

FORMULE DÉJEUNER 15.90€

Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés

- 1 Galette complète
- 1 Beurre sucre ou crêpe classique
- 1 Verre de cidre ou soft*

FORMULE GOURMANDE 24.90€

- 1 Kir Breton ou After Glow**
- 1 Galette au choix (Suliac +2.50€)
- 1 Crêpe au choix
- 1 Verre de cidre, vin ou soft*

FORMULE LUNCH 17.90€

Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés

- 1 Galette Complète ou Spécialité
- 1 Crêpe classique ou mixte
- 1 Verre de cidre ou soft*

FORMULE CHAMPAGNE 28.90€

- 1 Flûte de champagne
- 1 Galette au choix (Suliac +2.50€)
- 1 Crêpe ou coupe glacée au choix
- 1 Verre de cidre, vin ou soft*

FORMULE SALADE 17.90€

Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés

- 1 Salade composée
- 1 Crêpe classique ou mixte
- 1 Verre de cidre ou soft*

* Softs : Coca, Coca zéro, limonade, eau pétillante, diablo, sirop à l'eau, jus de fruit, ice tea maison

** After Glow : cocktail sans alcool avec jus d'ananas, jus d'orange et grenadine

FORMULE ENFANT 11.90€

Jusqu'à 10 ans

- 1 Galette mixte
- 1 Crêpe classique ou 2 boules de glace
- 1 Verre de jus de pomme / ananas / orange ou un sirop à l'eau

GLACES ARTISANALES

SORBETS : Citron vert, Fraise, Pomme

GLACES : Vanille, Chocolat, Café,
Noix de coco, Pistache,
Marron à l'ancienne,
Caramel au beurre salé

Coupe 2 boules 7.90€

Coupe 3 boules 8.90€

Supplément chantilly 1.90€

COUPES GLACÉES 12.90€

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, chantilly, nappage chocolat

CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, chantilly, nappage chocolat

DAME BLANCHE 3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, brisures de noisettes

NOROÏT 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, pommes rissolées, brisures d'amandes, nappage caramel au beurre salé

SUROÏT 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly, brisures d'amandes

COLONEL 3 boules citron vert, vodka

TROU NORMAND 2 boules de sorbet pomme Calva 6 ans d'âge 4 cl

TROU BRETON 2 boules de galce pomme ou caramle + cidre de glace 4cl

FINE FLEUR 2 boules chocolat + fleur de poire 6cl

Prix nets en euros, taxe et service compris. CB minimum 15€. Chèque non accepté.

| | | |
|----------------------|--|----------------|
| Paris Breizh 12 | 177 avenue Daumesnil, 75012 Paris | 01 43 45 16 10 |
| Paris Breizh 13 | 166 boulevard Vincent Auriol, 75013 Paris | 09 86 27 27 25 |
| Paris Breizh 94 | 8 rue Saint Hilaire, 94210 Saint Maur La Varenne | 01 45 11 86 00 |
| Paris Breizh Puteaux | 93/95 rue Voltaire 92800 Puteaux | |



CARTE DE SAISON

GALETTE BELLE-ÎLE 15.90€

Endives au jambon revisitées, servies en wrap
Endives, béchamel, emmental, jambon

GALETTE CROZON 15.90€

Fumée, rustique
Panais, tomme aux fleurs, noix, bacon

CRÊPE CARACHO *ou* CARAMANDE 12.90€

Frangipane maison
Twistée au caramel ou au chocolat

CIDRE CHAUD

L'HIVER AU VERGER 5.90€

Cidre chaud maison infusé aux agrumes et aux épices
Cidre, zeste d'orange, cannelle, clou de girofle

COCKTAIL *Signature*

LA ROUTE DU RHUM 11.90€

Triple sec, rhum brun, curaçao, jus d'ananas,
crème de coco, citron vert, spéculoos, cannelle

MOCKTAIL

L'ARLEQUIN 8.90€

Jus d'abricot, sirop d'orgeat,
citron vert et ginger beer

*Nous favorisons le bien-être animal grâce à nos œufs de poule plein air,
les cycles courts, l'agriculture raisonnée et les produits bio.
Tous nos légumes sont frais, toutes nos galettes sont réalisées minute.
Salé comme sucré, nous revendiquons le fait maison.*



Galette beurre salé 5.00€

Supplément saumon fumé 4.50€

Supplément Saint-Jacques 5.50€

Supplément foie gras 5.50€

(la tranche)

MIXTES - 10.90€

Œuf, emmental

Œuf, jambon

Bacon, emmental

Jambon, emmental

Saucisse, emmental

Fourme d'Ambert, noix

Tomates cuisinées, emmental

COMPLÈTES - 12.40€

Œuf, jambon, emmental *

Œuf, chorizo, emmental *

Œuf, saucisse, emmental *

Œuf, bacon, emmental *

Œuf, raclette, jambon

Jambon, tomates cuisinées, emmental *

Jambon, champignons, emmental *

Œuf, thon, tomates cuisinées

Épinards à la crème, thon, emmental

Poireaux à la crème, œuf, jambon **

Jambon, raclette, pommes de terre

Fourme d'Ambert, poire, jambon **

Fourme d'Ambert, oignons, lardons

Œuf, épinards à la crème, emmental *

* emmental ou cheddar

** jambon ou lardons

GOURMANDES - 14.90€**BAZOUGES** Confit de canard, pommé de Bazouges, cheddar, pommes de terre rissolées, persil**ELVEN** Saumon fumé, épinards à la crème, chèvre**GOULIEN** Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, baies roses, citron**ISSÉ** Jambon de pays, mozzarella, tapenade, tomates confites, basilic**JOSELIN** Pommes de terre rissolées, raclette, jambon de pays, jambon blanc, ciboulette**TRAMAIN** Pommes de terre rissolées, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche**SULIAC** (+2,50€) Fondue de poireaux à la crème, noix de Saint-Jacques minute, ciboulette, citron**LOUDÉAC** (+3,60€) Tranches de blocs de foie gras de canard, pommes fruits caramélisées, confiture de figue, baies roses

Œufs de poule en plein air. Tous nos légumes sont frais.

SPÉCIALITÉS - 13.90€**ARZAL** Œuf, emmental, jambon, champignons, tomates cuisinées**AUBIGNÉ** Viande hachée, emmental, œuf, oignons, tomates cuisinées, persil**BRÉAL** Emmental, andouille de Guéméné, oignons, sauce moutarde à l'ancienne**CARO** Emmental, fourme d'Ambert, raclette, salade**FOUESNANT** Boudin noir, pommes (fruit) rissolées, emmental, salade**FRÉHEL** Œuf, lardons, champignons, crème fraîche, persil**GUÉNIOC** Emmental, fricassée de poulet mijoté au vin blanc à la crème, poêlée de champignons et châtaignes, persil**KERVEN** Chorizo, oignons, œuf, emmental, crème fraîche**MORÉAC** Chèvre, tapenade, pommes (fruit), miel, romarin, noix**QUINTIN** Mozzarella, œuf, tomates cerises, roquette, huile de truffe blanche**POULLAOUEN** Émincé de volaille à la crème Tandoori, emmental, champignons, oignonsRamequin de salade 2.50€ **Ingrédient supp. ou modification d'ingrédient +2€****SALADES COMPOSÉES - 15.90€****LOCMARIA** Salade, jambon (ou thon à la crème), tomates confites, emmental, œuf dur, mayonnaise maison**LOCTUDY** Salade, émincé de volaille à la crème Tandoori, lardons, pommes de terre rissolées, noix**LOCMALO** Salade, lardons, chèvre, tomates confites, toasts de tapenade**LOCENVEL** Salade, poulet grillé, tomates cerises, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan**LOCMINÉ** Salade, jambon de pays, tomates confites, mozzarella, pesto, noix (+1€)**LOCRONAN** Salade, saumon fumé, chèvre, tomates cerises, toasts de tarama, citron (+1€)**CLASSIQUES - 6.90€**

Chocolat maison

Pâte à tartiner maison *

Nutella

Citron frais (base beurre sucre)

Miel

Sirop d'érable

Confiture Myrtille

Fraise

Orange

Figue

GOURMANDES - 7.90€

Crème de marron

Caramel au beurre salé maison

Compote de pommes maison

Gelée de cidre artisanale

Flambage Calvados

Grand Marnier

Rhum

* sans huile de palme

Crêpe beurre sucre 4.90€

Crêpe double beurre sucre 7.90€

Supplément chantilly 1.90€

Supplément boule de glace 2.90€

Supplément flambage 3.20€

Modification farine (sarrasin) 0.50€

MIXTES - 9.90€

Miel, citron

Miel, noix

Sirop d'érable, chantilly maison

Chocolat, banane

Chocolat, noix de coco

Chocolat, confiture d'orange

Chocolat, brisures d'amandes

Nutella ou pâte à tartiner *, pralins

Nutella ou pâte à tartiner *, banane

Nutella, caramel au beurre salé

Crème de marron, chantilly

Crème de calisson, poire

Compote de pommes, brisures d'amandes

SPÉCIALITÉS - 12.90€**ARZ** Chocolat maison, banane, flambage rhum**BANNALEC** Banane, chocolat maison, chantilly, glace vanille**BATZ** Confiture d'orange, chocolat maison, brisures d'amandes, flambage Grand Marnier**GAVRINIS** Poire, chocolat maison, glace vanille, brisures d'amandes**GLÉANAN** Compote de pommes, brisures d'amandes, flambage Calvados**HOEDIC** Chèvre, confiture de figue, noix**HOUAT** Pommes rissolées maison, pommé de Bazouges, glace vanille, noix**LOGODEN** Pommes rissolées maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille, brisures de noisettes**MOLÈNE** Nutella ou pâte à tartiner, pralins, chantilly, glace vanille**OUESSANT** Crème de calisson, poire, chantilly, pralins**SUZETTE** Double crêpe, coulis d'orange maison, flambage Grand Marnier

VINS ROUGES

Côtes de Gascogne 12cl - 5,90€

Le nez s'exprime sur les fruits noirs et les fruits mûrs 46cl - 17,90€ avec des notes d'épices. L'attaque en bouche est ronde et élégante sur des notes de violettes et de mûre.

Côtes du Rhône, Les Saffres Bio 75cl - 29,90€

*Un nez intense aux arômes de mûre et cassis.
Une finale bien tenue et agréable.*

Saint-Pey, Saint Emilion Grand cru 75cl - 49€

*Un nez intense de fruits rouges, de fleurs rouges et d'épices.
Les tanins sont soyeux et l'acidité bien maîtrisée.
Belle longueur en bouche.*

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne 12cl - 5,90€

Le nez subtil s'ouvre sur les fruits exotiques et des notes d'abricot. L'attaque en bouche est fraîche et légèrement sucrée. 46cl - 17,90€

Chardonnay, Les Préjugés 75cl - 29,90€

*Un nez boisé aux notes de fruits exotiques.
Frais et minéral avec une belle acidité.*

VINS ROSÉS

Côtes de Gascogne 12cl - 5,90€

Un nez subtil et intense sur des notes de cassis. L'attaque en bouche est fraîche et minérale avec une belle longueur saline et acidulée. 46cl - 17,90€

Coteaux d'Aix-en-Provence, Barbe Belle 75cl - 29,90€

*Un nez boisé aux notes de fruits exotiques.
Frais et minéral avec une belle acidité.*

ALCOOLS & DIGESTIFS

Calvados Hugues Desfriches (6 ans d'âge) 6cl 11,90€

Calvados Hugues Desfriches (40 ans d'âge) 6cl 16,90€

Amaretto 4cl 7,50€

Whisky 6cl - Jack Daniels 8,50€

Aberlour 9,90€

Don Papa 6cl - Phillipine 10,90€

CAFÉS & CO

Expresso / Déca 2,40€

Noisette 2,60€

Double Expresso 4,50€

Café crème 4,50€

Cappuccino 5,50€

Chocolat chaud 4,50€

Thé bio Darjeeling 5,50€

Earl Grey

Vert menthe

Infusion Tilleul-menthe / Verveine 5,50€

CAFÉS & Calva

Café / Calva (6 ans d'âge) 12,90€

Café / Calva (40 ans d'âge) 18,90€

HAPPY HOUR COCKTAILS

Cocktails à 8,50€, sans alcool à 6,50€
du mardi au jeudi de 19h à 20h30

COCKTAILS

MOJITO GUILLEVIC * 11,90€

Rhum blanc, cidre Guillevic,
citron vert, feuilles de menthe,
sucre roux

PASSION MAI TAI 11,90€

Rhum blanc, rhum ambré,
jus de passion, jus de citron
vert, sirop d'orgeat

* Possibilité de les demander
en version classique

CIDER SPRITZ * 11,90€

Cidre Guillevic, Apérol

TONIC MOONSHINE 11,90€

Vodka, sirop de pêche, sirop
de verveine, jus de citron vert,
tonic hibiscus

APRICOT MARGARITA 11,90€

Tequila, Cointreau,
jus d'abricot, jus de citron
vert, sirop de sucre

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITONIC 9,90€

Tonic hibiscus, citron vert,
feuilles de menthe, sucre
muscovado

TROPICAL WAVE 9,90€

Ginger beer, jus de passion

VERY GINGER 9,90€

Ginger beer, sirop de basilic,
feuilles de menthe, citron vert

AFTER GLOW 6,90€

Jus d'orange, jus d'ananas,
sirop de grenadine

APÉRITIFS

Coupe de champagne 14cl 10,90€

Bouteille de champagne 75cl 49€

Kir Royal 12cl 11,90€

Kir Breton 12cl 3,90€

Kir Vin blanc 12cl Cassis 4,90€

Mûre

Pêche

Martini 4cl 5,90€

Ricard 4cl 5,90€

Whisky 6cl - Jack Daniels 8,50€

Aberlour 9,90€

BIÈRES

Jeanlain pression 25cl 3,90€

50cl 7,50€

Armen Blonde bio 33cl 6,90€

Armen Rousse bio 33cl 6,90€

Duchesse Anne 33cl 6,90€

SOFTS

Jus de pomme bio 33cl 5,90€

Ice Tea maison 33cl 4,90€

Coca Cola / Coca Zéro 33cl 4,90€

Breizh Cola 33cl 4,90€

Perrier 33cl 4,90€

Limonade 33cl 3,90€

Diabolo 20cl Menthe 3,90€

Grenadine

Fraise

Jus de fruit 20cl 3,50€

auchoix : Orange, Pomme,

Ananas, Abricot

Sirop à l'eau 20cl 3,30€

Orange pressée 4,90€

Citron pressé 4,90€

Jus de pomme pétillant 33cl 5,90€

EAUX MINÉRALES

50cl 1L

Plancoët 4,90€ 8,90€

San Pellegrino 4,90€ 7,90€

LA CAVE À CIDRES

CUVÉES GASTRONOMIQUES

magnum 150cl *btle 75cl* *btle 33cl*
Cuvée Paris Breizh Bio (Cotentin) 34,90 17,90 7,90
Le cidre inédit de la maison, brut et soyeux. Son amertume légère et ses notes iodées, citronnées et d'herbes fraîches nous évoque une véritable balade sur les bords de la mer du Cotentin, une journée orangée

btle 75cl *btle 33cl*
Cuvée Cozmezou Brut (Finistère) 17,90 7,90
Un véritable voyage entre Terre et Mer avec ce cidre sec au nez fumé et à l'amertume affirmée. Une dernière impression en bouche pimentée et réglissée qui nous transporte en Bretagne et nous rappelle son territoire et ses sols de granit.

CUVÉES SÉDUCTION

btle 75cl
Poiré AOP Domfront - Famille Guesdon (Manche) 19,90
Coup de foudre assuré avec ce poiré au charme incomparable qui nous rappelle la gelée de coing. Une véritable explosion de fraîcheur acidulée évoquant l'orange, le pamplemousse et les fleurs blanches.

btle 75cl
Cuvée Ambre - Extra Brut Edouard Benard (Orne) 19,90
Un cidre extra sec et désaltérant doté de notes florales qui nous rappellent autant l'eau de vie et les fruits secs que le chocolat et le zeste d'agrumes. C'est un véritable jeu de textures en bouche qui balance entre acidité et amertume; il est donc taillé pour la table.

btle 33cl
Divona - Brut - Domaine Johanna Cécillon (Côtes d'Armor) 7,90
Une cuvée réconfortante et élégante qui nous transporte dans l'histoire du pays celte. Son nom lui vient de la déesse des sources sacrées Divona. Ce cidre élevé en fût, aux saveurs d'agrumes gorgées de soleil, vanille et caramel, nous surprend par la noblesse de ses bulles.

CUVÉES FRUITÉES

btle 75cl
Cuvée Eve Bio - demi-sec - Ferme des Cornesse (Mayenne) 19,90
Le bonbon arlequin par excellence. Une explosion d'exotisme avec cette cuvée composée exclusivement de pommes « Petit Jaune », au goût qui s'apparente à celui de la banane, du fruit de la passion, de la coco ou encore de la pâte de coing.

btle 75cl
Guillevic - Cidrerie du Pays d'Auray (Morbihan) 19,90
Le champagne breton! Un cidre demi-sec réconfortant. Son côté crémeux et iodé nous enveloppe par ses notes de mandarine et banane tel un cocon de coton les pieds dans le sable blanc.
Au programme : mandarine, banane et gourmandise. Attention addiction..

Sans alcool

Jus de Pomme BIO 33cl 5,90
Jus de Pomme pétillant - L'Aubinière 33cl 5,90

MISTELLES ET EAU DE VIE DE FRUITS

Fleur de poire - Famille Guesdon 6cl 9,90
La tarte Amandine aux poires ! Cette mistelle issue du mélange de jus de poire à poiré et de calvados vieilli pendant deux ans en fût vous embarquera avec séduction.
Calvados Hugues Desfriches (6 ans d'âge) 6cl 9,90
Calvados Hugues Desfriches (40 ans d'âge) 6cl 14,90
Cidre de glace 6cl 10,90 70cl 10,90
Les pommes gèlent naturellement sur l'arbre tout au long de l'hiver puis sont récoltées à la main. Acidulé, complexe, à l'attaque d'une fraîcheur incomparable et d'une longueur en bouche très agréable

CIDRES VAL DE RANCE

Cidre doux 20cl - 3,90€ / 46cl - 8,90€
Cidre brut 20cl - 3,90€ / 46cl - 8,90€