

## APERITIFS ET COCKTAILS

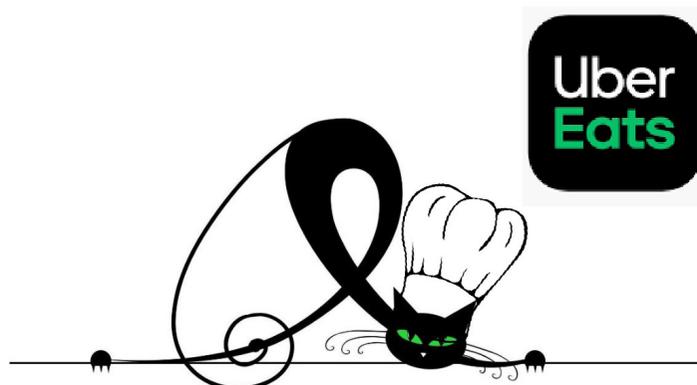
Kir Chat Botté 14 cl.....	6,55 €
Cidre, liqueur fraise des bois avec fruits rouges	
Kir Marquis 10 cl.....	4,95 €
Cidre, pommeau	
Le Moulin Rose 25cl.....	7,95 €
Vodka, jus de litchi, sirop de fraise	
Par Toutatis 14 cl.....	7,95 €
Fine de Bretagne, liqueur fraise de Plougastel, cidre	
Cocktail des Princesses 25cl.....	7,95 €
Malibu, fruits rouges, liqueur de fraise, jus de pamplemousse	
Breizh Planteur 14 cl.....	7,95 €
Sucre de canne, rhum, chouchen	
Cocktail de la Fée Morgane 14 cl.....	7,95 €
Cidre, amaretto, cerises amarena	
Cosmopolitan 14cl.....	7,95 €
Cointreau, vodka, citron vert, jus de cranberries	
Américano Maison 8cl.....	7,95 €
Cocktail de jus de fruits 25cl.....	5,95 €
Pétilillant sans alcool 14 cl.....	5,95 €
Jus de pommes pétillant et sirop de fraise	
Kir Breton ou vin blanc 10 cl.....	3,95 €
Coupe de Champ. ou Kir Royal 10 cl.....	10,00 €
Martini Rouge ou Blanc ou Pommeau ou Ricard ou Vodka Poliakov ou Porto Rouge 5cl.....	
Chouchen 5cl.....	4,95 €
Chouchen 5cl.....	4,55 €
Whisky "Clan Campbell" 5cl.....	4,95 €
Whisky Breton ou Jameson ou Jack Daniel's 5 cl.....	6,95 €
Monkey 5cl.....	7,95 €
Glen Fiddich 12 ans 5cl.....	7,95 €
Glen Fiddich 15 ans 5cl.....	10,00 €
Bouteille de Champagne 75cl.....	59,00 €
Nous consulter pour la marque	

## LES BIERES

1664 bouteille 25cl.....	3,95 €
Desperados 33cl.....	5,95 €
Blanche Hermine 4° Bière Blanche 33cl.....	6,95 €
Cervoise 6° 33cl Bière Ambrée.....	6,95 €
Lancelot 6° 33cl Bière Blonde.....	6,95 €
Bonnets Rouges 5.5° 33cl Bière fruitée (baies de sureau).....	6,95 €
Teleen du 4.5° bière au blé noir.....	6,95 €
Volcelest Blonde 5.7° 33cl bio.....	6,95 €
Volcelest Ambrée 6° 33cl bio.....	6,95 €
Volcelest Blonde Triple 8° 33cl bio.....	6,95 €

## BOISSONS SANS ALCOOL

Evian / San Pellegrino 1 l.....	4,95 €
1/2l.....	3,85 €
Perrier 33cl / Orangina 25 cl / Limonade 33 cl.....	4,15 €
Breizh Cola/zéro 33cl.....	4,15 €
Dit le Cola du Phare Ouest ...	
Jus de Pommes Pétillant 33cl.....	5,95 €
Sans sucre ajouté - Bio	
Thé Glacé 33cl.....	3,55 €
Jus de fruit 25cl.....	4,15 €
Orange, litchi, ananas, tomate, pamplemousse, abricot, pomme	



## CARTE DES VINS

	Verre 15cl	Bouteille 37.5cl	Bouteille 75cl
<b>VINS ROSES</b>			
Cabernet d'Anjou	5.55 €	15.55 €	23.55 €
Val de Loire – Les Andides - rosé sucré			
Côte de Provence	6.95 €	21.15 €	33.55 €
Provence – Roubine « La Vie En Rose »			
Côte du Rhône <u>Rosé</u>	5.15 €		19.95 €
<b>VINS ROUGES</b>			
Touraine Rouge Gamay	5.15 €	13.95 €	19.95 €
Val de Loire – Domaine de la Renne			
Saint Nicolas de Bourgueil.....	19.55 €		32.15 €
Val de Loire – Domaine Bruneau			
Pinot Noir.....			34.15 €
Alsace			
Bordeaux Supérieur.....			25.95 €
Bordeaux			
Côte de Bourg.....			27.55 €
Bordeaux – Château Haut Perringue			
Lussac Saint Emilion.....	19.55 €		34.15 €
Bordeaux – Château Haut Pagaud			
Saint Emilion.....			40.15 €
Bordeaux – « Moulin des Graves »			
<b>VINS BLANCS</b>			
Cheverny.....	6.55 €	19.55 €	28.55 €
Val de Loire – Domaine Maison			
Premières Côte de Bordeaux - <u>Liquoreux</u> .....			29.55 €
Bordeaux – Château Couteau			

Taux de T.V.A. 10 % - hors boissons alcoolisées 20 % - Service inclus  
Modes de règlements acceptés : Carte bleue, american express, tickets  
restaurants, carte tickets restaurant, espèces, racines

## CARTE DES CIDRES

Cidre Bio Brut 5% en 75 cl « Ferme des Landes ».....	13.95 €
Une attaque agréable discrète et fraîche, longueur en bouche, légère amertume	
Cidre Bio Demi-sec 4% « Ferme des Landes ».....	13.95 €
Une attaque agréable et ronde (sucre), longueur en bouche, faible amertume	
Cidre Sec Bio 6% en 75 cl « Ferme des Landes ».....	13.95 €
Une attaque franche, sèche, grande longueur en bouche, amertume	
Rosé de Pomme 2.5% en 75 cl.....	12.95 €
Cidre doux, acidulé, à base de pomme à chair rose	
Cidre doux 2% Val de Rance en 75 cl.....	11.95 €
Cidre brut 5% Val de Rance en 75 cl.....	11.95 €
Cidre Brut ou Doux au verre Val de Rance 15 cl.....	2.95 €
Cidre Brut ou Doux Val de Rance 25 cl.....	4.55 €
Cidre Brut ou Doux Val de Rance 50 cl.....	8.55 €

## ASSIETTES ET SALADES GOURMANDES En version entrée ou Plat

	En Entrée	En Plat
Les Petites crèmes brûlées au Foie Gras et son Macaron à la Figue.....	6,95 €	
Les Œufs Cocotte et Mouillettes de Saumon Fumé.....	7,65 €	
Salade Chaperlipopette.....	7,95 €	
Salade, tranches de magret fumé, framboises fraîches, noix et oignons		
L'Assiette de L'Ogre.....	10,95 €	
Jambon de pays, jambon blanc, rosette, andouille de Guéméné, bacon, chorizo, toasts, oignons confits, cornichons, beurre		
Foie Gras aux 3 Saveurs.....	12,55 €	
Tranche de bloc de foie gras accompagnée de 3 choux garnis : gelée de cidre, oignons confits, confiture de figue et pommes fruits pochées au cidre		
Salade La Chapardeuse.....	8,95 €	15,95 €
Sur un lit de salade mêlée, dés de tomates, saumon fumé, chèvre frais, framboises, aneth		
Salade Forestière.....	8,35 €	14,95 €
Sur un lit de salade mêlée, tranches Andouille de Guéméné, champignons de paris, pommes de terre, dés de tomates, oignons confits		
Les Gourmandises au Bleu....	8,35 €	14,95 €
Sur un lit de salade mêlée croustillants bleus au miel et poires, dés de tomates		
Salade Grand Méchant Loup.....	8,95 €	15,95 €
Sur un lit de salade mêlée, tranches de magret fumé, dés de tomates, toasts, tranche de bloc de foie gras, raisins, noix		
L'Assiette du Berger.....	8,95 €	15,95 €
Sur un lit de salade mêlée, lardons, dés de tomates, noix, tranches de croûtin de chèvre gratinées sur petites gaufres salées		
Salade César.....	8,35 €	14,95 €
Sur un lit de salade mêlée, dés de tomates, poulet, tomates confites, croûtons et copeaux de parmesan, basilic		



## GAUFRES AU SARRASIN

<b>La Gaufre Chat Botté*</b> .....	<b>15,55 €</b>
Gaufre accompagnée de saumon fumé, crème, citron, aneth, baies roses	
<b>La Gaufre Riquet à la Houpe *</b> .....	<b>14,55 €</b>
Gaufre accompagnée de poulet, crème, curcuma, tomate, raisins et glace coco	
<b>La Gaufre du Gourmet.....</b>	<b>16,55 €</b>
Gaufre accompagnée d'une tranche de bloc de foie gras, gelée de cidre, oignons confits et une salade verte avec magret fumé et noix	
<b>La Gaufre Peau d'Ane *</b> .....	<b>15,95 €</b>
Gaufre gratinée au crottin de chèvre, tranches de bacon, miel, noix, glace Chèvre	
<b>La Gaufre du Moissonneur *</b> .....	<b>15,95 €</b>
Gaufre gratinée au camembert, bacon, pommes fruits pochées au cidre, amandes et glace Camembert	
<b>La Gaufre des Fées *</b> .....	<b>15,95 €</b>
Gaufre gratinée au fromage de chèvre frais, framboises fraîches, tranche de poitrine fumée, pignons de pin, glace cerise	
<b>La Gaufre Casanova</b> .....	<b>15,95 €</b>
Gaufre gratinée à la mozzarella, tomates confites, jambon de Pays, boule de glace Tomate/Basilic, accompagnée d'une salade mêlée avec tomate et parmesan	
<b>La Gaufre du Cavalier *</b> .....	<b>15,95 €</b>
Gaufre accompagnée d'un steak haché façon boucher 150g – viande française, sauce poivre, œuf	

*\*Gaufres accompagnées soit d'une salade verte simple ou la garniture du Chat : salade verte avec carottes râpées et châtaignes*

## LES PLATS

<b>Tagliatelles de Blé Noir aux 2 Saumons</b> .....	<b>17,95 €</b>
Galette de sarrasin tranchées façon tagliatelles, saumon fumé et frais, crème, citron et sauce champagne	
<b>Pavé de Saumon Sauce Champagne *</b> .....	<b>17,55 €</b>
<b>Cuisse de Canard Confité *</b> .....	<b>17,55 €</b>
<b>The Breizh Burger *</b> .....	<b>16,95 €</b>
Gaufre au sarrasin, steak haché 150g, tomate, oignons, cornichons, cheddar, salade, ketchup	
<b>Baveffe d'Aloyau 160g *</b> .....	<b>17,95 €</b>
Avec au choix : sauce au bleu ou poivre ou échalotes	
<b>Pavé Châteaubriand Français 180 g *</b> .....	<b>22,95 €</b>
Avec au choix : sauce au bleu ou poivre ou échalotes	

*\* Plats accompagnés au choix : pommes frites – salade verte – garniture du chat : salade verte avec carottes râpées et châtaignes*

## GALETTES AU SARRASIN

<b>Le Chat Botté</b> Saumon fumé, crème, citron, aneth, baies roses.....	<b>13,95 €</b>
<b>Grand Seigneur</b> .....	<b>13,95 €</b>
Gruyère, andouille de Guéméné, pommes de terre, oignons confits et crème	
<b>Le Gentil-Homme</b> Poulet, crème, champignons de paris, lardons.....	<b>12,95 €</b>
<b>Chapristi !</b> Saumon fumé, framboises fraîches, chèvre frais et pistaches.....	<b>15,55 €</b>
<b>Moustache</b> Gruyère, chorizo, tomates confites et oeuf.....	<b>12,95 €</b>
<b>La Reine</b> .....	<b>12,95 €</b>
Gruyère, jambon blanc, dés de tomates, champignons de paris et oeuf	
<b>Les Boîtes de Sept Lieux</b> .....	<b>13,95 €</b>
Gruyère, chèvre frais, tomates confites, basilic, jambon de pays et pignons de pin	
<b>Le Château</b> Poulet, tomates, oignons frais, poivrons, piment d'Espelette.....	<b>12,95 €</b>
<b>Le Prince Charmant</b> .....	<b>14,55 €</b>
Gruyère, fromage de chèvre frais, saumon fumé, tomates, graines de pavot, aneth	
<b>"Mamie Cécélie"</b> Poitrine Fumée, 3 œufs miroirs, mouillettes.....	<b>11,95 €</b>
<b>Le Palais Royal</b> .....	<b>14,55 €</b>
Tranche de Bloc de Foie gras, pommes fruits pochées au cidre	
<b>L'Ogre</b> .....	<b>14,95 €</b>
Pommes de terre, fromage à raclette, gruyère, jambon de pays, rosette, jambon blanc, oignons confits, crème	
<b>Les Moissonneurs</b> .....	<b>13,95 €</b>
Gruyère, camembert, pommes pochées au cidre, bacon et amandes	
<b>Le Bucheron</b> Steak haché, poivrons, oignons frais, tomates, gruyère, œuf.....	<b>14,95 €</b>
<b>Le Petit Chaperon Rouge</b> .....	<b>12,95 €</b>
Gruyère, pommes de terre, oignons confits, tranches de magret fumé	
<b>Le Poulet Bleu</b> Poulet, gruyère, bleu, dés de poires, miel.....	<b>13,25 €</b>
<b>Cendrillon</b> Gruyère, fromage de chèvre, miel, noix.....	<b>13,55 €</b>
<b>Le Duc de Norvège</b> ..	<b>14,95 €</b>
Dés de saumon frais poêlés, tomates, échalote, crème .	
<b>Le Royaume</b> Gruyère, bleu d'auvergne, chèvre buchette.....	<b>13,65 €</b>
<b>Les 12 Coups de Minuit</b> .....	<b>13,65 €</b>
Gruyère, cheddar, poitrine fumée, oignons frais, tomates, oeuf	
<b>Marquis de Carabas</b> .....	<b>13,65 €</b>
Pommes de terre, oignons confits, lardons, crème, gruyère	
<b>La Bouchère</b> .....	<b>13,95 €</b>
Gruyère, steak haché 150g (viande française), sauce poivre, œuf	
<b>La Complète</b> Jambon blanc, gruyère, œuf.....	<b>9,95 €</b>
<b>La Pantoufle de Vair</b> .....	<b>14,25 €</b>
Gruyère, poivrons, tomate, chorizo, chèvre frais et piment d'Espelette	
<b>Barbe-Bleue</b> .....	<b>14,25 €</b>
Gruyère, reblochon, bacon, oignons confits, crème, pommes de terre	
<b>Belle au Bois Dormant</b> .....	<b>14,55 €</b>
Mozzarella, gruyère, chorizo, saumon fumé, tomates et origan	
<b>Il était une fois....</b> Gruyère, tranches de magret fumé, chèvre, poires, miel.....	<b>13,65 €</b>
<b>L'Orée des Bois</b> .....	<b>13,95 €</b>
Chèvre frais, framboises fraîches, gruyère, tranches magret fumé	
<b>Le Grimoire</b> .....	<b>13,95 €</b>
gruyère, champignons de paris, ail, tomates fraîche et confites, chèvre frais, basilic	

*Les galettes sont accompagnées soit d'une salade verte simple ou la garniture du Chat : salade verte avec carottes râpées et châtaignes*

### Les Digestifs 5cl :

<b>Cognac/Calvados/liqueur de châtaignes/Poire/Fleur de caramel</b> .....	<b>5,95 €</b>
<b>Get 27</b> .....	<b>6,95 €</b>
<b>Fine Bretagne (Eau de vie de Cidre)</b> .....	<b>6,95 €</b>
<b>Bénédictine</b> .....	<b>6,55 €</b>
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>7,95 €</b>

### Les Boissons Chaudes :

<b>Café</b> .....	<b>2,15 €</b>
<b>Double café</b> .....	<b>4,25 €</b>
<b>Décaféiné</b> .....	<b>2,25 €</b>
<b>Noisette</b> .....	<b>2,25 €</b>
<b>Café crème</b> .....	<b>2,75 €</b>
<b>Café et sa chantilly</b> .....	<b>4,85 €</b>
<b>Thé/Infusion</b> .....	<b>2,85 €</b>

## DESSERTS

<b>Profiteroles façon Miaou</b> .....	<b>9,55 €</b>
3 Choux sorbet framboise, framboises, sauce chocolat, chantilly, amandes	
<b>Le Pain du Meunier</b> .....	<b>8,55 €</b>
Pain perdu, crème anglaise, glace vanille, caramel au beurre salé	
<b>Café ou Thé Gourmand</b> .....	<b>7,95 €</b>
<b>Crème Brûlée au Grand Marnier</b> .....	<b>5,95 €</b>

## COUPES GLACEES

Les coupes glacées à composer, elles sont accompagnées d'un biscuit et au choix de chocolat chaud, caramel, chantilly, amandes

<b>Parfums : Chocolat, fraise, vanille, citron, coco, cacahouète, Grand Marnier, café, pistache, caramel beurre salé, marron, framboise, nougat, amande, gingembre, cerise</b>	
<b>Coupe 2 boules de glace</b> .....	<b>5,95 €</b>
<b>Coupe 3 boules de glace</b> .....	<b>7,95 €</b>

### AUTRES COUPES GLACEES

<b>Café Liégeois</b> 3 boules café, expresso chaud, chantilly, amandes.....	<b>7,95 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b> 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes.....	<b>7,95 €</b>
<b>Coupe Amarena</b> 3 boules vanille, cerises amarena, chantilly, amandes.....	<b>8,55 €</b>
<b>Montélimar</b> .....	<b>8,95 €</b>
Glace nougat, vanille, framboise, nougatine, coulis fruits rouges, chantilly	
<b>La Trop Gourmande</b> glaces cacahouètes, chocolat, caramel,.....	<b>8,95 €</b>
Avec morceaux de gâteau au chocolat, noix de pécan, sauce caramel, chantilly	
<b>Poires Belle-Héliène</b> 3 boules vanille, poire, chocolat chaud, chantilly, amandes.....	<b>8,55 €</b>
<b>Banana Split</b> Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly et amandes.....	<b>8,55 €</b>
<b>Colonel</b> 2 boules de Glace citron, Vodka.....	<b>8,55 €</b>
<b>Châtaigne</b> 2 boules de Glace marron, liqueur de châtaignes.....	<b>8,55 €</b>
<b>Fleur de Caramel</b> 2 boules de Glace caramel, liqueur Fleur de caramel.....	<b>8,55 €</b>

## CREPES SUCREES

<b>Crêpe au Sucre (beurre salé ou beurre doux)</b> .....	<b>3,95 €</b>
<b>Crêpe au choix :</b> .....	<b>5,75 €</b>
Chocolat Maison ou Caramel au beurre salé Maison ou Confiture de lait beurre salé ou Confitures («Bonne Maman») au choix fraises, framboises, myrtilles, marmelade oranges	
<b>La Nougatine</b> .....	<b>8,95 €</b>
Nougatine maison, caramel au beurre salé maison, chantilly, glace nougat	
<b>La Demoiselle</b> .....	<b>8,55 €</b>
Glace cerise, framboises fraîches, chantilly, amandes, sucre glace	
<b>Pomme d'Or</b> .....	<b>8,55 €</b>
Pommes pochées au cidre, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly, amandes	
<b>La Chachahouète</b> .....	<b>7,95 €</b>
Glace cacahouète, éclats cacahouète, caramel au beurre salé, chantilly	
<b>L'Irlandaise</b> .....	<b>8,55 €</b>
Glace chocolat, glace caramel, Jameson 3cl, caramel au beurre salé, chantilly	
<b>Chat ch'est trop bon</b> ... crème de citron et meringues.....	<b>7,55 €</b>
<b>Baguette Magique</b> .....	<b>8,95 €</b>
Crème d'amande, framboises, sucre glace, glace pistache, chantilly et brisures pistache	
<b>Choco-Gingembre</b> .....	<b>7,55 €</b>
Sauce chocolat, glace gingembre, chantilly, gingembre poudre	
<b>Le Temps des Songs</b> .....	<b>7,95 €</b>
Sauce caramel beurre salé maison, glace vanille, noix de pécan et chantilly	
<b>La Marquise</b> .....	<b>7,95 €</b>
Glace fraise, framboises fraîches, meringues, coulis de fruits rouges	
<b>L'Authentique</b> .....	<b>7,55 €</b>
Beurre demi-sel, caramel au beurre salé maison, glace caramel beurre salé, noix	
<b>La Duchesse Amandine</b> .....	<b>8,95 €</b>
Crème d'amandes maison, glace amande, caramel au beurre salé maison, chantilly	
<b>Miaou-Miaou</b> Sauce chocolat, framboises, glace framboise, chantilly, amande.....	<b>8,55 €</b>
<b>La Marronnière</b> .....	<b>8,95 €</b>
Crème de marron, glace marron, glace vanille, crème anglaise, sauce caramel, chantilly, amandes	
<b>Crêpe flambée</b> .....	<b>7,05 €</b>
(Cointreau ou Grand Marnier ou Rhum ou Calvados ou Bénédictine)	
<b>Dame Blanche</b> Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes.....	<b>7,95 €</b>
<b>Le Pêché Mignon</b> Banane, sauce chocolat, glace chocolat, chantilly, amandes.....	<b>8,55 €</b>
<b>L'Impériale</b> .....	<b>8,55 €</b>
Glace Grand Marnier, oranges confites, caramel, marmelade d'oranges, chantilly, Gd Marnier	
<b>La Gourmande</b> Coco râpée, glace coco, sauce chocolat, chantilly.....	<b>7,95 €</b>
<b>La Comtesse</b> Confiture de lait, glace caramel beurre salé, sauce caramel.....	<b>8,55 €</b>