

A LA DECOUVERTE DE NOS GALETTES

La « Dite Complète » **10,50 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif, Jambon cuit à l'ancienne cuit au torchon avec un bouillon aux légumes au sel de Guérande, œuf, emmental.

Bordeaux Ampatrambé **15,50 €**
(Village de notre chef à Madagascar)

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un cuisiné et mijoté d'émincé de porc, crème fraîche, emmental, gingembre frais, thym, romarin, oignon, courgette et tomate, poudre de cacao amère.

Akunamétata **16,00 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un émincé de poulet mariné à la sauce Yakitori, émulsion de crème fraîche à la mélisse et au gingembre frais, emmental, zeste de citron vert, quenelle de crème au citron jaune et zeste de citron vert, émincé de gingembre frais et citron vert.

Campagnarde **16,50 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un cuisiné et mijoté de lardons fumés au bois de hêtre, champignons frais, emmental, crème fraîche, œuf, pommes de terre sautées.

Cruditatem - Végétarienne - **16,50 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un cuisiné et mijoté d'émincé de poivron frais rouge, vert et jaune, oignons frais, champignons frais et ail, le tout croquant, filet d'huile d'olive infusé au basilic maison, croquant de Guérande, emmental et boule de glace dégustation au basilic de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

La Biscaye - Végétarienne - Sans assortiment de jambon de Bayonne - **16,50 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un cuisiné de tomates, poivrons verts, poivrons rouges, ail, oignons, œuf, fromage de brebis BERROBI de la fromagerie MATOCQ 64800 ASSON, piment d'Espelette, emmental, jambon de Bayonne IGP, boule de glace dégustation yaourt de brebis de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

Oslo - Terre Neuve **16,50 €**

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocertif garnie d'un cuisiné et mijoté de saumon, colin, crème fraîche, vin blanc, fondue de poireaux frais et carottes fraîches, rouille, emmental, amandes effilées grillées, boule de glace dégustation au yuzu de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

Façon Burger

17,00 €

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocerf garnie d'un steak de viande hachée 110 gr, ail, massalé, cheddar, baies roses, oignons fumés, émincé d'oignon rouge frais et tomate fraîche, huile d'olive, sauce à la truffe blanche et pomme de terre sautées.

Supplément œuf à cheval 1,50 €

La Dame de Haute Savoie - Végétarienne - Sans assortiment de charcuterie - 17,50 €

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocerf garnie de Reblochon au lait entier, Tamié de l'Abbaye de Tamié ou Tome de Savoie de la Maison Pochat & Fils depuis 1919, emmental, pommes de terre vapeur, champignons frais à la crème, jambon de Savoie, viande des Grisons affinée dans le Canton des Grisons, mortadelle IGP de la Maison Frateli BERETTA depuis 1812.

Canard Tropical

19,00 €

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocerf garnie d'un cuisiné et mijoté de confit de canard, oignons frais confits au cidre brut de la Maison Mauret, écrasé patate douce au curcuma, tomate fraîche, persil, boule de glace dégustation à la framboise ou à la mangue de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine.

Indonésienne

19,50 €

Galette au blé noir complet issu de l'AB certifié Ecocerf garnie d'un cuisiné et mijoté de queues de crevette au curcuma, crème de coco, coriandre, noix de cajou, emmental, achards de légumes, boule de glace dégustation à la mangue de la Maison Les Glaces du Verger d'Aquitaine

A LA DECOUVERTE DE NOS DESSERTS

Crêpes Classiques :

Sucre	4,50 €
Miel	5,50 €
Sucre, filet de jus de citron frais ou Miel, filet de jus de citron frais	

Glaces Du Verger d'Aquitaine 2 boules 4,50 €

Boule supplémentaire 1,50 €

Chocolat, vanille de Madagascar, framboise, yuzu, yaourt de brebis, violette, café expresso, mangue, banane, caramel à la fleur de sel, cerise noire....

Crêpes à la ganache chocolat noir (70%) maison : 7.50 €

Ganache, Maison (Ganache maison)

Ganache, boule de glace à la vanille et pépites de chocolat blanc

Ganache, aux fruits de saison

Ganache, boule de glace menthe Liqueur de Menthe de la Maison Igiazki St Pée sur Nivelles

Ganache, bonbons bananes et M&M's

Ganache, fraises Tagada, bonbon banane, Chamallow (Aussi pour les adultes régressifs, qui sont de grands enfants...)

Crêpe caramel beurre salé maison 8.50 €

À la découverte de nos apéritifs

Kir Maison 12,5cl 4,50 €

Cidre accompagné d'une liqueur de cassis, framboise, châtaigne, rose, violette de la maison Vedrenne

Pastis Basque de la Maison Igiazki St Pée sur Nivelles. 5,00 €

Moscato d'Asti Le verre 12,5cl 5,00 € La bouteille 75 cl 22,00 €

Paulaner 50 cl Bière d'Abbaye de Munich 7,00 €

À la découverte de nos cidres en pressions

Cidres 25 cl 4,50 € 50 cl 7,00 €

FINNBARRA Irlandais Demi Sec fruité à la pétillance souple

CORNISH Orchards Ecossais Brut au caractère prononcé

Pichet 1 Litre 1,50 L 15,00 €

À la découverte de nos vins

PUISSEGUIN-ST EMILION « Fleur la Chapelle » Rouge le Verre 12,5cl 6,00 € La Btl 35,00 €

Pilotis Rosé le Verre 12,5cl 5,00 € La Btl 18,00 €

À la découverte de nos cidres

Maison SASSY

Derrière la Maison Sassy se cachent deux amis d'enfance qui se font le défi de rendre ses lettres de noblesse à cette boisson traditionnelle. Basé en Normandie au sein du château de Sassy pour mettre tout leur savoir-faire aussi bien dans les vergers qu'au chai pour produire un cidre de grande qualité.

L'inimitable brut 33cl 5,00 €

Équilibre entre son goût sec et ses notes fruitées apportés par les 22 variétés de pommes qui le composent.

La Sulfureuse rosé demi sec 33 cl 5,00 €

Élaboré à partir d'une variété de pomme à chair rouge, ce produit se place entre les cidres doux et demi sec.

Le Small Batch extra-brut 33 cl 5,00 €

L'extra-brut qualifie un cidre très sec. Il offre des saveurs robustes et tanniques avec 5 variétés de pommes peu sucrées qui entrent dans sa composition.

L'Angélique demi sec bio 33 cl **5,00 €**

Cidre demi sec issu de l'agriculture biologique rappelant les origines Normandes du cidre. Il présente en bouche une attaque subtile et fruitée.

Le Vertueux Poiret 33 cl **5,50 €**

Élaboré avec les mêmes méthodes traditionnelles que le cidre, le Vertueux Poiret exprime des arômes fins et délicats par une fermentation naturelle et lente

Maison SORRE

En 1952 Mr et Mme Sorre créent la cidrerie Sorre qui est maintenant aux mains de leurs petits- enfants. Elle se situe au cœur des côtes bretonnes proche du Mont Saint-Michel.

Les Incontournables

Le Rosé Cuvée marinière 75cl **17,00 €**

Ce délicat cidre rosé naturellement viendra vous chatouiller le palais par ses intenses bulles aromatiques aux saveurs de fruits rouges

Le Cidre à la Châtaigne 75cl **19,50 €**

Cette cuvée rend hommage aux nombreux châtaigniers de notre belle région de production. La saveur de la châtaigne renforce en fin de bouche l'amertume de ce cidre brut.

Le Cidre d'Hivers 75cl **18,00 €**

C'est dans l'esprit de Noël que la maison Sorre a créé cette cuvée spéciale. Laisser exploser en bouche les arômes de Noël.

Trésor d'Automne 75cl **18,00 €**

Beaucoup de fruité et de rondeur en bouche sont donnés par la récolte des premières pommes de la saison.

Les nouveautés

Le Guillevic 75cl **19,00 €**

Cette cuvée monovariétale est exceptionnelle dans le monde du cidre. Ce cidre viendra réveiller vos papilles par son côté acidulé.

L'Extra brut 75cl **21,00 €**

Ce cidre a passé de long en vieillissement dans des fûts de chêne d'eau de vie de vin ce qui lui apportent de subtiles notes boisées et de prune.

Le Cidre à la fraise 33cl **5,00 €**

Voici un peu de gourmandise avec cet assemblage de cidre et de jus de fraise.

Le Carapom 75cl. **14,50 €**

Délicieux mélange de jus 100% pomme et de caramel.

Maison Le Coq Toqué

Deux étudiants d'une école de commerce partagent la même vision du savoir-faire cidricole français qui rayonne à l'étranger. L'idée émerge de revisiter un produit « simple » le cidre, pour en faire un fleuron régional.

Le cidre du patron Brut Bio 33 cl **5,00 €** 75cl **18,50 €**

Un cidre unique et sans concession avec l'assemblage de 150 variétés de pommes. En bouche il révèle un vrai équilibre entre amertume et acidité. Un brut qui joue la carte de la fraîcheur sur des notes acidulées.

Maison Topa

Jeune maison de cidre basque, elle s'ancre dans la tradition des saveurs traditionnelles. Deux passionnés de savoir-faire se lancent dans la revisite et l'alchimie du cidre basque.

Le brut artisanal 33 cl **5,00 €**

Ce cidre non pasteurisé élaboré avec 12 variétés de pommes cidricoles qui expriment en bouche une légère acidité et de senteurs d'agrumes avec de fines bulles naturelles. Sa robe jaune-orange vous accompagne tout au long du repas.

Le Cidre brut pomme poire 33 cl **5,00 €**

Pur jus, sans colorant, non pasteurisé, contient des sulfites, pas d'ajout d'arômes.

L'originalité de notre cidre brut Pommes-Poires tient de l'assemblage unique de plusieurs variétés de poires de Basse Normandie issues de poiriers centenaires et de pommes du Pays Basque. Son goût intense et incomparable se révèle grâce à sa fermentation à basse température pendant plusieurs mois.

Maison Kupela

Reprenant la recette traditionnelle de cette boisson permettant aux marins basques de lutter contre les maladies et carences en vitamines lors de grandes expéditions maritimes. Kupela est la traduction de Tonneaux en basque.

Cette jeune maison créée en 2013 met toute son énergie dans la sélection de fruits qui entrent dans l'assemblage de leur gamme de cidre.

Vin de pomme bio Sargardoa 75 cl **19,00 €**

A la différence du cidre, le vin de pomme à un élevage en fut plus court que le cidre. Il est « perlé », c'est-à-dire des bulles moins nombreuses que dans le cidre. Il exprime l'acidité et le goût fuité des pommes basques bien sûr.

Kupela Bask Cider **5,00 €**

Ce cidre est la version pétillante et fruitée des cidres Basques, l'équilibre entre douceur et acidité. Un cidre qui séduira aussi bien les amateurs de cidres normands/bretons que ceux qui désirent se désaltérer avec une boisson légèrement alcoolisée.

Maison Kervéguen

Situé dans la baie de Morlaix. Cette exploitation s'est entièrement convertie à la culture biologique en 2011. Ce passionné reprend la cidrerie de son grand-père qui a commercialisé la boisson locale dans les cafés de la région. Il garde le savoir des anciens pour obtenir des cidres de qualité ce qui le conduit à être référencé au Palais de l'Élysée, Présidence de la République.

Carpe-Diem Cuvée Prestige 2019 Brut 75 cl **28,00 €**

A l'image des plus grands crus viticoles pour les vendanges tardives, cette cuvée se veut d'exception par son taux de sucre résiduel et la rondeur de ses arômes doux-sucrés.

Brut Classique Maison Kervéguen 75 cl **25,00 €**

À la découverte de nos softs

Eau plate : Abatille 50 cl **3,00 €** 100 cl **5,00 €**

Eaux Gazeuses

Perrier 50 cl **3,00 €**

Badoit 100 cl **5,00 €**

Euskcola Cola basque 25 cl **3,50 €**

Jus de fruits Le Coq Toqué suivant la saison et les productions **4,00 €**