

# Menu



# Le Logis

CRÊPERIE & RESTAURANT

# Nos Galettes

Sarrasin - Blé noir

## LES CLASSIQUES

♦ Galette beurre.....	2,90 €
♦ Galette emmental .....	3,70 €
♦ Galette œuf .....	3,70 €
♦ Galette champignon .....	4,00 €
♦ Galette compoté de tomate .....	4,00 €
♦ Galette jambon ou chorizo .....	4,60 €
♦ Galette andouille de Guéméné .....	6,00 €
♦ Galette jambon avec emmental ou tomate ou champignon .....	6,00 €
♦ Galette chorizo emmental .....	5,80 €
♦ Galette andouille emmental .....	6,50 €
♦ Galette complète jambon, œuf, emmental .....	6,90 €
♦ Galette complète chorizo, œuf, emmental .....	7,80 €
♦ Galette complète andouille, œuf, emmental .....	8,00 €
+ Supplément œuf/emmental/légumes .....	1,60 €
+ Charcuterie .....	2,20 €

« Notre farine Bio est issue du Moulin de l'Écluse, 29120 Pont-L'Abbé »

## NOS SPÉCIALITÉS

♦ <b>La Marguerite</b> .....	8,00 €
<i>Emmental, chèvre, cheddar, concassé de noix</i>	
♦ <b>La Guéméné</b> .....	9,50 €
<i>Andouille, oignon compoté, pommes fruits poêlées</i>	
♦ <b>La Romaine</b> .....	9,20 €
<i>Chorizo, compoté de tomate, grana padano et pistou de ciboulette au parmesan</i>	
♦ <b>La Chaumière</b> .....	9,60 €
<i>Émincé de poulet fumé, champignons à la crème, œuf, emmental</i>	
♦ <b>La Savoyarde</b> .....	9,80 €
<i>Reblochon, pomme de terre, oignons compotés, lardons à la crème</i>	
♦ <b>La Végétale</b> .....	9,60 €
<i>Champignons, oignons compotés, courgettes, tomates confites et pistou de ciboulette</i>	
♦ <b>Le Logis</b> .....	10,80 €
<i>Brie de Meaux à l'huile d'olive arôme truffes blanches, pommes de terre</i>	
♦ <b>La Bretagne</b> .....	12,50 €
<i>Saucisse aux salicornes, oignons compotés</i>	
♦ <b>La galette des Remparts</b> .....	12,50 €
<i>Viande hâchée française tomatée, œuf et emmental</i>	

« Nous utilisons le sel marin et la fleur de sel de M. Macé du village de Saillé »

MENU GALETTE 10,80 €

- ◆ Galette complète ◆  
*Jambon - Œuf - Emmental*
- ◆ Crêpe sucre ◆  
*ou confiture ou  
caramel beurre salé*
- ◆ 1 bolée de cidre ◆

*Tous les jours sauf le dimanche et jours fériés*

MENU BAMBINO 9 €

*(enfant de moins de 12 ans)*

- ◆ Sirop à l'eau 20 cl ◆  
*menthe, fraise, grenadine*
- ◆ Galette ◆  
*jambon, fromage*  
— OU —
- ◆ Tagliatelles ◆  
*compotée de tomates, jambon*

◆ Crêpe ◆  
*au sucre ou Nutella ou confiture*

— OU —

◆ Glace ◆  
*(1 boule au choix)*



MENU GOURMAND 20,50 €

- ◆ Galette beurre ◆  
— OU —
- ◆ Soupe de poisson artisanale  
et ses croutons ◆  
— OU —
- ◆ Salade de crevettes roses ◆  
*Sauce blanche*
- ◆ Poisson du jour  
doré à la plancha ◆  
*Beurre blanc Nantais*  
— OU —
- ◆ Entrecôte grillée ◆  
*Garniture : frites ou tagliatelles  
Sauce gorgonzola ou poivre*
- ◆ Crêpe Suzette flambée  
au Grand Marnier ◆  
— OU —
- ◆ Crêpe caramel beurre salé ◆  
— OU —
- ◆ Crêpe pommes et caramel ◆

*(Boissons non comprises)*

À LA CARTE

- ◆ Soupe de poisson et ses petits croutons..... 6,00 €
- ◆ Salade de mesclun aux noix..... 2,80 €
- ◆ Poisson du jour doré à la plancha *beurre blanc Nantais* \*..... 16 €
- ◆ Entrecôte grillée nature 250 - 260gr \*..... 17 €
- ◆ Entrecôte grillée *sauce gorgonzola ou sauce au poivre* \*..... 18 €
- ◆ Saucisse aux salicornes \*..... 14 €
- ◆ Brie de Meaux à l'huile d'olive arôme truffes blanches..... 6 €
- ◆ Café ou Thé gourmand accompagné de ses douceurs du moment..... 8 €

\* Nos garnitures proposées : frites ou tagliatelles

« Viande d'origine France »

# Nos Crêpes

## CRÊPES DE FROMENT

♦ Sucre .....	2,50 €
♦ Beurre .....	2,50 €
♦ Beurre sucre .....	3,00 €
♦ Confiture Abricot, Fraise, Framboise, Myrtille, Gelée de Groseille et marmelade d'orange .....	3,90 €
♦ Citron ou Miel .....	3,90 €
♦ Chantilly .....	3,90 €
♦ Crème de Marron .....	4,00 €
♦ Banane rôtie .....	4,60 €
♦ Caramel au beurre salé .....	5,00 €
♦ Nutella .....	5,00 €
♦ Chocolat .....	4,50 €
♦ Chocolat - Noix de coco .....	5,00 €
♦ Chocolat - Amandes grillées .....	5,60 €
♦ Chocolat - Chantilly .....	5,60 €
♦ Chocolat - Banane .....	5,60 €
♦ Miel - Citron .....	4,50 €
♦ Pommes poêlées et caramel au beurre salé .....	6,00 €

« Pensez à associer votre crêpe avec une boule de glace »

La Boule.....3,20 €

« Fait Maison »

Chocolat ou caramel beurre salé .....1,50 €

Pommes caramélisées ou Chantilly .....2,50 €

## NOS SPÉCIALITÉS

♦ <b>Suzette</b> .....	8,50 €
<i>Jus d'orange, beurre, sucre, Grand Marnier</i>	
♦ <b>Caranoisette</b> .....	7,20 €
<i>Caramel beurre salé, noisettes concassées, torrifiées</i>	
♦ <b>Tentation</b> .....	8,50 €
<i>Pommes caramélisées, glace vanille, chocolat, Chantilly et amandes grillées</i>	
♦ <b>Paludière</b> .....	8,50 €
<i>Caramel beurre salé, glace vanille, amandes grillées</i>	

## NOS FLAMBÉES

♦ <b>Grand Marnier, Rhum, Calvados</b> .....	6,50 €
♦ <b>Tropical</b> .....	7,60 €
<i>Chocolat, banane, Rhum</i>	
♦ <b>La Madeleine</b> .....	7,60 €
<i>Pommes caramélisées au Calvados</i>	
♦ <b>Chocorange</b> .....	8,00 €
<i>Chocolat chaud, marmelade d'orange, Grand Marnier</i>	

# Nos Glaces et Sorbets

## NOS PARFUMS

### Nos Parfums de glaces :

*Caramel fleur de sel, vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache, Rhum raisin, menthe chocolat, Tentation meringuée, vanille framboise.*

- ♦ 1 boule ..... 3,20 €
- ♦ 2 boules ..... 4,70 €
- ♦ 3 boules ..... 6,20 €

### Nos Parfums de sorbets :

*Framboise, fraise, cassis, citron, passion*

## NOS SPÉCIALITÉS

- ♦ **Dame Blanche** ..... 7,60 €  
*2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly*
- ♦ **Café Liégeois** ..... 7,80 €  
*2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly*
- ♦ **Chocolat Liégeois** ..... 7,80 €  
*2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly*
- ♦ **Royal Ardèche** ..... 8,00 €  
*2 boules vanille, crème de marron, sauce chocolat, chantilly*
- ♦ **La Farandole** ..... 8,00 €  
*1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, gelée de groseille, chantilly*
- ♦ **La Guérandaise** ..... 8,50 €  
*2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly, amandes grillées*
- ♦ **Bonne Maman** ..... 9,00 €  
*2 boules Vanille, pommes caramélisés chaudes, caramel au beurre salé, chantilly*
- ♦ **Banana Split** ..... 8,50 €  
*Glace chocolat, vanille, fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly*
- ♦ **Colonel** ..... 8,00 €  
*2 boules citron, Vodka*
- ♦ **La Jamaïque** ..... 8,00 €  
*1 boule coco, 1 boule pistache, rhum*

# Nos Boissons

## NOTRE SÉLECTION DE CIDRE

- ♦ **La bolée** *doux ou brut 20 cl* ..... 3,60 €
- ♦ **La bolée de Rosé** *20 cl* ..... 4,20 €
- ♦ **Le pichet** *doux ou brut 50 cl* ..... 7,90 €
- ♦ **Le pichet de Cidre Rosé** *50 cl* ..... 9,60 €
- ♦ **La bouteille Kérissac** *doux ou brut 75 cl* ..... 12,00 €
- ♦ **La bouteille de cidre Artisanal IGP** ..... 13,00 €  
*« Domaine de la Ruaudaie » brut ou doux 75 cl*
- ♦ **La bouteille de cidre Rosé «Ecusson»** *brut 75 cl* ..... 14,00 €

## LES BIÈRES

- ♦ **Bière Bretonne** *33 cl* ..... 6,00 €  
*Bonnet Rouge, Blanche Hermine, Duchesse Anne*
- ♦ **Bière Leffe** *33 cl* ..... 5,00 €

# La Cave

## VINS BLANCS

NOTRE SÉLECTION	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
♦ <b>Muscadet sur lie</b> « <i>Eckmuhl</i> » .....	5 €	14 €	22 €
♦ <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b> .....	5 €	14 €	22 €
« <i>Château Maison Neuve</i> »			
♦ <b>Côtes du Rhône</b> « <i>Chapoutier</i> » .....	5 €	14 €	23 €
♦ <b>Anjou</b> « <i>Chenin</i> » .....	5 €	14 €	25 €
♦ <b>Bourgogne aligoté</b> .....	5 €	14 €	

## VINS MOELLEUX

NOTRE SÉLECTION	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
♦ <b>Muscat de Frontignan</b> .....	5 €	14 €	22 €

## VINS ROSÉS

NOTRE SÉLECTION	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
♦ <b>Rosé Corse</b> de « <i>l'Île de Beauté</i> » .....	5 €	14 €	22 €
♦ <b>Rosé de Loire</b> « <i>Nuances de Rosé</i> » .....	5 €	14 €	
♦ <b>Rosé de Loire</b> « <i>La Vie en Rose</i> » .....			22 €

## VINS ROUGES

NOTRE SÉLECTION	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille 75 cl
-----------------	----------------	-----------------	--------------------

### BORDEAUX

♦ <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b> .....	5 €	14 €	22 €
--	-----	------	------

« *Château Maison Neuve* »

### VAL DE LOIRE

♦ <b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> ..... 5 €	14 €	29 €
---	------	------

« *Domaine de la Cabernelle* »

♦ <b>Chinon</b> « <i>Chaz'elle</i> » .....	5 €	14 €	29 €
--	-----	------	------

### CÔTES DU RHÔNE

♦ <b>Côte du Rhône St Roch</b> .....	5 €	14 €	23 €
--------------------------------------	-----	------	------

Tous nos vins sont A.O.C. excepté ceux comportant une \* (IGP)

## EAUX MINÉRALES

♦ <b>Plancoët</b> .....	50 cl	3,80 €	100 cl	4,80 €
♦ <b>Plancoët</b> fines bulles .....	50 cl	3,80 €	100 cl	4,80 €

## BOISSONS CHAUDES

♦ <b>Café, Déca</b> .....	1,90 €	♦ <b>Thé</b> .....	3,80 €
♦ <b>Café crème</b> .....	2,50 €	Nature, lait, citron	
♦ <b>Capuccino</b> .....	4,00 €	♦ <b>Infusion</b> .....	3,80 €
		Tilleul, verveine, verveine menthe	