

## Les Vins

<b>Vins Rosés</b>	Bouteille	1/2 bouteille	<b>Loire</b>	Bouteille	1/2 bouteille
Rosé de Loire	12,90	7,50	Anjou	13,40	8,10
Rosé de Provence	13,50	7,80	Chinon Les Carouges	16,10	9,30
Cabernet d'Anjou	13,50		Saumur Champigny	18,60	10,30
<b>Vins Blancs</b>			<i>Les Longues</i>		
Loire Muscadet sur lie (Domaine de la Péninsière)	12,90	7,90	Saint Nicolas de Bourgueil	18,60	10,30
Loire Sauvignon	14,40	7,90	<i>Les Echaillons</i>		
Bordeaux Côtes de Blayes	16,50		<b>Bourgogne</b>		
Coteaux du Layon	17,70		Côtes de Beaune	29,90	
<b>Vin Rouges</b>			Savigny les Beaune	36,80	
Côtes du Rhône			<b>Bordeaux</b>		
Salavert	13,40	7,80	Château la Michelière	17,60	9,25
<b>Sud-Ouest</b>			Côtes de Blayes	17,60	9,25
Gascogne	13,40	7,80	<i>Terroir de Tutiac</i>		
Cahors	15,50		Côtes de Bourg	19,90	11,90
			<i>Vieux Domaine de Taste</i>		
			Fronsac Château du Carillon	23,70	

### Vins au verre 12 cl

Anjou rouge, Côtes du Rhône, Rosé de Loire,	
Chardonnay	2,70
Coteaux du Layon	3,45

### Les Pétillants

	Bouteille	1/2 bouteille
Crémant de Loire	19,90	
Champagne	39,00	22,00

### Bière pression

Loburg	25 cl ..... 3,00	50 cl ..... 5,95
--------	------------------	------------------

### Bière Bouteille

Leffe blonde 25 cl	3,00
Leffe brune 25 cl	3,00
Heineken 25 cl	3,00
Picon Bière 25 cl	3,90

### Jus de fruits et Sodas

Jus 25 cl (orange, ananas, mangue, abricot)	3,00
Jus 20 cl (tomate, pomme)	3,00
Orangina ou Coca Cola 30 cl	3,00
Diabolo 30 cl	2,60
<i>menthe, fraise, grenadine, citron, cassis, violette ou banane-kiwi</i>	

### Les Digestifs et Liqueurs 2 cl

Cognac, Calvados, Armagnac, Cointreau, Grand Marnier, Get 27 ou 31	4,90
Irish Coffee	5,70

Prix nets en euros - Service compris - \*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

### Pichet (cuvée du patron)

Rouge, rosé, blanc			
25 cl	3,55	48 cl	6,15

Notre établissement dispose d'une cave à vin réfrigérée

### Les Cidres

Bouteille de cidre fermier 75 cl	8,20		
Bouteille Duché de Longueville 75 cl (brut ou doux)	7,90		
Pichet cidre pression			
50 cl	5,90	25 cl	3,20

### Les Eaux

Plancoët 100 cl	3,35	50 cl	2,65
Badoit 100 cl	3,95	50 cl	2,85
Perrier 33 cl	3,00		

### Les Boissons Chaudes

Café ou décaféiné	1,50
Grand café	2,70
Crème	1,70
Grand café crème ou Viennois	3,10
Chocolat chaud	3,20
Cappuccino	2,60
Infusion, thé	2,10
Thé au lait	2,30
Thé citron ou menthe	2,40

Crêperie - Grill - Restaurant

# La Bretonne

Ouvert du lundi au samedi  
Service tous les jours jusqu'à 22 heures  
et jusqu'à 23 heures le samedi

103, Avenue Robert Buron - 53000 LAVAL.  
Tel. 02 43 56 06 34 - Fax 02 43 49 35 60

## Les Apéritifs et Cocktails

Pommeau fermier 4 d . . . . .	3,35	Martini rouge ou blanc 4 d . . . . .	3,15
Américano 8 d . . . . .	4,70	Suze 4 d . . . . .	3,15
Kir pétillant 10 d . . . . .	3,95	Suze cassis 5 d . . . . .	3,35
Kir Breton 10 d . . . . .	2,95	Suze Gloss 4 d . . . . .	3,35
Kir vin blanc 10 d . . . . .	2,95	<i>cerise, gingembre</i>	
Kir Normand 10 d . . . . .	3,20	Porto rouge 4 d . . . . .	3,35
Sangria 10 d . . . . .	3,35	Ricard ou Pastis 2 d . . . . .	3,00
Martini Gin (rouge ou blanc) 6 d . . . . .	4,70	Coupe de crémant 10 d . . . . .	3,75
Clan Campbell		Cardhu, Oban, Glenfiddich, Aberlour	
2 cl . . . . .	2,70	4 cl . . . . .	5,30
2 cl . . . . .	4 cl . . . . .	2 cl . . . . .	3,35
4 cl . . . . .	5,30	4 cl . . . . .	6,35
Ti-punch . . . . .	5,20	Soir de Gala . . . . .	5,20
Malibu ananas . . . . .	5,20	<i>crémant, Grand Marrier, crème de cerise</i>	
Whisky coca . . . . .	5,20	Paradise (gin, pisang, orange) . . . . .	5,20
Vodka orange . . . . .	5,20	Kiss Cool (vodka, get 31, curaçao) . . . . .	5,20
Caïpirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne) . . . . .	5,20	Sex Appeal (Malibu, gin, orange, sirop de fraise) . . . . .	5,20
La Bretonne (gin, tequila, citron vert) . . . . .	5,20	Punch (rhum blanc, ambré, orange, épices) . . . . .	5,20

## Les Cocktails sans Alcool

Caresse 33 cl . . . . .	4,05	Chantaco 33 cl . . . . .	4,05
<i>miel, pomme, ananas, orange, citron</i>		<i>orange, citron, ananas, sirop de fraise</i>	
Douceur 33 cl (orange, abricot, mangue) . . . . .	4,05		

## Les Salades et Entrées

Salade Royale . . . . .	10,50
<i>gésiers de volaille, magret fumé, pommes de terre sautées, foie gras, tomates, salade verte</i>	
Sushi Breton . . . . .	8,50
<i>saumon confit, galette, crevettes, tomates, salade verte, aneth, fromage frais</i>	
Salade Exotique . . . . .	8,50
<i>poulet grillé, ananas grillé, amandes grillées, salade, tomates, vinaigrette au miel</i>	
Salade Romaine . . . . .	8,50
<i>jambon cru, tomates, mozzarella, tapenade, toasts, basilic, salade verte</i>	
Salade de Chèvre . . . . .	8,50
<i>tartine de chèvre, tranche de lard, tomates, pommes fruits, salade verte</i>	
Fois Gras . . . . .	9,50
<i>foie gras avec toasts et 1 verre de Layon</i>	
Assiette La Bretonne . . . . .	11,50
<i>gésiers, saumon confit, tapenade, jambon cru, foie gras, pommes de terre sautées, salade verte</i>	
Assiette de Saumon confit maison . . . . .	7,50
Terrine maison . . . . .	6,00
<i>terrine avec ses condiments et sa galette sèche</i>	
Escargots de Bourgogne par 6 . . . . .	5,60
par 12 . . . . .	9,60
Assiette de frites . . . . .	2,90
Salade verte . . . . .	1,90

## Les Galettes de Sarrasin

### Les Spécialités

XXL . . . . .	10,95	Viroise . . . . .	7,40
<i>œuf, pommes de terre, champignons, lard grillé, reblochon, jambon italien, crème, salade verte</i>		<i>emmental, andouille grillée, pommes de terre, pommes fruits, salade verte</i>	
Kebab (oignons, tomates, viande kebab, salade verte, frites) . . . . .	8,20	Périgord . . . . .	9,20
Végétarienne . . . . .	7,20	<i>magret de canard fumé, gésiers, pommes de terre, crème fraîche, salade verte</i>	
<i>champignons à la crème, tomates, julienne de légumes, beurre persillé, salade verte</i>		Norvégienne . . . . .	8,10
Océane . . . . .	9,95	<i>saumon, crevettes, pomme de terre, sauce beurre blanc</i>	
<i>noix de saint-jacques, julienne de légumes, beurre blanc</i>		Cheilloise . . . . .	7,70
Cactus . . . . .	7,40	<i>pommes de terre, saucisse cheville, oignons, sauce ravigote, salade verte</i>	
<i>œuf, emmental, chorizo, coulis de tomates, crème fraîche, salade verte</i>		Super Complète . . . . .	9,20
Américaine . . . . .	9,30	<i>double galette, jambon, emmental, avec un œuf, salade verte</i>	
<i>steak haché, oignons, emmental, coulis de tomates, œuf, salade verte</i>		Hortus . . . . .	8,20
La Roma . . . . .	8,10	<i>œuf, jambon blanc, tomate, champignons à la crème, salade verte</i>	
<i>mozzarella, tomates, jambon italien, coulis de tomates, huile de basilic, salade verte</i>		Savojarde . . . . .	9,20
Terroir . . . . .	7,20	<i>fromage à raclette, pommes de terre, oignons, lard grillé, crème fraîche, salade verte</i>	
<i>œuf, jambon grillé, pommes de terre, salade verte</i>		Fromagère . . . . .	8,20
Montagnarde . . . . .	8,20	<i>emmental, Saint Nectaire, reblochon, chèvre, crème fraîche, noix, salade verte</i>	
<i>reblochon, lard grillé, pommes de terre, crème fraîche, salade verte</i>			
Landaise . . . . .	9,20		
<i>gésiers, pommes de terre, lard grillé, champignons à la crème, salade verte</i>			

### Les Classiques

Galette beurre . . . . .	2,60	Galette jambon œuf . . . . .	5,10
Galette emmental ou jambon ou œuf . . . . .	4,10	Galette œuf emmental . . . . .	5,10
Galette jambon emmental . . . . .	5,10	Galette Complète (jambon, emmental, œuf) . . . . .	6,10

### Supplément Garniture

Hors bœuf, steak haché, kebab, Saint Jacques ou saumon . . . . .	1,20
Bœuf, steak haché, kebab, Saint Jacques ou saumon . . . . .	2,40

## Les Viandes

**Viande bovine origine France et C.E. - Nos viandes sont servies avec frites et salade**

Entrecôte grillée . . . . .	13,50	Accompagnement : frites, haricots verts, riz basmati, pomme ou salade verte, pommes de terre sautées
Onglet de bœuf aux échalotes confites . . . . .	12,50	
Pavé d'andouille grillé à la moutarde à l'ancienne . . . . .	11,50	Sauce au choix (en supplément) . . . . .
Filet de poulet au cidre . . . . .	9,50	<i>poivre, roquefort, marchand de vin, moutarde à l'ancienne, beurre persillé</i>
Steak haché grillé . . . . .	7,50	

## Les Poissons

Escalope de saumon beurre blanc . . . . .	11,50	Poêlée de Saint Jacques à la bretonne . . . . .	13,00
<i>julienne de légumes</i>			

## Menu 13,00

**Entrée**  
*Suggestion du chef*

**Plat**  
*Suggestion du chef*

**Dessert**  
*Suggestion du chef*

## Le P'tit Breton 6,95

*(réservé au moins de 10 ans)*

1 galette jambon fromage  
ou 1 jambon frites  
1 crêpe beurre sucre  
ou 1 boule de glace au choix  
1 boisson au choix  
*Sirup, diabolò, Coca-Cola ou Orangina*

## Les Fromages

Assiettes de camembert ou de chèvre .....	3,95
Assiette de reblochon .....	4,20
Panaché de fromages et sa salade verte .....	5,10

## Les Crêpes de Froment

Sucre .....	2,60	Nabiche ( <i>chocolat chaud et chantilly</i> ) .....	4,40
Beurre .....	2,60	Chococo ( <i>chocolat chaud et noix de coco râpée</i> ) .....	4,40
Beurre Sucre .....	3,65	Ardéchoise ( <i>crème de marron et chantilly</i> ) .....	4,40
Miel .....	3,70	Grand-Mère .....	4,40
Citron .....	3,70	<i>pomme poêlée et crème fraîche</i>	
Chocolat .....	3,70	Martiniquaise .....	5,10
Pâte à tartiner chocolat .....	3,90	<i>banane, chocolat chaud et chantilly</i>	
Confiture .....	3,70	William ( <i>poire, chocolat chaud et chantilly</i> ) .....	5,10
<i>groseille, fraise, abricot, orange ou myrtille</i>		Tatin ( <i>pomme poêlée, chantilly et caramel</i> ) .....	5,10
Caramel beurre salé maison .....	4,20	Amandine .....	5,10
Ruche (miel et citron) .....	4,20	<i>chocolat chaud, amandes, chantilly</i>	

## Les Crêpes Glacées

Lola ( <i>glace vanille, chocolat chaud</i> ) .....	5,10	Délice .....	6,40
Mont-Blanc .....	6,40	<i>glace menthe, chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>glace chocolat blanc, 1/2 poire, chocolat chaud</i>		Coconut .....	6,40
Poire Belle-Hélène .....	6,40	<i>glace noix de coco, noix de coco râpée, chocolat chaud, chantilly</i>	
<i>glace vanille, 1/2 poire, chocolat chaud, chantilly</i>		Normande .....	6,40
Pêche Melba .....	6,40	<i>pomme poêlée, caramel beurre salé, glace vanille</i>	
<i>glace vanille, 1/2 pêche, confiture de groseille, chantilly</i>			

## Les Crêpes Flambées\*

Flambée .....	5,40	Mayennaise .....	6,40
<i>calvados ou Grand-Marnier ou rhum ou cognac</i>		<i>pomme poêlée, crème fraîche, flambée calvados</i>	

## Les Crêpes Flambées\* Glacées

Bounty ( <i>glace noix de coco, chocolat chaud, flambée au rhum</i> ) .....	6,40
Antillaise ( <i>glace vanille, banane, flambée rhum</i> ) .....	6,40
Suzette ( <i>glace vanille, confiture d'orange, flambée Cointreau</i> ) .....	6,40

# Les Glaces

## Nos Glaces



- Café arabica de Colombie • Caramel fleur de sel
- Chocolat blanc • Chocolat au lait aux morceaux croquants
- Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur
- Crème brûlée aux éclats de caramel • Fraise
- Menthe aux pépites de chocolat • Noix de coco
- Nougat de Montélimar • Pistache aux éclats
- Rhum-raisins au rhum des Antilles\*
- Vanille de Madagascar

## Nos Sorbets Plein Fruit\*



- Cassis aux baies de cassis • Citron vert de Méditerranée
- Framboise • Fruit de la passion au jus de maracudja
- Pomme

\* Nos sorbets ont une teneur en fruit minimum de 45% (hors fruits acides et à saveur forte)

## Les Gourmandes

- Profiteroles Glacées ..... 5,95  
*glace vanille, chocolat chaud, chantilly*
- Profiteroles du Paludier ..... 5,95  
*glace caramel fleur de sel, sauce caramel, chantilly*



5,95 €

### Noë Bela

Crème Brûlée,  
Caramel fleur de sel, Chantilly



5,95 €

### Safari

Crème Brûlée, Chocolat Noir,  
Café, Chantilly



5,95 €

### Croquante

Glaces Chocolat, Vanille, Nougat,  
Chocolat chaud, Chantilly



5,95 €

### Sauvours des Îles

Glace Noix de Coco,  
Sorbets Citron, Passion



5,95 €

### Fruits Rouges

Sorbets Framboise, Cassis  
Glace Fraise

## Les Alcoolisées\*

- Iceberg ..... 6,60  
*glaces menthe et chocolat noir,  
alcool de menthe\*, chantilly*
- Colonel ..... 6,60  
*sorbet citron avec vodka*
- Pommeraiie ..... 6,60  
*sorbet pomme avec calvados\**