Papy, Fromage blanc & son coulis Framboise

Les Douceurs Glacées

1 boule : 1,90€ - 2 boules 3,70€ - 3 boules 5,20€
vanille, chocolat, caramel au beurre salé, citron vert, framboise, pomme

- **Chocolat Liegeois**..... 6,00€
Glace vanille, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly et brisures "d'Oréo"
- **Caramel Liegeois**..... 6,00€
Glace vanille, Glace Caramel au Beurre Salé, Sauce Caramel, Chantilly et brisures de "Daim"
- **Dame Blanche**..... 6,00€
Double Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly et Amandes effilées
- **Banana Split**..... 7,00€
Glace Caramel au Beurre Salé, Glace Chocolat, Glace Vanille, Banane, Chantilly, Sauce Caramel Beurre Salé Maison et Amandes effilées
- **Coupe Fraîcheur**..... 6,50€
Sorbet Framboise, Sorbet Citron Vert, Coulis Passion, Chantilly et Amandes effilées

Les Pots Gourmands

- **Le Pot de Fromage Blanc**..... 4,00€
Accompagnement d'un Coulis au choix : Fraise / Framboise / Passion
- **Le Pot de Salade de Fruits Frais**..... 4,50€
- **Pot Papy Bigoude**..... 5,80€
Crème Caramel et ses Pommes Caramélisées, Emietté de Palet Breton et Caramel au Beurre Salé
- **Pot Tata Bigoude**..... 5,80€
Biscuit Speculoos au café, Crème Tiramisu, Banane, Nutella et Brisures de "Daim"
- **Pot Cousine Églantine**..... 5,00€
Fromage Blanc, Salade de Fruits Frais, Muesli et Coulis Passion

Les Galettes

Les Galettes



À EMPORTER
CRÊPES OU GAULETTES
 Paquet de 5..... 5€
 Paquet de 10..... 9,50€
 Paquet de 20..... 18€



KIT GOÛTER (sur commande).....12€
 Un paquet de 10 crêpes + 2 pots au choix
 (caramel, chocolat, confiture)

Composez votre Galette !

1) Choisissez votre Base (4,10€):

Fondue de Poireaux à la crème
 Ou Emmental
 Ou Curry de Légumes
 (patate douce, carotte, courgette et curry)

2) Ajoutez vos ingrédients (3,00€/ingrédient) :

(Ex : Base + 2 ingrédients = 10,10€ // Base + 3 ingrédients = 13,10€ ...)

- A choisir parmi :**
- Andouille de Guémené
 - Boeuf haché façon "Bolognaise"
 - Chorizo Grillé
 - Emincé de Blanc de Poulet
 - Jambon Blanc
 - Jambon Cru
 - Poitrine Grillée
 - Saucisse Fumée
 - Caviar d'Aubergine
 - Champignons Cuisinés
 - Coeur d'Artichaut
 - Olives
 - Pommes Caramélisées
 - Pommes de Terre en Persillade
 - Tomates Cerises
 - Chèvre Fermier
 - Grana Padano
 - Mozzarella au pesto
 - Raclette
 - Roquefort

3) Envie de plus ?

Choisissez un ou plusieurs supplément(s) : 0,80€/suppl.

- Oeuf
- Confit d'Oignons au Cidre
- Crème Fraîche
- Sauce Moutarde & Miel
- Miel

Quelques Suggestions

La classique "complète"

- Base Emmental
- Jambon Blanc
- Oeuf

7,90€

L'originale "Galette Saucisse"

- Base Emmental
- Saucisse Fumée
- Confit d'Oignons au Cidre
- Sauce Moutarde & Miel

8,70€

L'incontournable "3 fromages"

- Base Emmental
- Chèvre Fermier
- Roquefort

10,10€

La Végétarienne

- Base Curry de Légumes
- Champignons Cuisinés
- Tomates Cerises

10,10€

L'inimitable "Bretonne"

- Base Emmental
- Andouille de Guémené
- Pommes Caramélisées
- Confit d'Oignons au Cidre

10,90€

"L'Italienne"

- Base Emmental
- Tomates Cerises
- Mozzarella
- Boeuf "façon Bolognaise"

13,10€

La Végane

- Caviar d'Aubergine
- Coeur d'Artichaut
- Olives
- Tomates Cerises

13,10€

Mamie Bigoude

13,00€

Fondue de Poireaux à la Crème, Blanquette de Merlu à l'Estragon, Carottes, Champignons et Moutarde à l'ancienne

Papy Bigoude

11,70€

"Façon Tartiflette" : Poitrine Grillée, Emmental, et Pommes de Terre avec Crème de Reblochon au Vin Blanc et Oignons Rouges

Cousine Yvette

12,90€

Curry de légumes (patate douce, carotte, courgette et curry), Filet de Rouget et Chorizo à la Plancha

Tonton Fernand

11,70€

Emincé de Poulet déglacé au Calvados et sa Sauce Cidre et Champignons, Emmental, Oignons Confités au cidre et Crème Fraîche

Pépé Robert

11,70€

"Façon Raclette" : Emmental, Pommes de Terre et Fromage à Raclette, Jambon Cru, Jambon Blanc et Cornichons

Cousin Lucien

13,00€

Aiguillettes de canard à la Plancha, Emmental, Champignons cuisinés, Confit d'oignons au cidre & Sauce Moutarde Miel

Le secret des Galettes

La recette en est très simple :

Eau, Farine de Sarrasin, sel....
 et c'est tout !

Réalisées dans nos cuisines, nos galettes sont servies agrémentées de beurre salé.

Le petit secret de Mamie :
 L'excellence dans la qualité d'une farine de Blé Noir de Bretagne JGP.



Pensez à accompagner votre Galette d'une touche de Fraîcheur !

Salade mélangée. 1,70€
 Salade & Mélange de Crudités
 (Concombre, Tomates & Oignons Rouge) 2,50€

Le Menu de Mamie *(Hors veilles de jours fériés et jours fériés)

10,00€

Une Galette à Composer

Une Base + 1 ingrédient au choix

+ Une Crêpe simple au choix :
 Chocolat maison / Nutella / Caramel
 au Beurre Salé Maison / Chantilly
 ou un Fromage Blanc
 Coulis de Fraîse / Framboise
 ou Passion



Le Menu Enfant

6,50€

Une Galette Jambon Fromage

+
 Une Crêpe simple au choix
 ou une boule de glace

Supplément Boisson : 1€
 Sirop à l'eau / Diabolo /
 Soda

10,00€

Une Galette à Composer

Une Base + 1 ingrédient au choix

+ Une Boisson au choix :
 Verre de Cidre (25cl) / Verre de vin (12cl)
 Soda (33cl) / Eau (50cl)

Les Salades

- Elvis Presley..... 11,50€

Sur un lit de salade, Tomates, Toasts de Chèvre Fermier, Pommes de Terre Persillées, Oignons Confités au cidre et Poitrine Grillée

- Chuck Berry..... 11,50€

Sur un lit de salade, Tomates, Concombre, Mozzarella au Pesto, Oignons rouges, Croûtons à l'ail, Toasts de Tomate & Olives

- Bill Haley..... 11,50€

Sur un lit de salade, Tomates, Mozzarella au Pesto, Concombres, Emincé de Poulet, Croûtons à l'Ail, Grana Padano

- Gene Vincent..... 11,50€

Sur un lit de salade, Tomates, concombres, Coeur d'Artichaut, Olives Noires, Toasts de Caviar d'Aubergine

