



L'Apéritif du Comptoir

Nos Kir et Cocktails

Kir Vin Blanc (12 cl)	3.20 €
<i>Vin blanc & Crème de Cassis</i>	
Kir Breton (12 cl)	3.20 €
<i>Cidre & Crème de Cassis</i>	
Kir Violette (12 cl)	3.20 €
<i>Cidre & Sirop de Violette</i>	
Kir Rosé/Pamp' (12 cl)	3.20 €
<i>Vin rosé & Sirop de Pamplemousse</i>	
Spritz Bigoude	7.50 €
<i>Cidre Brut, Eau gazeuse, Sirop d'Orange Spritz et sirop de Pamplemousse Rose</i>	
Mojito Bigoude	8.50 €
<i>Rhum blanc Bacardi, Citron vert, Sirop Mojito Mint Monin, Cidre Brut et Menthe fraîche</i>	
Ze Kiwi Cider	7.50 €
<i>Cidre Brut, Purée de Kiwi, Jus de Pomme Artisanal et Limonade Vintage</i>	
Ze Raspberry -T	7.50 €
<i>Rhum Blanc , Thé Glacé à la Framboise et Menthe Fraîche</i>	

A grignoter, A partager

à 2 ou 3, avec l'Apéro...

Le Pot de Tomatade & Olives	5.00 €
Le Pot de Caviar d'Aubergine	5.00 €

Mocktails et Sans Alcool

L'exotique	5,00 €
<i>Jus d'Orange Artisanal, Purée de Kiwi et Purée de Fruit de la Passion</i>	
Le Bora-Bora	5,00 €
<i>Jus de pomme Artisanal, Jus d'Orange Artisanal, Fruit de la Passion, Sirop de Grenadine</i>	
Jus d'Orange Artisanal (33cl)	4,00 €
Jus de Pomme Artisanal (33cl)	4,00 €
Jus de Pomme Pétillant « SORRE » (33cl)	5.00 €
Thés Glacés Aromatisés	5,00 €
<i>savoir Mojito, Pêche Blanche, Cerise Griotte ou Pamplemousse Rosé</i>	
Limonades Vintages	5,00 €
<i>savoir Passion, Fraise, Framboise ou Kiwi</i>	
Sodas	4,00 €
<i>Coca-Cola zéro 33 cl Coca-Cola 33 cl Orangina 25 cl.</i>	
Eaux Minérales	
Evian	50 cl ... 3.20 € 1 Litre ... 3.70 €
Badoit	50 cl ... 3.70 € 1 Litre ... 4.20 €
Perrier	33 cl ... 4.00 €

Nos Cidres, Bieres & Vins

Cidres

CIDRE PRESSION SORRE (DOUX OU BRUT)

La Bolée - 25 cl	4.00 €
Le Pichet - 50 cl	7.80 €
1 L	16.00 €

BOUTEILLE (75cl) SORRE

Brut ou Doux	12.90 €
<i>Tout simplement la base</i>	
Rosé	13.90 €
<i>Cette cuvée vous séduira par ses notes de fruits rouges</i>	
Fermier	14.90 €
<i>Plus amer et plus authentique !</i>	

Bieres

PRESSION 1664 :	33 cl ... 5.50 €	50 cl ... 7.50 €
-----------------------	------------------	------------------

BOUTEILLES - 33 cl :

DUCHESSE ANNE BLONDE 7.5°	7.00 €
GRIMBERGEN BLANCHE 6°	6.00 €

Vins

Consultez nos supports prévus à cet effet
ou demandez conseil à l'équipe

*** Le Menu de Mamie - 10.90 € ***

Hors Veille de Jours fériés et Jours fériés

Votre Galette à Composer (Base + 1 ingrédient)

+ Votre Dessert au choix

Crêpe simple
(Chantilly, Caramel au Beurre Salé Maison,
Chocolat maison ou Nutella)
ou Fromage blanc & son coulis

Votre Galette à Composer (Base + 1 ingrédient)

+ Votre Boisson au choix

Bolée de Cidre 25cl,
Verre de Vin 12 cl,
Eau minérale 50 cl
ou Soda 33 cl



Plat + Dessert = 6.90 €
jusqu'à 10 ans

Ton Plat au choix

Galette Emmental et Jambon blanc
ou
Galette Emmental et Poulet en émincé

& ton Dessert au choix

Crêpe simple

au Sucre, Caramel, Nutella, Confiture ou Chocolat ...

ou

Boule de Glace

(Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Citron vert, Framboise ou Café)

+ Ta Boisson servie au verre (25cl) suppl 1.00€

Sirop à l'eau , Coca ou Diabolo - au choix : Menthe, Grenadine, Fraise ou Pêche

Nos Salades

ELVIS PRESLEY, façon Tourangelle 13.00 €
*Sur un lit de salade, Tomates, Toasts de Chèvre Fermier, Pommes de Terre Persillées,
Oignons Confités au cidre et Poitrine Grillée*

BILL HALEY, façon César 13.00 €
*Sur un lit de salade, Tomates, Mozzarella au Pesto, Concombres, Emincé de Poulet,
Croûtons à l'ail, Grana Padano*

CHUCK BERRY 13.00 €
*Sur un lit de salade, Tomates, Concombre, Mozzarella au Pesto, Oignons rouges,
Croûtons à l'ail, Toasts de Tomatade & Olives*

GENE VINCENT 100% VEGGIE 13.00 €
*Sur un lit de salade, Tomates, Concombres, Cœur d'Artichaut, Olives noires, Toasts
de Caviar d'Aubergine*

Les Galettes de la Famille Bigoude

Le Secret de nos Galettes :

Eau + Sel + Farine de Sarrazin ...
& c'est Tout !

La Mamie Bigoude 13,50 €
Fondue de Poireaux à la Crème, Chèvre fermier, Saumon fumé et Citron

La Pépé Robert « Façon Raclette » 13.00 €
*Emmental, Pommes de Terre, Fromage à Raclette, Jambon Cru, Jambon Blanc et
Cornichons*

La Papy Bigoude « Façon Tartiflette » 13,00 €
*Emmental, Poitrine grillée, Pommes de terre, Crème de fromage à Tartiflette au
vin blanc et Oignons rouges*

La Cousin Lucien 13,50 €
*Emmental, Aiguillettes de Canard à la Plancha, Champignons cuisinés, Confit
d'Oignons au Cidre & Sauce Moutarde Miel*

La Tonton Fernand « A l'ancienne ! » 13.00 €
*Emmental, Emincé de Poulet déglacé au Calvados, Sauce Cidre, Champignons,
Oignons Confités au cidre et Crème Fraîche*

La Cousine Yvette 13,00 €
*Curry de légumes (patate douce, carotte, courgette et curry), Filet de Rouget et
Chorizo à la Plancha*

La Cousine Paquita 13,00 €
Emmental, Jambon cru, Mozzarella au Pesto, Grana Padano, et Tomates cerises

La Tante Jeannette 13,50 €
Emmental, Epinards, Œuf et Saumon fumé

Pensez à accompagner votre galette d'une touche de Fraicheur :

Bol de Salade : 2 € ou Salade & Crudités (Concombre, Tomates et Oignons rouges) : 2,80 €

Composez votre Galette

Choisissez votre Base : 4.40 €

Fondue de Poireaux à la crème, ou Emmental,
ou Curry de légumes

(Patate douce, Carotte, Courgette, Curry, Lait de Coco)

Ajoutez vos Ingrédients : 3.20 €/ingrédient

. Emincé de Poulet	. Champignons Cuisinés	. Chèvre fermier
. Jambon blanc	. Caviar d'Aubergine	. Raclette
. Jambon cru	. Cœur d'Artichaut	. Grana Padano
. Poitrine grillée	. Pommes caramélisées	. Mozzarella au Pesto
. Saucisse fumée	. Pommes de Terre persillées	. Camembert
. Andouille de Bretagne	. Epinards	
. Chorizo grillé	. Olives	
	. Tomates cerises	

Envie d'un p'tit Plus : 1.00 €/supplément

Œuf, Miel, Crème fraîche

Sauce Moutarde et Miel ou Confités d'Oignons au Cidre

*** Quelques suggestions ***

La Complète	8,60 €
<i>Emmental, Jambon blanc, Œuf</i>	
La Reine des Complètes	11.80 €
<i>Emmental, Jambon blanc, Œuf et Champignons cuisinés</i>	
La Végétarienne	10,80 €
<i>Curry de légumes, Champignons cuisinés, Tomates cerises</i>	
La « Carrément Saucisse ! »	9,60 €
<i>Emmental, Saucisse fumée, Confit d'Oignons au Cidre, sauce Moutarde et Miel</i>	
L'inimitable Bretonne	11,80 €
<i>Emmental, Andouille de Guemené, Pommes caramélisées, Confit d'Oignons au Cidre</i>	
La Trois fromages	10,80 €
<i>Emmental, Camembert, Fromage à Raclette</i>	
La Popeye	11,80 €
<i>Œuf, Emmental, Chèvre Fermier & Epinards</i>	
La VEGANE	12,80 €
<i>Caviar d'Aubergine, Cœur d'Artichaut, Olives, Tomates cerises</i>	

Un Goûter, chez Mamie

LE PLATEAU «Salon de Thé, chez Mamie»

Votre boisson chaude au choix : Thé, Tisane, double Café ou Chocolat chaud, façon grand-mère
& nos PanCrêpes accompagnées de Caramel au Beurre salé maison, Sucre & Confiture de Framboise

8.00 €

VOTRE «GOÛTER», chez Mamie

Votre crêpe accompagnée, au choix de :

Miel, Nutella, Chantilly, Chocolat, Caramel au beurre salé ou Confiture de Framboise

& votre boisson au choix : Bolée de Cidre doux ou brut (25cl), Eau minérale (50 cl) ou Soda (33cl)

7.50 €

Nos Crêpes de Froment

NOS CRÊPES SIMPLES

Sucre	3.00 €	Chocolat maison	4,50 €	Caramel au beurre salé maison	4,50 €
Beurre-Sucre	3,50 €	Nutella	4,50 €	Bi-goût Choco/Caramel	4,50 €
Citron-Sucre	3,50 €	Chantilly	4,50 €	Confiture Artisanale au choix	4,50 €
Miel	4,50 €				

Envie de plus ?

supplément Chantilly maison : 1.50 € supplément boule de Glace : 1,50 €

NOS CRÊPES COMPOSÉES

Warhol : Chantilly, Sauce Chocolat et morceaux de Daim 7.00 €

Gauguin : Rondelles de Banane, Nutella, Chantilly, Amandes effilées 7,80 €

Goya : Pommes caramélisées, Caramel au beurre salé et Palet breton emietté .. 7.00 €

Degas : Glace Vanille, Pommes caramélisées, flambage au Calvados 7,80 €

Composez votre Crêpe

Votre Crêpe Nature : 2,50 €

Choisissez votre Sauce : 2.00 €

Caramel Beurre Salé Maison • Chocolat Maison • Nutella • Coulis Framboise ou
Fraise ou Passion

Faites croquer tout ça : 1.00 €/ingrédient

Palet Breton émietté • Brisures de "Spéculoos" • Brisures de "Daim" • Muesli •
Brisures "d'Oréo" • Amandes effilées

Rajoutez un fruit : 1.50 €

Bananes • Pommes caramélisées • Salade de Fruits

Rajoutez une boule de Glace : 1.50 €

Vanille • Chocolat • Caramel au beurre salé • Café • Citron vert • Framboise

Supplément Chantilly maison : 1.50€

* Le Gâteau de Crêpes de Mamie 8.00 € *

Préparé dans nos cuisines, à base de Crème Mascarpone et accompagné de Chantilly !

Ajoutez une sauce :

Caramel au beurre salé, Chocolat, Nutella,
Coulis de Fraise, Framboise ou Passion

Ajoutez une gourmandise :

Palet Breton émietté, Muesli, Amandes effilées,
Brisures de Speculoos, Brisures de Daim ou Brisures d'Oréo

Le Café Gourmand de Mamie 7.00 €

Café expresso accompagné de son petit Pot « Papy », son petit Pot « Tata »
& son Fromage blanc-coulis de Framboise

Option Thé ou Tisane - supplément 1.00 €

Nos Pots Gourmands

Pot Papy Bigoude	6,50 €
<i>Crème au Caramel au beurre salé, Pommes caramélisées, Palet breton émietté et Caramel au beurre salé.</i>	
Pot Tata Bigoude	6,50 €
<i>Mousse au Mascarpone façon Tiramisu, Spéculoos au café, Banane, Nutella, et Brisures de Daim</i>	
Pot Cousine Eglantine	6.00 €
<i>Fromage blanc, Salade de Fruits frais, Muesli et Coulis Passion</i>	
Pot de Fromage blanc	4,50 €
<i>au Coulis de votre choix : Fraise, Framboise, Passion.</i>	
Pot de Salade de Fruits frais	4,50 €

Nos Glaces & Sorbets

NOS PARFUMS : 1 Boule ... 1,90 € 2 Boules ... 3,70 € 3 Boules ... 5,20 €
Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Café, Citron vert, Framboise

NOS COUPES GLACÉES

Chocolat Liégeois	7,00 €
<i>Chocolat Vanille, Glace Chocolat, Chantilly, sauce Chocolat Maison & brisures d'Oréo</i>	
Caramel Liégeois	7,00 €
<i>Glace Vanille, Glace Caramel au beurre salé, Chantilly, sauce Caramel au Beurre salé & brisures de Daim</i>	
Banana Split de Mamie	8,50 €
<i>Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace au Caramel au Beurre salé, Banane, Chantilly, Caramel au Beurre salé & Amandes effilées</i>	
Dame Blanche	7,00 €
<i>Glace Vanille (2 boules), Chantilly , sauce Chocolat Maison & Amandes effilées</i>	
Coupe fraîcheur	7.00 €
<i>Sorbet Citron vert, sorbet Framboise, Coulis Passion, Chantilly & Amandes effilées</i>	