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

	Burger seul	Burger + soft ou Douce Folie 25cl
Le classico Steak haché V.F, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.	15€	17€
Le chèvre miel Steak haché V.F, sauce maison, oignons, fromage de chèvre, miel, frites & salade.	17€	19€
Le chicken Escalope de poulet panée et frit, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.	17€	19€
Le montagnard Steak haché V.F, sauce maison, oignons, reblochon, galette de pdt, frites & salade.	18€	20€
Le végétarien Steak végétal, sauce maison, oignons, cheddar de qualité, frites & salade.	15€	17€

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)

+

10€
1 boule de glace ou sorbet au choix

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.

Végétarienne - 13€
Sauce tomate, Mozzarella, Légumes.

Chèvre-Miel - 14€
Sauce tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Jambon sec.

Bolognaise - 13€
Sauce tomate, Mozzarella, Viande hachée, Oignons, Origan.

Italienne - 14€
Sauce tomate, Mozzarella, Jambon sec, Parmesan, Roquette.

Kebab - 13€
Crème fraîche, Mozzarella, Viande Kebab, Oignons, Origan.

La Reine - 12€
Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Origan.

4 Fromages - 14€
Sauce tomate, Mozzarella, Bleu, Chèvre, Reblochon.

Savoyarde - 13€
Crème fraîche, Mozzarella, Reblochon, Oignons, Pdt, Poulet ou Lardons, Origan.

Orientale - 13€
Sauce tomate, Mozzarella, Poivrons, Oignons, Merguez, Chorizo.

Poulet-Curry - 14€
Sauce tomate, Mozzarella, Poulet curry, Oignons, Sauce curry, 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'originie 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

Verrine de guacamole,
thon & tomates confites

-

Salade bretonne,
lardons, PDT, oignons

-

Oeufs mayonnaise
& saumon fumé

Nos plats

Filet mignon,
PDT grenailles & petits légumes

-

Pavé de saumon,
crémeux de panaïs, sauce vierge

-

Pépinettes,
crémeux de potimarron & feta

Nos desserts

Tartelette à la crème pâtissière,
à l'ananas

-

Brioche perdue,
boule de glace à la fraise

-

Crème brulée
au caramel

DOUCE FOLIE