

Les Desserts

Nougat Glacé, coulis fruits rouges 8€

Signé Éric Elien

Allergènes: Lait, Oeufs, Soja, Amandes, Pistaches, Traces de Fruits à Coque.

Crème brûlée au caramel beurre salé 7,9€

Allergènes: Oeufs, Lait.

Tiramisu 7,5€

Au café Menez Bré

Allergènes: Lait, Gluten.

Kouign Amann - Tartapain 9€

& sa boule de glace Palet Breton

Allergènes: Lait, Oeufs, Soja, Graine de Sésame, Trace de Fruits à Coque.

Café Gourmand, Thé (+2€) 9€

Boule de glace & Mignardises

Allergènes: Demander aux serveurs.

Dessert du jour 7,5€

Les Glaces - Éric Elien

1 boule: 3€ / 2 boules: 6€ / 3 boules: 8€

Nos crèmes glacées: Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Palet Breton, Cookies, Menthe-Chocolat.

Nos sorbets: Fraise, Framboise, Citron Vert.

Supplément crème sucrée fouettée, Coulis Fruits Rouge, Chocolat, Caramel, Fruits de la Passion: +1,5€

Dame Blanche 8,9€

2 boules vanille, coulis de chocolat chaud, crème sucrée fouettée.

Chocolat liégeois 8,9€

2 boules chocolat, coulis de chocolat chaud, crème sucrée fouettée.

Caramel liégeois 8,9€

2 boules caramel beurre salé, coulis de caramel au beurre salé, crème sucrée fouettée.

La Bretonne 9,5€

1 boule vanille, 1 boule palet breton, 1 boule caramel au beurre salé, coulis de caramel, crème sucrée fouettée.

Passionnément 9,5€

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule citron vert, coulis de fruits rouge, crème sucrée fouettée.

DOUC FOLIE

Le menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert: 19€

Entrée + Plat + Dessert: 24€

Plat seul: 16€

Lundi 05 mai

Entrée

Toast de chèvre chaud

Plat

Sauté de porc à la crème

Dessert

Coulant chocolat

Mardi 06 mai

Entrée

Brochette de pastèque, concombre

Plat

Filet de Dorade rotis

Dessert

Tartelette estivale

Mercredi 07 mai

Entrée

Tartare de saumon

Plat

Tomahawk de porc

Dessert

Cheesecake au spéculos

Jeudi 08 mai

Entrée

Brunch

Plat

Brunch

Dessert

Brunch

Vendredi 09 mai

Entrée

Salade fraîcheur

Plat

Poulet curry coco

Dessert

Tartelette citron meringuée

Les Entrées

Terrine de campagne

Allergènes: Oeuf, Lait, Blé, Moutarde.

Saumon fumé

Allergènes: Lait, Poisson.

Foie gras de canard VF

Allergènes: Lait, Blé.

Oeufs mayonnaise

Allergènes: Oeuf, Lait, Moutarde.

Camembert rôti au miel

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait.

Entrée du jour

Le club sandwich !

Pain de mie toasté, mayonnaise, oeufs, oignons, tomates confites, poulet ou jambon blanc, frites.

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten.

Burger ou Pizza + 1 soft ou Douce Folie 25cl: **+2€**

Burger ou Pizza + 1 soft ou Douce Folie 25cl
+ 1 café: **+3€**

Les Burgers

Pain burger création Tartapain
Cuisson des steaks: Saignant

Le classico

Steak haché V.F, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.

Le chèvre miel

Steak haché V.F, sauce maison, oignons, fromage de chèvre, miel, frites & salade.

Le chicken

Escalope de poulet panée et frit, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.

Le montagnard

Steak haché V.F, sauce maison, oignons, reblochon, galette de pdt, frites & salade.

Le végétarien

Steak végétal, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.

Allergènes des burgers: Lait, Moutarde, Oeufs, Fruits à coque, Gluten, Céleri, Sésame.

Les Salades

La Salade Chèvre-Miel

Salade, Tomates, Oignons, Toast de Chèvre chaud, Miel, Lardons, Noix.

Allergènes: Moutarde, Lait, Gluten, Fruits à coque, Oeufs.

La Salade César

Salade, Tomates, Oignons, Croutons de pain, Poulet, Parmesan copeaux, Oeuf, Sauce césar.

Allergènes: Moutarde, Lait, Gluten, Fruits à coque, Oeufs.

La Salade Italienne

Salade, Tomates, Oignons, Jambon de pays, Pesto, Pignon de pin, Parmesan copeaux.

Allergènes: Moutarde, Lait, Oeufs, Gluten, Sésame.

Les Plats

Pièce du Boucher - V.F

Accompagnement: Frites, Salade.

Sauce: Bleu, Poivre ou beurre persillé

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten.

Brochette de Poulet V.F marinée au Curry

Accompagnement: Frites, Salade.

Sauce: Bleu, Poivre ou beurre persillé

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten.

Pâtes fraîches - à la carbonara

Allergènes: Oeufs, Lait, Gluten, Moutarde, Céleri.

Pâtes fraîches - au saumon

Allergènes: Oeufs, Lait, Gluten, Moutarde, Céleri, Poisson.

Fish & chips

Allergènes: Poisson, Soja, Lait, Gluten, Céleri, Moutarde, oeufs, traces de fruits à coque & sésame.

Menu Enfant ! 10€ - 12 ans

Jambon, Frites ou Pâtes

Steak haché, Frites ou Pâtes

Petite Pizza Reine

(Jambon, Fromage, Champignons)

+ 1 boule de glace ou sorbet

Les Pizzas

Margherita

Sauce tomate, Mozzarella.

Reine

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Origan.

Végétarienne

Sauce tomate, Mozzarella, Légumes.

4 Fromages

Sauce tomate, Mozzarella, Bleu, Chèvre, Reblochon.

Chèvre-Miel

Sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Jambon de Montagne, Roquette.

Savoyarde

Sauce tomate, Mozzarella, Reblochon, Oignons, Pdt, Poulet ou Lardons.

Bolognaise

Sauce tomate, Mozzarella, Bolognaise, Oignons, Crème, Origan.

Orientale

Sauce tomate, Mozzarella, Poivrons, Oignons, Merguez, Chorizo.

Italienne

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon de Montagne, Parmesan, Roquette.

Poulet-Curry

Crème fraîche, Mozzarella, Émincé de Volaille, Curry, Poivrons.

Kebab

Crème fraîche, Mozzarella, Viande Kebab, Oignons, Origan.

De la Mer

Sauce tomate, Mozzarella, Saumon, Thon, Crème fraîche, Oignons.

Allergènes: La liste des allergènes des pizzas est disponible au bar.

Viande de Boeuf, Poulet d'origine française.

Prix net TTC, service compris - Tarifs exprimés en euro (€)