

Les Entrées

Terrine de campagne - 7€

Allergènes: Oeuf, Lait, Blé, Moutarde.

Saumon fumé - 14€

Allergènes: Lait, Poisson.

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

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 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

Jambon, Frites ou Pâtes

Steak haché, Frites ou Pâtes

Petite Pizza Reine

(Jambon, Fromage, Champignons)

1 boule de glace
ou sorbet au choix

10€

Les Viandes

Pièce du Boucher V.F - 20€

Allergènes: Moutarde, Oeufs, Lait, Gluten - 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, mayonnaise maison (+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.

Nordique- 19€

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

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 Elien

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

Crème brûlée 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 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, Noix de coco.

Nos sorbets: Fraise, Framboise, Citron Vert, Passion, Cassis

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

La bounty 8,9€

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

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

MENU DU MARCHÉ

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

Nos entrées

Salade de chèvre chaud

& Miel

-

Quiche Lorraine,

Salade verte

-

Carpaccio de tomates

& Feta

Nos plats

Dos de loup,

Écrasé de pdt, sauce citronnée

-

Ballotine pulled pork,

Crèmeux de maïs & haricots rouges

-

Risotto aux épinards

& à l'encre de seiche

Nos desserts

Verrine de fromage blanc,

Concassé de pêche

-

Panna cotta,

Coulis de caramel

-

Ananas tranché,

Sorbet fruit de la passion

DOUCE FOLIE