

Les Entrées

Terrine de campagne - 7€

Allergènes: Oeuf, Lait, Blé, Moutarde.

Saumon fumé - 14€

Allergènes: Lait, Poisson.

Buisson de crevettes & mayonnaise - 12€

Allergènes: Oeuf, Lait, Moutarde, Crustacé.

Oeufs mayonnaise - 6€

Allergènes: Oeuf, Lait, Moutarde.

Les Burgers

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.

Pain burger création Tartapain - Cuisson des steaks: Saignant

Burger
seul

15€

Burger
+ soft ou Douce
Folie 25cl

17€

17€

19€

17€

19€

18€

20€

15€

17€

Les Salades

La Salade Chèvre-Miel - 14€

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

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

La Salade des Océans - 17€

Salade, Tomates, Oignons, Saumon fumé, Crevettes roses, Mayonnaise.

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

La Salade César - 16€

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

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

La Salade Italienne - 16€

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

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

Menu enfant - 12 ans

10€

Jambon, Frites ou Pâtes

Steak haché, Frites ou Pâtes

Petite Pizza Reine

(Jambon, Fromage, Champignons)

1 boule de glace

ou sorbet au choix

Les Viandes

Pièce du Boucher V.F - 20€

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten - Frites & salade.

Tartare de boeuf V.F - 18€

Oignons, cornichons, câpres, persil, jaune d'oeuf.

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten, Liliacées - Frites & salade.

Entrecôte env. 280gr V.F - 24€

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten - Frites & salade.

Brochette de Poulet V.F - 19€

Poulet mariné au curry.

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten - Frites & salade.

Sauce au choix: bleu, poivre, curry,
beurre persillé (extra: +1€)

Le fish

Fish & chips - 18€

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

Les Pâtes

À la Carbonara - 14€

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

Au Saumon - 17€

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

Les Pizzas

Margherita - 9€

Sauce tomate, Mozzarella.

La Reine - 12€

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

Végétarienne - 13€

Sauce tomate, Mozzarella, Légumes.

4 Fromages - 14€

Sauce tomate, Mozzarella, Bleu, Chèvre, Reblochon.

Chèvre-Miel - 14€

Sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Jambon sec.

Savoyarde - 13€

Crème fraîche, Mozzarella, Reblochon, Oignons, Pdt, Poulet ou Lardons, Origan.

Bolognaise - 13€

Sauce tomate, Mozzarella, Viande hachée, Oignons, Origan.

Orientale - 13€

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

Italienne - 14€

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon sec, Parmesan, Roquette.

Poulet-Curry - 14€

Sauce tomate, Mozzarella, Poulet curry, Oignons, Sauce curry, Origan.

Kebab - 13€

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

De la Mer - 19€

Sauce tomate, Mozzarella, Saumon fumé, Thon, Crevettes, Oignons, Citron, Origan.

Flammenkuche - 13€

Crème fraîche, Lardons, Oignons.

Suppléments:

Oeuf, crème fraîche: + 1€ - Jambon blanc: +2€ - Jambon sec: +4€ - Fromage: +3€

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 (€)

Les Desserts

Nougat Glacé, coulis fruits rouges 8,5€

Signé Éric Elie

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

Crème brûlée au caramel beurre salé 7,9€

Allergènes: Oeufs, Lait.

Tiramisu 8€

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 au service.

Coulant au chocolat 9€

& crème anglaise

Allergènes: Lait, oeufs, trace de fruits à coque,

Dessert du jour 7,5€

Les Glaces - Éric Elie

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.



DOUCE FOLIE Christmas MENU DU MARCHÉ

Plat seul: 16€; E+P ou P+D: 19€; E+P+D: 24€

Nos entrées

Salade de poulet,
& Mayonnaise

Pâté en croûte,
& Salade verte

Nos plats

Risotto,
Aux champignons

Poisson du jour,
Purée & légumes

Nos desserts

Brownies,
Noisettes

Deux boules de
glaces,
Parfum au choix

MENU DE NOËL - 34€

ENTRÉES

Foie gras de canard maison,
chutney de figes, pain d'épices.

Saumon fumé, guacamole, légumes pickles.

6 huîtres n°3, vinaigres aux échalotes.

PLATS

Magret de canard sauce miel et orange,
pommes de terre grenailles.

Filet de bar, purée de patate douce, légumes.

Noix de St Jacques baie de St Brieuc,
purée de patate douce, légumes. +3€

DESSERTS

Nougat glacé, coulis fruits rouges.

Bûche glacée de Noël, Éric ELIEN.

Rocher choco-croc.

DOUCE FOLIE
Vous souhaitez de
Joyeuses Fêtes

