

CARTE KER SOAZIG

CARTE ETE 16

100% BIO

Plaisirs à partager ~ *Plijadurioù da rannañ*

• APÉRO-GALETTES

Rillettes de sardines à l'huile relevées à la moutarde à l'ancienne, accompagnées de 6 blinis de blé noir

• APÉRO-GALETTES GOURMAND

Rillettes de sardines à l'huile relevées à la moutarde à l'ancienne, accompagnées de 6 blinis de blé noir et mini wraps de blé noir au saumon fumé, courgettes marinées et chèvre frais

• EXTRA APÉRO-GALETTES

Rillettes de sardines à l'huile relevées à la moutarde à l'ancienne, chèvre frais ciboulette, accompagnés de 8 blinis de blé noir

Salades ~ *Saladennoù*

• **LENAIG** : Blinis de blé noir chèvre chaud et miel, crudités de saison, mini-galette fourrée au Camembert, tagliatelles de blé noir, salade

• **GWENAËLLE** : Blinis de blé noir chèvre chaud et miel, poitrine de porc fumée, crudités de saison noix, tagliatelles de blé noir, salade

• **NOMINOË** : Blinis de blé noir chèvre frais ciboulette, émincés de poulet, crudités de saison, pomelos, salade

• **LIZENN** : Mini wraps de blé noir au saumon fumé, courgettes marinées et chèvre frais, crudités de saison, saumon fumé, haricots de la mer, salade

Plats façon Soazig ~ *Meuzioù mod Soazig*

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade.

• FARZ PITILIG SALÉ :

Galette de blé noir épaisse à l'écrasé de pommes de terre et compotée d'oignons, avec garniture au choix :

– Poitrine de porc fumée, champignons, gratiné à l'emmental

– Concassé de tomates, jambon, champignons, oeuf miroir, gratiné à l'emmental

– Crème ciboulette, saumon fumé, chèvre, citron

– Crème ciboulette, chèvre, bleu crémeux, emmental

• **SURCOUF** (*burger façon Soazig*) : Galettes épaisses de blé noir réduites, courgettes à la crème, émincés de poulet, chèvre frais ciboulette

• **ROULÉS DE GALETTES DE BLE NOIR**, fourrés aux épinards à la crème et chèvre, gratinés à l'emmental

• **CASSOLETTE OCÉANE** : Pâtes 3 couleurs au quinoa, saumon fumé, crème ciboulette

Galettes de blé noir

Krampouezh gwinizh-du

Galette à composer vous-même ~ *Kaletezenn da fardan' o unan*

Composez vous-même votre galette en choisissant parmi les ingrédients suivants (selon saisonnalité, disponibilité) à partir d'une galette.

- Camembert
- Tomme de vache
- Jambon blanc
- Champignons
- Ratatouille
- Chèvre
- Emincés de poulet
- Saucisse
- Andouille de Guémené
- Poêlée de crevettes
- Noix de Saint Jacques*
- Crème Fleurette
- Crème moutarde à l'ancienne
- Crème ciboulette
- Crème au bleu
- OEuf
- Ecrasé de pommes de terre
- Pommes caramélisées
- Concassé de tomates
- Poitrine de porc fumée
- Compotée d'oignons
- Emmental
- Fondue de poireaux
- Epinards à la crème
- Courgettes à la crème

Spécialités ~ *Meuzioù dibar*

• **PONTCALLEC** : Poire, poitrine de porc fumée, cerneaux de noix concassés, crème au bleu, bol de salade dentelle en blé noir

• **ARGOAT** : Ratatouille, émincés de poulet, chèvre frais, crème moutarde à l'ancienne

• **ARMOR** : Saumon fumé, courgettes à la crème, tranche de citron

• **PAIMPOL** : Fromage de chèvre, jambon sec, épinards à la crème, crème ciboulette

• **SAINT YVES** : Andouille de Guémené, compotée d'oignons, écrasé de pommes de terre, crème moutarde à l'ancienne

• **DUCHESSE ANNE** : 4 vraies noix de St Jacques, fondue de poireaux à la crème, crème ciboulette

• **MARION DU FAOUËT** : Fromage de chèvre, miel, pommes fruits, cerneaux de noix concassés, salade

• **DU GUESCLIN** : Champignons, émincés de poulet, écrasé de pommes de terre, crème moutarde à l'ancienne

• LA COMPLÈTE :

- Façon Soazig, à découvrir ! OEuf brouillé, poitrine de porc fumée, emmental, concassé de tomates

- Traditionnelle : Jambon, oeuf, emmental

• **LAENNEC** : Écrasé de pommes de terre, poitrine de porc fumée, tomme de vache au lait cru, crème fleurette, salade

Desserts ~ Dibennoù-pred

- **CREMEUX CITRON**, crumble de petit épeautre et crème fouettée
- **CRUMBLE** petit épeautre aux fruits rouges et boule de glace vanille
- **MOELLEUX CHOCOLAT-BLÉ NOIR**, avec au choix :
 - Boule de glace framboise et coulis de fruits rouges
 - Boule de glace vanille et coulis caramel au beurre salé

• ASSIETTE DE MINI-CRÊPES À PARTAGER : 6 MINI-CRÊPES ET 2 SAUCES AU CHOIX

VERSION EXTRA-GOURMANDE : 12 MINI-CRÊPES ET 3 SAUCES AU CHOIX

(Pâte à tartiner, Sauce chocolat, Coulis caramel au beurre salé, Confiture, Crème fouettée)

Existe aussi en mini-galettes de blé noir - **Sans gluten**

Café gourmand... ou thé gourmand... ~ Kafe

lipous ... te lipous

- **LE GOURMAND** : Mini-crumble petit épeautre aux fruits rouges ; mini-crêpe crème citron et crumble ; boule de glace yaourt
- **L'EXTRA-GOURMAND** : LE GOURMAND + moelleux chocolat-blé noir et mini-crêpe aux pommes caramélisées

Glaces ~ Skornennoù

- **Parfums : Sorbet** : citron, framboise, mangue, cassis, fraise

Glace : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, **yaourt glacé**

Pour plus de gourmandise, ajouter les ingrédients des crêpes à composer (voir page à droite).

- **SAINT-CADO** : 1 boule yaourt glacé, 1 boule caramel au beurre salé, coulis caramel au beurre salé, crème fouettée, craquant de crêpe
- **BANNEC** : 1 boule vanille, 1 boule chocolat, coulis caramel au beurre salé, crème fouettée, craquant de crêpe
- **CEZEMBRE** : 1 boule vanille, 1 boule caramel au beurre salé, poire, sauce chocolat noir, craquant de crêpe **7,40 €**
- **SEGAL** : 1 boule mangue, 1 boule framboise, sauce chocolat noir, crème fouettée, craquant de crêpe
- **DRENEC** : 1 boule vanille, 1 boule framboise, mélange de fruits rouges, crème fouettée, craquant de crêpe
- **HERMINE BLANCHE GLACÉE** : 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, craquant de crêpe

Crêpes de petit épeautre

Crêpe à composer vous-même ~ *Krampouezhenn da fardan' o unan*

Composez vous-même votre crêpe en choisissant parmi les ingrédients suivants (selon saisonnalité, disponibilité) à partir d'une crêpe beurre

- Sauce chocolat
- Crème fouettée
- Confiture
(Fraise ou Myrtille)
- Banane
- Coulis caramel au beurre salé
- Jus de citron
- Noix de coco rapée
- Crumble de petit épeautre
- Pâte à tartiner
- Noisettes concassées
- Noix concassées
- Frangipane
- Amandes grillées
- Pommes caramélisées
- Boule de glace ou sorbet
(voir liste des parfums sur page précédente)
- Boule **yaourt glacé**
- Crème de citron
- Poire
- Miel

Crêpe beurre sucre ~ *Krampouezhenn amann sukr*

Spécialités ~ *Meuzioù dibar*

- **CAP CAVAL** : Crème de citron, crumble de petit épeautre, crème fouettée
- **GLAZIC** : Mélange de fruits rouges, crumble de petit épeautre, crème fouettée
- **IROISE** : Frangipane, sauce chocolat noir, noix de coco râpée, glace mangue
- **BECASSINE** : Coulis de caramel au beurre salé, crumble de petit épeautre, crème fouettée
- **FARZ PITILIG SUCRÉ** : Crêpe épaisse avec au choix :
 - Pommes caramélisées
 - Coulis caramel beurre salé, amandes grillées, glace vanille
- **MONT D'ARREE** : Banane, sauce chocolat, crème fouettée
- **ERQUY** : Poire, frangipane, sauce chocolat, amandes grillées, glace vanille
- **LOCRONAN** : Pommes caramélisées, coulis caramel au beurre salé, glace vanille
- **BADEN** : Sauce chocolat, coulis caramel au beurre salé, glace vanille, craquant de chocolat

Les menus

MENU BREIZH

MOINS DE 15€

PLAT AU CHOIX :

Galette St Yves

Andouille de Guémené, compotée d'oignons,
écrasé de pommes de terre, crème moutarde à l'ancienne
ou Salade Gwenaëlle

Blinis de blé noir chèvre chaud et miel, poitrine de porc fumée,
crudités de saison, noix, tagliatelles de blé noir, salade
ou Galette Pontcallec

Poire, poitrine de porc fumée, cerneaux de noix concassés,
crème au bleu, bol de salade dentelle en blé noir
ou Galette Argoat N

Ratatouille, émincés de poulet, chèvre frais,
crème moutarde à l'ancienne

+

DESSERT AU CHOIX :

Crêpe Bécassine

Caramel au beurre salé, crumble de petit épeautre, crème fouettée
ou Crumble petit épeautre
aux fruits rouges et boule de glace vanille N

ou Crêpe Cap Caval N

Crème de citron, crumble de petit épeautre, crème fouettée
ou Coupe Glacée Saint-Cado N

1 boule yaourt glacé, 1 boule caramel au beurre salé,
coulis caramel au beurre salé, crème fouettée, craquant de crêpe

MENU SOAZIG

MOINS DE 10€

PLAT AU CHOIX :

Une galette 3 ingrédients au choix :

Concassé de tomates – Ecrasé de pommes de terre

Jambon blanc – OEuf – Emmental – Compotée d'oignons

Poitrine de porc fumée - Fondue de poireaux

ou Grande Salade Solenn

OEuf dur, tagliatelles de blé noir,

crudités de saison, salade

+

DESSERT AU CHOIX :

Crêpe beurre sucre

ou crêpe beurre, sucre, jus de citron

ou crêpe chocolat

MENU ENFANT KORRIGAN

MOINS DE 8€

PLAT PETIT KORRIGAN

(Préféré jusqu'à 4 ans)

Cassolette jambon,

 cras  de pommes de terre gratinée

  l'emmental, et 2 blinis de blé noir

OU

PLAT GRAND KORRIGAN

(Préféré jusqu'à 8 ans)

Galette Jambon Emmental

+

UN DESSERT AU CHOIX :

Une crêpe beurre sucre ou chocolat

ou Une boule de glace au choix et craquant de crêpe

LES BOISSONS

Apéritifs ~ *Digoroù-kalon*

- Kir breton au cassis (12 cl)
- Kir au cassis (12 cl)
- Pastis (2 cl)
- Ambrois'Ille (apéritif breton à base d'alcool de cidre et de jus de pommes) (6 cl)
- Whisky (4 cl)
- Le **cocktail de Soazig** (Jus multi-fruits , extrait de vanille, jus de citron jaune, sirop de grenadine)
+ Rhum (version avec alcool, 20 cl)
+ Perrier (version sans alcool, 20 cl)

Bières artisanales ~ *Bier*

- Morgane blonde à la pression
Brasserie Lancelot Morbihan (25 cl)
- Monaco (25 cl)
- Panaché/Twist (25 cl)
- Telenn Du, la bière brune au blé noir douce, légère et délicate amertume (Btle 33 cl)

Cidres

& lait ribot

~ *Sistr ha laezh ribot*

À la pression Val de Rance brut

- Bolée (25 cl)
- Pichet (100 cl)
- À la bouteille (75 cl)
 - Val de Rance **brut et fruité** (Côtes d'Armor)
 - Kerné « Cuvée Keltys » **brut et fruité** (Finistère)
 - Les Vergers de l'Ille **brut** « Fermier » (Pays de Rennes)
 - Le P'tit Fausset **brut et fruité**
 - Les Vergers de l'Ille **demi-sec** « Fermier » (Pays de Rennes)
 - Kerisac **doux et sucré** (Loire Atlantique)
- Lait ribot
 - Bolée (25 cl)

Eaux minérales ~ *Dour-melar*

- **Plancoët** Plate/ Fines Bulles (50 cl)
(Côtes d'Armor) (100 cl)
- Perrier (33 cl)

Jus de fruits & sodas

~ *Chug-frouezh*

Jus de pommes pétillant

- Api Bulle Coteaux Nantais (75cl)

Jus de pommes artisanaux

- Les Vergers de l'Île « Fermier » (100 cl)