

Nos Boissons

Nous vous proposons une large gamme de boissons désaltérante, ou permettant de se réchauffer à toute heure de service même sans repas

	15cl	37.5cl	50cl	75cl
Sauvignon Blanc	4.00		13.00	
Valençay Blanc	4.00			19.80
Muscadet Blanc		13.70		19.80
Orléanais Rouge				19.80
Bordeaux Rouge	4.00	13.70	13.60	19.80
Saumur Rouge	4.00	13.70	13.60	19.80
Orléanais Rosé				19.80
Rosé de Loire		13.70		19.80
Provence Rosé	4.00	13.70	13.60	19.80
Vouvray pétillant	5.60			27.00
Champagne		26.00		42.00
Vin du moment (voir ardoise)				Prix en €

Calvados, Crème de cassis, Cidre	4.80€
Cidre ou vin blanc & Crème	4.20€
Vouvray & Crème ou Cointreau	5.70€
Tequila, Jus d'Orange, Grenadine	6.50€
Spritz Breton maison	5.50€
Pommeau / Chouchen / Porto / Pastis	4.80€
Ricard / Martini Blanc-Rosé-Rouge	4.80€
Cocktail du moment (voir ardoise)	

Cidre Breton Val de Rance Doux 2° / Brut 6°	
Cidre fermier Bio Gautard Brut / Demi-Sec 5°	
25cl 4.80€ - 50cl 8.70€ - 75cl 12.50€	
Cidre fermier Bio Gautard Poiré demi-sec 4°	
25cl 5.30€ - 50cl 9.50€ - 75cl 14.50€	

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre 33cl	3.80€
Orangina / Ice-Tea / Brezh Limonade 33cl	3.80€
Sirup 33cl 3€ / Diabolo / Sirup Lait 33cl	3.80€
Eau Minérale 50cl / Eau Pétillante 50cl	3.90€
Eau Minérale 1l / Eau Pétillante 1l	4.80€
Jus : Orange / Ananas / Abricot / Fraise	3.90€
Jus de Pomme Artisanal 25cl 4.10€ - 1l 10.90€	

Expresso / Allongé / Noisette / Déca	2.10€
Thé / Infusion / Chocolat / Café frappé	3.90€
Cappucino / Chocolat Viennois	4.50€
Cidre Chaud à la Cannelle / Grand café	3.10€

Britt Blanche / Blonde / Rousse 33cl	5.70€
Dreamwell Bio Dorée / Rousse 33cl	6.40€
Saint Erwann fruits rouges 33cl	6.70€
Leffe Blonde / Leffe Ruby / Heineken 33cl	5.50€
Bière du moment (voir ardoise)	

Whisky / Vodka / Rhum / Calvados /	
Tequila / Poire d'Olivet / Cognac /	
Get 27 / Curaçao (soft additionnel)	5.40€
Kremming / Lambig / Calvados XO	6.90€
Spiritueux du moment (voir ardoise)	

Nos Galettes

Oeuf, emmental / Jambon, emmental	7.00€	<i>Fait maison, et cuit à la minute depuis 1956, nous vous proposons une carte de plus de 50 plats variés</i>	
Oeuf, emmental + (au choix) Jambon /			
Thon / Volaille / Andouille / Saucisse	7.90€	Chèvre, emmental / Cheddar, emmental	8.50€
Oeuf, emmental + Champignon / Tomates	8.90€	Oeuf, crème / Reblochon, emmental	8.50€
Oeuf, emmental + Andouille de Guéméné	9.50€	Mozzarella, emmental / Comté, emmental	8.50€

Nos Recettes Maison

Moutarde	Andouille de Bretagne, moutarde, crème fraîche	(Guéméné +1.70€)	11.50€
Bolognaise	Steack haché, tomates cuites, emmental		11.50€
Sud-Ouest	Foie-gras maison poêlé à la minute, pommes de terre sautées, cèpes, oeuf		15.50€
Forestière	Saucisses, pommes de terres sautées au beurre demi-sel, cèpes, emmental		11.50€
Provençale	Saucisses, tomates cuites, poivrons, parmesan		11.50€
Andouillardes	Andouille de Bretagne, oeuf, tomates cuites, emmental	(Guéméné +1.70€)	11.50€
Automne	Steack haché, cèpes, pommes de terres sautées, sauce au cidre, emmental		11.50€
Américaine	Steack haché, oignons rouges, pommes de terre sautées, cheddar, oeuf		13.50€
Campagnarde	Lardons, épinards, oeuf, emmental		10.90€
Savoyarde	Jambon fumé, emmental, crème fraîche, noix		11.50€
Andalouse	Jambon fumé, mozzarella, poivrons, tomates cuites, oignons rouges		12.50€
Paysanne	Lardons, pommes de terres sautées, oignons rouges, emmental		10.50€
Lombardienne	Jambon fumé, tomates cuites, oeuf, parmesan, courgettes sautées		12.50€
Tartiflette	Lardons, pommes de terre, oignons rouges, reblochon		11.50€
Normande	Émincé de volaille, pommes de terre sautées, camembert, crème fraîche		12.50€
Languedocienne	Jambon, tomates cuites, oignon, emmental		11.50€
Gourmande	Émincée de volaille, émincées de poireaux, sauce au cidre, emmental		11.50€
Route 66	Steack haché, tomates cuites, oignons rouges, cheddar		13.00€
Foch Reims	Foie-gras maison poêlé à la minute, oeufs brouillés		15.50€
Maison	Foie-gras maison poêlé à la minute, pommes (fruits) sautés à la poêle		15.50€

Nos Galettes

Suprême	Saumon cuit, épinards, crème fraîche citronnée	10.50€
Méditerrané	Saumon fumé, tomates cuites, poivrons cuits, mozzarella, olive, pesto	12.50€
Douceur Mer	Saumon cuit, émincées de poireaux, sauce agrumes, emmental	12.50€
Océane	Saumon cuit, pommes de terres sautées au beurre demi-sel, beurre blanc	12.50€
Reine froide	Saumon fumé, fruits de mer, crème fraîche citronnée	12.50€
Neptune	Fruits de mer, émincées de poireaux, beurre blanc, emmental	11.50€
Scandinave	Fruits de mer, beurre blanc, saumon fumé	12.50€
Conviviale	Saumon cuit, courgettes sautées, crème fraîche citronnée, oeuf, emmental	12.50€
Norvégienne	Saumon cuit, saumon fumé, crème fraîche, champignons de paris	12.50€
Coquille	Coquilles saint jacques poelées, émincées de poireaux, sauce agrumes	15.50€
Brestoise	Saumon fumé, oeufs brouillés, crème fraîche citronnée	12.00€
Galette chef	Composez votre galette selon vos envies*, des suppléments s'appliquent*	
Larzacienne	Roquefort, crème fraîche, noix	10.00€
Verte	Épinards, champignons, roquefort	10.00€
Fermière	Chèvre, noix, pommes de terres sautées au beurre demi-sel	10.00€
Chevrette	Chèvre, miel, tomates cuites, roquette	11.50€
Mozzarella	Tomates cuites, mozzarella, pesto, olives	11.00€
Anglaise	Cheddar, pommes de terres sautées au beurre demi-sel, oeuf	11.00€
3 fromages	Cheddar, chèvre, reblochon, roquette	11.50€
4 fromages	Cheddar, chèvre, reblochon, parmesan, roquette	12.50€
Italienne	Tomates cuites, oeuf, mozzarella, parmesan, pesto, roquette	12.50€
Espagnole	Poivrons cuits, oignons rouges, tomates cuites, parmesan, mozzarella	12.50€
Plein Soleil	Courgettes sautées, tomates cuites, oeuf, chèvre	12.50€
Loiretaine	Émincées de poireaux, oeuf, crème fraîche, emmental	11.00€
Végétarienne	Champignons de paris, crème fraîche	10.00€
Épinette	Épinards, oeuf, crème fraîche	10.50€
Écretat	Pommes de terres sautées au beurre demi-sel, oeuf, camembert	11.00€

Mais Aussi

Nous avons à cœur de satisfaire vos petites et grandes faims, nous vous proposons des menus et des portions à partager en famille ou entre amis

Petit bol de salade	2.90€	Fromage blanc + coulis/chocolat/caramel	5.80€
Grande assiette de salade	3.90€	Fromage blanc salé ou sucré	4.90€
Petite assiette de fromage	5.70€	Coupe de compotée faite maison	5.20€
Grande assiette de fromages	7.30€	Crème caramel demi-sel maison	5.90€
Coupelle de saucisson	3.90€	Options fromage* / viande* / légume* dès	+1.90€
Assiette de cochonnaille avec andouille	12.50€		
Bol de soupe ou gaspacho selon saison	5.70€		

Carte 14.90€*

Une galette au choix à la carte
dont le prix n'excède pas
11.50€ + une crêpe dessert au choix
dont le prix n'excède pas **5.50€**
+ un petit bol de salade offert
en plus de la réduction

*disponible du Lundi au Vendredi le midi avant 13h30 sauf jours fériés,
à préciser à la prise de commande, sans changement possible

Express 10.50€*

Une bolée de potage de légume
ou gaspacho selon saison +
Une galette complète au choix :
oeuf emmental + (au choix)
jambon / thon / saucisse / volaille
+ une crêpe au sucre

*disponible du Lundi au Vendredi le midi avant 13h30 sauf jours fériés,
indisponible en Juillet et Août, sans changement possible

Entrée, Plat, Dessert 24€*

Salade de saumon : Salade verte, haricots, parmesan, saumon fumé, tomates

Salade du jardin : Salade verte, chèvre chaud sur croûtons, tomates

Galette suprême : Saumon cuit, épinards, crème fraîche citronnée

Galette lombarde : Jambon fumé, tomates cuites, oeuf, parmesan, courgettes sautées

Galette complète au choix : oeuf emmental + jambon / thon / saucisse / volaille

Crêpe : Nutella / Chocolat / Beurre-sucre / Confiture / Marron / Caramel / Spéculoos

Crème caramel demi-sel breton / Fromage blanc + coulis / caramel / chocolat

*disponible du Lundi au Vendredi le midi avant 13h30 et le soir avant 21h sauf jours fériés, sans changement possible

Nos Crêpes

Nutella ferrero / Spéculoos lotus	5.50€	<i>Une petite douceur sucrée pour terminer ce repas dans les meilleurs conditions. C'est tout l'esprit de la Bretagne qui coule sur le Billig</i>	
Nutella Coco / Nutella Banane	6.70€		
Chocolat noir maison / Confiture	5.10€		
Chocolat Coco / Chocolat Banane	5.90€		
Chocolat Amande / Miel Citron	5.90€		
Miel Amande / Miel Coco	5.90€	Sirup Érable / Sirup Agave	6.60€
Miel de fleurs	5.00€	Caramel demi-sel breton maison	5.50€
Sucre / Beurre	4.10€	Caramel demi-sel breton parfum pomme	5.50€
Cassonade	4.30€	Banane rhum raisins secs	7.00€
Beurre sucre / Citron sucre	4.70€	Banane caramel demi-sel	6.50€
Pommes poêlées et au beurre / Compote	6.00€	Poire sirup	5.90€
Pommes poêlées et au beurre, cannelle	6.20€	Poire sirup, caramel demi-sel breton	6.50€
Pommes poêlées au beurre et Calvados	6.60€	Alcool flambé ou non, alcool au choix*	5.70€
		Dessert du moment (voir ardoise)	
		Option chantilly / chocolat / boule*	+1.90€

Nos Recettes Maison

Douceur caramel	Pommes poêlées, caramel demi-sel breton, boule de glace caramel	7.40€
Douceur d'automne	Poires fraîches caramélisées, alcool de poire d'olivier, boule poire	7.40€
Douceur des antilles	Morceaux de bananes, rhum, sucre de canne, boule rhum	7.40€
Belle Hélène	Poires sirup, chocolat noir maison, boule poire, chantilly	7.40€
Saisonniers	Poires fraîches caramélisées, banane, coulis de fruit, boule vanille	7.40€
Suzette	Réduction de jus d'orange, zeste d'orange, flambé au grand marnier	7.40€

Accompagnons cela

Café, Décaféiné, Thé, Infusion, Cappuccino, Chocolat chaud - viennois, Digestif - spiritueux

Prix disponibles page Boissons

*parmis les alcool jusqu'à 5.90€ le verre, page boissons (spiritueux)

/ = ou

Nos Glaces

Lagon Bleu	Boule vanille, boule menthe éclats de chocolat, curaçao, chantilly	7.40€
Belle Hélène	Boule vanille, boule poire, poire sirop, chocolat noir maison	7.40€
Dijonaise	Boule vanille, boule casis, crème de casis	7.40€
Chocolat Liégeois	Boule chocolat, chocolat noir maison, chantilly	7.40€
Café Liégeois	Boule café, crème de café, chantilly	7.40€
Mississippi	Boule rhum, boule vanille, gelée de fruits, chantilly	7.40€
Banana Split	Boule vanille, boule fraise, banane, chocolat noir maison, chantilly	7.40€
Poire Melba	Boule poire, boule vanille, gelée de fruits, chantilly	7.40€
Sorbet Pomme	Boule pomme, morceaux de pomme, calvados	7.40€
Sorbet Poire	Boule poire, morceaux de poire, alcool de poire d'olivier	7.40€
Antillaise	Boule rhum, boule chocolat, morceaux de banane, rhum, chantilly	7.40€
Arlequin	Boule poire, boule fraise, coulis de fruits, poire sirop, chantilly	7.40€
Colonnel	Boule citron, zeste de citron confits, vodka	7.40€
Ile Caramel	Boule caramel, caramel au beurre demi-sel breton maison, chantilly	7.40€
Sorbet Olivier	Boule cerise, crème de cerise	7.40€
After Eight	Boule chocolat, boule menthe éclats de chocolat, get 27	7.40€
Coupe une boule	3.30€	Coupe deux boules 5.20€
		Coupe trois boules 6.20€

Mais Aussi

Crème caramel	Faite maison, cuite au four, caramel au beurre demi-sel, brûlé minute	5.90€
Fondant chocolat	Fait maison, chocolat noir, chantilly, boule de glace	6.80€
Café gourmand	Accompagné de pâtisseries maison, crème, boule de glace, chantilly	7.50€
Thé gourmand	Accompagné de pâtisseries maison, crème, boule de glace, chantilly	8.50€
Fromage blanc	Accompagné de coulis / chocolat / caramel	5.80€
Coupe compote	compotée faite maison, fruits du maraicher	5.20€

Vous avez tout lu et toujours pas d'idée ? Consultez notre ardoise du moment !

Commandez un verre en attendant l'inspiration...