

Sélection des meilleurs digestifs bretons

Liqueur de fraise de Plougastel	4cl	4,90€
Crème de liqueur « Biscuit au beurre »	4cl	4,90€
Fine de Bretagne 10 ans d'âge	4cl	4,90€
Fine de Bretagne âge inconnu	4cl	4,90€
Crème de café à la Fine de Bretagne	4cl	4,90€
Fleur de chocolat	4cl	4,90€
Crème de Caramel au sel de Guérande	4cl	4,90€
Gwen Blanche de Pomme	4cl	4,90€
Poire sauvage Manoir du Kinkiz	4cl	4,90€

DESSERTS

KOIGN AMANN « MAISON »	8,00€
accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
MARBRE DES DUCS AU CARAMEL SALÉ « MAISON »	8,00€
accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
GLACES ET SORBETS	6,90€
3 boules au choix : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, framboise, caramel salé, whisky breton*, craquant de Tréguier*, mandarine, Pomme, Poire, Citron. * Création artisanale pour l'Ambassade de Bretagne	
CAFÉ GOURMAND	6,80€
Café nespresso accompagné d'un kouign Amann « Maison », d'un marbré au caramel salé « Maison » et d'une glace au caramel salé	

CARTE DES BOISSONS

CIDRES & POIRÉS

CIDRE EN PICHET

Cidre brut Val de Rance	25 cl	4,90€
Cidre brut Val de Rance	50 cl	7,90€

VAL DE RANCE

Cidres doux et brut	33 cl	7,40€
Cidres rosé et brut non pasteurisé	75 cl	15,00€

AMBASSADE DE BRETAGNE BRUT

Produit et mis en bouteille à la ferme de Pierrick Logiou, Prat-Ar-Rouz, Côtes d'Armor.	75 cl	15,00€
---	-------	--------

AMBASSADE DE BRETAGNE DOUX

Médaille d'Or CGA Paris 2014. Pur jus fruité, produit et mis en bouteille à la cidrerie Nicol à Surzur, Morbihan.	75 cl	15,00€
---	-------	--------

AOC CORNOUAILLE

Cidrerie Manoir du Kinkiz à Quimper, Finistère sud.	75 cl	16,00€
---	-------	--------

CARPE DIEM BIO

Le cidre sélectionné par l'Elysée. Création d'Eric Baron, domaine de Kervéguen, Guimaëc, Finistère nord.	75 cl	18,00€
--	-------	--------

COAT ALBRET

Cidre fruité du pays de Rennes, Ille-et-Vilaine.	75 cl	16,00€
--	-------	--------

HB HENRIOT

Cidre fermier charpenté. Quimper, Finistère sud.	75 cl	16,00€
--	-------	--------

GUILLEVIC DES DRUIDES

Cidre élaboré uniquement avec la pomme royale « Guillevic ». Aromes fruités et bulles très fines.	75 cl	18,00€
---	-------	--------

KERNE

Pouldreuzic. Demi-sec fruité. La plus ancienne Cidrerie Artisanale du Finistère.	75 cl	15,00€
--	-------	--------

KERVEGUEN BIO

Grand cru du domaine de Kervéguen, Finistère nord.	75 cl	18,00€
--	-------	--------

SEHEDIC BIO

La Forêt Fouesnant, Finistère sud.	75 cl	16,00€
------------------------------------	-------	--------

POIRE BRETON

Poiré de la ferme de Benoit Bouvier, Cidrerie du Prest. Toute la finesse de la poire, idéal pour un dessert.	75 cl	15,00€
--	-------	--------

VINS

VIN EN CARAFE

Marion des Garrigues - Vin de pays des bouches du Rhône		
Vin blanc, rouge ou rosé	25 cl	5,90€
Vin blanc, rouge ou rosé	50 cl	8,90€

COTEAUX D'AIX-EN PROVENCE AOP

Domaine les Odes du Cours Mirabeau		
Vins blanc et rosé	50 cl	18,00€
Vins blanc, rouge et rosé	75 cl	26,00€

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Domaine les 4 Tours 2011		
Vin rosé	50 cl	18,00€

CÔTE DE PROVENCE

Domaine de Jacourette - Cuvée Prestige - 2011		
Vin rosé	50 cl	22,00€
Vin rosé	75 cl	28,00€

CÔTE DU RHÔNE

Domaine de la Guinrandy Vieilles vignes 2011 - Non filtré		
Vin rouge	50 cl	25,00€
Vin rouge	75 cl	29,00€

IGP COMTÉ DE GRIGNAN

Chardonnay vieille vigne - Drôme		
Vin blanc	75 cl	28,00€

VINS CUITS

Pommeau de Bretagne	7 cl	6,00€
Chouchen Melmor	7 cl	6,00€
BZH (gentiane et cerise)	7 cl	6,00€
Pomone (gentiane et pomme)	7 cl	6,00€
Kenavo (pastis breton)	7 cl	6,00€

WHISKYS BRETONS

Pur Malt Blé Noir Eddu Brocéliande NEW	4 cl	9,20€
Pur Malt Blé Noir Eddu Silver	4 cl	8,60€
Armorik Single Malt	4 cl	7,00€

Blend WB	4 cl	6,00€
----------	------	-------

BIÈRES BRETONNES

Bonnet rouge (Aux baies de sureau)	33 cl	7,60€
Cervoise (Bière au miel)	33 cl	7,60€
Duchesse Anne (Triple fermentation)	33 cl	7,60€
Telenn Du (Bière au blé noir)	33 cl	7,60€
Blanche Hermine (Bière blanche)	33 cl	7,60€
Lancelot (Bière blonde légère)	33 cl	7,60€
Morgane (Bière blonde BIO)	33 cl	7,60€

BOISSONS FRAÎCHES

Evian	50 cl	3,90€
Evian	1L	5,00€
Eau de Perrier	50 cl	3,90€
Eau de Perrier	1L	5,00€
Cola 100% Breizh	33 cl	4,80€
Pur jus de pomme Breton	25 cl	4,00€
Jus de pomme « Pétillant »	33 cl	4,40€
Jus de pomme « Ambassade »	1L	8,00€
Secret du Dragon (Pomme, Grenadine)	25 cl	4,00€
Orangina	33 cl	4,00€

BOISSONS CHAUDES

Thé ou infusion (parfum au choix)		3,90€
Café Nespresso		1,90€
Double café à la liqueur de caramel		6,40€
Double café à la crème de café lambig		6,40€
Double café à l'eau de vie de cidre		6,40€

LA BRASSERIE BRETONNE

MENU



Ambassade de BRETAGNE

REPARTEZ AVEC VOTRE PANIER BRETON !

En vente dans notre restaurant, des confitures bretonnes, du caramel salé, des cidres fermiers...

BRUNCH BRETON

TOUS LES DIMANCHES MATIN

Formule tout à volonté de 11h00 à 15h00

Pour les petits jusqu'à 12 ans 14€ | 24€ Pour les grands

MENU MAIWEN

(DÉTAILS EN PAGE INTÉRIEURE)

1 Galette au sarrasin + 1 Crêpe au froment

9,90€

VISITEZ NOTRE SITE
WWW.AMBASSADEBRETAGNE.FR

Profitez de votre escapade bretonne dans notre restaurant pour écrire une carte postale à vos proches. Nous la timbrons et l'envoyons pour vous !

REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK

Ici, le commerce équitable commence avec nos producteurs bretons. L'Ambassade de Bretagne s'engage à vous offrir le meilleur de la Bretagne. Pour cela, chaque produit est rigoureusement sélectionné sur place en Bretagne en garantissant une rémunération équitable à tous nos producteurs. Pour votre plus grand plaisir, nous mettons en avant les meilleurs produits des meilleurs artisans bretons. Bienvenue en Bretagne !

COCKTAILS

ILS ONT LES CHAPEAUX RONDS	7,40€
Crème de cassis de Lannion, vodka, pommeau, pomme	
ELIXIR DE L'AMBASSADE	7,40€
Recette secrète	
EN AVANT GUINGAMP	7,40€
Liqueur de fraises de Plougastel, Pommeau de Bretagne, Cidre, Black vodka Eristoff	
FINISTÈRE	7,40€
Liqueur de fraises de Plougastel, vodka, pomme, citron	
PHILTRE DE MERLIN	7,40€
Vodka, Chouchen, sirop de violette	
JE SUIS UN DRUIDE	8,00€
Chouchen, Fine de Bretagne 40%, Cidre	

KIRS

KIR BRETON	5,60€
Crème de cassis de Lannion, Cidre	
KIR DU TRÉGOR	6,00€
Liqueur de fraises de Plougastel, Cidre	
KIR GAULOIS	6,90€
Crème de cassis de Lannion, Chouchen	

MENU MIDI BREIZH ~ 14,40€

Salade de saumon et salicornes de Roscoff
ou Entrée du jour

Une galette Classique, Ar biquette ou Guérande
ou Salade Fontaine de Baranton

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques
ou 2 boules de glaces et sorbets au choix

MARIN MALOUIN ~ 24,80€

Salade Délice de Guérande
ou Salade Mor Bihan
ou Galette au choix parmi les « Classiques »

Une galette au choix parmi toutes les spécialités
ou Plat du jour

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques
ou 3 boules de glaces et sorbets au choix
ou Kouign Amann « Maison »
ou Digestif Breton

GALETTES DE SARRASIN

L'Ambassade de Bretagne a sélectionné avec soin sa farine de sarrasin. Fabriquée par le Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan, ce blé noir est issu à 100% de cultures biologiques bretonnes.

LES CLASSIQUES

Beurre demi-sel	4,90€
Fromage ou jambon ou œuf	6,00€
Jambon fromage ou jambon œuf ou œuf fromage	7,00€
Complète : jambon, œuf, fromage	7,90€
Gauvain : fromage, tomates-oignons	7,60€
Huelgoat : fromage, champignons à la crème	7,60€
Champignons à la crème, œuf	7,80€
Confit d'oignons au cidre, œuf	7,80€
Saucisse fumée, œuf	7,80€
Andouille de Guéméné	7,90€
Andouille de Guéméné, œuf	8,40€
Andouille de Guéméné, pommes	8,40€
Andouille de Guéméné à la moutarde en grain	8,40€
Andouille de Guéméné et confit d'oignons au cidre	8,40€

LES SPÉCIALITÉS

BIGOUDÈNE	14,00€
Andouille de Guéméné, salade de champignons, noix, lardons, croûtons, crème fraîche à la fleur de sel	
LANN BIHOÛÉ	14,00€
V viande hachée coupée au couteau*, tomates-oignons, salade et ses champignons à la crème, croûtons, noix	

AR BIQUETTE	13,00€
Chèvre chaud, salade, noix, croûtons, lardons	
TONNERRE DE BREST !	13,00€
Crème fraîche AOC de Bresse, filet de haddock, œufs de lump, salade de queues d'écrevisses et salicornes	
TREHORENTEUC	14,00€
Crottin de chèvre et son miel d'acacia, glace au chèvre, pommes pochées au cidre, salade de mâche au vinaigre balsamique, pignons, flocons de Paprika	
GUILVINEC <small>NEW</small>	13,00€
Encornets poêlés à la crème de curry et dés de courgettes croquantes, salade, queues d'écrevisses, œufs de lump, persil	
AR MEN	14,00€
Brousse fraîche, menthe fraîche, miel d'acacia, salade de mâche, magrets de canard fumés, vinaigre balsamique, noix	
GUÉRANDE	13,00€
Tomates fraîches, mozzarella, jambon de pays, salade, crème basilic, amandes effilées	
FEST-NOZ	13,00€
Œuf, fromage, jambon de pays, salade de champignons à la crème, croûtons	
KORRIGAN <small>NEW</small>	14,00€
Fromage, salade de magrets fumés, champignons à la crème, croûtons, noix	

TRISKELL <small>NEW</small>	13,00€
Fromage, chèvre, fourme d'Ambert, miel d'acacia, salade de pignons, croûtons	
BELLE-ÎLE	14,00€
Noix de St-Jacques poêlées au beurre demi sel, fondue de poireaux sauce beurre-citron	
BREIZH IZEL	13,00€
Brousse fraîche, tomates, salade de pétales de jambon de pays, croûtons, crème, basilic, amandes effilées	
LE VOYAGE DE MAÏWEN <small>NEW</small>	13,00€
Saumon fumé, brousse fraîche, salade de queues d'écrevisses et encornets au curry, salicornes	
Supplément ingrédient	2,00€

LE SAVIEZ-VOUS ?

Considéré à tort comme une céréale le sarrasin, ou blé noir, est en fait le fruit d'une plante de la même famille que l'oseille et la rhubarbe.

SES PROPRIÉTÉS : Riche en magnésium, potassium, zinc, phosphore, cuivre, fluor, riboflavine, fer, calcium, vitamines B - P, le sarrasin très nutritif, constitue un excellent reminéralisant. Du fait de ses propriétés, cette farine est exempte de gluten.

* Origine France

PLATS DU TERROIR BRETON

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ	18,00€
rôtie au beurre ½ sel et ses pommes flambées à l'eau de vie de cidre	
LE VOL AU VENT DE PONT-AVEN <small>NEW</small>	16,00€
Bouchée feuilletée, noix de St-Jacques à la fondue de poireaux, flan de légumes, sauce citron vert, riz et salade de salicornes de Roscoff	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	15,00€
à la fleur de sel de Guérande, riz à la fondue de poireaux et salade de salicornes	
BROCHETTES DE NOIX DE ST-JACQUES ET QUEUES D'ÉCREVISSES	16,00€
en marinade et fleur de sel façon plancha, riz à la fondue de poireaux, flan de légumes	
TARTARE DE BŒUF JUSTE POËLÉ	15,00€
aux salicornes de Roscoff	
MAGRET DE CANARD AU CAMEL SALÉ	18,00€
pommes et griottes à l'eau de vie de cidre du Manoir du Kinkiz	
LE BREIZH BURGER	16,00€
Andouille de Guéméné rôtie et confit d'oignons au cidre sauce Barbecue, coulis de tomate, moutarde à l'ancienne, Cheddar, salade de salicorne, gratin de pommes de terre	
CASSOLETTE DE ST-JACQUES	16,00€
flambées au pastis Breton et sa fondue de poireaux beurre-citron, flan de légumes, salade de salicornes	
LES ELFES DE SAINT-MALO <small>NEW</small>	16,00€
Noix de Saint-Jacques, saumon, encornets au curry, flan de légumes, sauce citron vert, riz et salade de salicornes de Roscoff	

MENU ENFANT

Breizhoo

(jusqu'à 12 ans)

Demande ton set de table enfant avec une série de jeux à découvrir !

Un jus de fruits

Une galette au sarrasin
avec 2 ingrédients au choix :
(Œuf - Fromage - Jambon - Lardons - Champignons à la crème - Oignons confits Saucisse fumé - Chèvre

Une crêpe au froment
au sucre ou au chocolat

+ 1 cadeau en boutique
une Niche de Quiberon au choix

10€

GRANDES SALADES

LOCQUIREC	16,00€
Mesclun*, noix de St-Jacques et moules poêlées à la fondue de poireaux, saumon fumé, œufs de lump, vinaigre de citron	
DÉLICE DE GUÉRANDE	14,00€
Mesclun*, tomates, mozzarella, jambon de pays, amandes, crème basilic, vinaigre de noix	
CHÈVRE DE CORNOUAILLE	14,00€
Mesclun*, chèvre chaud, lardons, champignons, noix, croûtons, vinaigre de noix	
FONTAINE DE BARANTON	14,00€
Mesclun*, saumon fumé, crème d'aneth, queues d'écrevisses, œufs de lump, vinaigre de citron	
PAYS BIGOUDÈNE	16,00€
Mesclun*, andouille de Guéméné grillée, champignons, croûtons, noix, vinaigre de noix	
MOR-BIHAN	14,00€
Mesclun*, queues d'écrevisses, salicornes, harengs doux fumés, œufs de lump, vinaigre de citron	

* Le mesclun est un mélange de salades

CRÊPES AU FROMENT

À l'inverse du sarrasin qui est une farine foncée, la farine de froment est une farine blanche. L'Ambassade de Bretagne a choisi d'utiliser la farine Bio du Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan pour l'élaboration de ses crêpes sucrées.

LES CLASSIQUES

Beurre ou Beurre Sucre	3,90€
Sirup d'érable ou Miel	5,00€
Miel citron ou Sucre citron	5,00€
Chocolat maison	6,20€
Crème de marron Faugier	6,20€
Banane ou Poire ou Pomme chocolat	6,90€
Chocolat noix de coco ou chocolat amandes	6,60€
Confiture de lait de la ferme de Benoit Bouvier	6,60€
Confitures artisanales de St-Malo « Raphaël » (plus de 10 petits pots de confiture au choix)	6,00€

LES CLASSIQUES AU CAMEL SALÉ

Caramel salé	6,60€
Caramel salé de chocolat	7,20€
Caramel salé de Whisky Breton	7,60€

Caramel salé de Grand Marnier	7,60€
Caramel salé à la Fine de Bretagne	7,60€
Caramel salé de rhum blanc de Martinique à la pulpe de mangue <small>NEW</small>	7,90€
Caramel salé de chocolat aux éclats de nougatine	7,90€
Pommes pochées au caramel salé	7,90€

LES SPÉCIALITÉS

PLANCOËT	9,90€
Sorbet poire, griottes à l'eau de vie de cidre du Manoir du Kinkiz, miel d'acacia, amandes effilées	
GWEN HA DU	9,60€
Glace chocolat blanc, poire, chocolat chaud, chantilly	
ST-GUENOLÉ	9,90€
Pommes, caramel salé, glace au caramel salé, chantilly	

TRÉGOR	9,90€
Sorbet mandarine, chocolat chaud, chantilly, oranges confites et Grand Marnier	
MERLIN	9,40€
Pomme, poire, banane, miel, amandes effilées	
LA ROCHE AUX FÉES <small>NEW</small>	9,40€
Glace rhum raisin, chantilly, caramel salé de rhum blanc de Martinique à la pulpe de mangue, émietté de rochers au chocolat	
MENEZ BRÉ (AUMÔNIÈRE)	9,90€
Glace vanille, poire, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	
FLAMBÉES	8,90€
Cognac ou Rhum ou Grand-Marnier avec glace ou sorbet au choix	
Supplément ingrédient ou chantilly	1,00€

D'autres suggestions de desserts au dos de cette page →

REPARTÉZ AVEC VOTRE PANIER BRETON !

En vente dans notre restaurant, des confitures bretonnes, du caramel salé, des cidres fermiers...