le Tourne Pierre
crêperie - restaurant

SODAS

Coca Cola 33 cl 6
Coca Cola sans sucres 33 cl 6
Orangina 25 cl 6
Oasis Tropical 25 cl 6
Fuze Tea 25 cl 6
Ginger ale 20 cl 6
Ginger beer 20 cl 6
Kombucha 33 cl 7
Limonade 33 cl 5
Diabolo 33 cl 6
Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion

JUS de FRUITS Artisanaux 6€

Orange ou poire ou abricot 25 cl

Jus de pomme de la cidrerie 33 cl

LEMONAID+ ChariTea
BIO & ÉTHIQUE

Thé glacé Maté 33 cl 7
Thé glacé Red passion 33 cl 7
Thé glacé Green ginger 33 cl 7
Limonade citron vert 33 cl 7
Limonade orange sanguine 33 cl 7
Limonade passion 33 cl 7

CAFÉ & THÉS

Expresso 3
Decaffeinato 4
Latte grande (grand crème) 5
Cappuccino 5
Latte macchiatto 5
Chocolat chaud Poulain, grand arôme 4.5
Chocolat viennois 6
Café viennois 6
Thé : Ceylan, Earl Grey, fruits rouge, ... 5
thé vert à la menthe
Infusion : Verveine, tilleul, camomille, ... 5
verveine-menthe, tisane du berger

Translate me

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl 6
Cassis, pêche, mûre
Kir vin blanc 15 cl . 6
Kir royal 15 cl 15
Casanis 2 cl 5
Martini 5 cl 6
Blanc ou rouge
Chouchen 10 cl 6
Martini Gin 6 cl 8

Gin Hendrick's 12
Hendrick's Tonic 15 cl
Ecosse, 41,4 % vol
Whisky Toki 4 cl . 12
Japon, 43% vol
Jack Daniel's 4 cl 12
Tennessee, 45 % vol
Belvedere 12
Vodka 4 cl
Pologne, 43 % vol

BIÈRES Bretonnes

	25 cl	50 cl
Dorée BIO, Ste Colombe Bière pression 5,5 % vol	6	11
IPA BIO, Ste Colombe Bière pression 6,7 % vol	6	11
Blanche BIO, Ste Colombe Bière blanche bouteille 5,5 % vol	33 cl .. 8	
Lancelot 0.0 (sans alcool) Bière blonde, bouteille	33 cl . 7	

CIDRE ARTISANAL
cuvée du Tourne Pierre

La bolée, brut ou doux 6
Tourne Pierre, cuvée maison 16
Bouteille 75 cl brut ou doux

DIGESTIFS

Get 27 4 cl 10
Bailey's 4 cl 10
Limoncello 4 cl 10
Grand Marnier 4 cl 10
Cognac Hennessy 4 cl 12
Gin Hendrick's 4 cl 12
Vodka Belvédère 4 cl 12
Irish coffee 12

EAUX de PLANCOËT

	50 cl	1 litre
Eau plate	5	7
Fines bulles	5	7
Orezza, eau gazeuse naturelle Corse		9

RHUM BOLOGNE

Ti Punch 4 cl 8
Planteur maison 20 cl 10
Rhum vieux Old Black Cane 4 cl 10
Ti Vieux 4 cl 11

COCKTAILS

Chandon Garden Spritz 15 cl 12

Panthère Roz 12
Gin 4 cl, ananas, citron vert, grenadine

Moscow mule..... 12
Vodka Belvedere 4 cl, ginger beer, citron vert

Egzotik (sans alcool) 10
Ananas, goyave, fraise

CAVE

CHAMPAGNE Drappier

La coupe 15 cl 15
Brut Nature 75 cl - Zéro dosage 80
Le champagne Drappier première maison reconnue carbone zéro

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
VINS BLANCS			
Gascogne IGP, *Famille Brumont*	7	22	30
Côteaux du Layon AOP BIO, *Château de la Roulerie, Loire*	8	26	
Pouilly Fuissé AOP *Les vieux murs, Jean Loron, Bourgogne*	12	30	45
VINS ROSÉS			
Corse IGP, *Ile de beauté, Costa Serena*	7	22	30
Côtes de Provence AOP, *M de Minuty*	8	26	35
VINS ROUGES			
«Vin de copains», *Côtes de Gascogne IGP, famille Brumont*	7	22	30
Brouilly AOP, *La chapelle de Venenge, maison Loron*	8	26	35
Saumur BIO AOP, *L'Amarante, Julien Fouet, éco-pâturage*		28	40
Cahors AOP, *Clos triguedina, Jean-Luc Baldés, Cahors*			45
Chorey-lès-Beaune AOP, *Maison Champy, Bourgogne*			54

NOS FORMULES

MENU ENFANT
(- 12 ans)

12€



Galette complète
(œuf, jambon, fromage)
ou
Steak haché, purée maison
(VBF environ 125 gr)
ou
Saumon, purée maison
+
Crêpe chocolat maison
ou
1 boule de glace
ou
1 Yaourt Malo



COUP DE CŒUR
25€
Entrée ou Dessert + Plat

COUP DE FOUDRE
30€
Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES
Soupe à l'oignon du patron ou Salade Argoat ou Accras de morue maison, (x4)
ou Saumon fumé BIO, toasts et crème fouettée ciboulette

PLATS
Galette Obélix ou Galette Raklett
ou Filet de bar ou Poulet fermier de Janzé au cidre

DESSERTS
Far Breton ou Crêpe caramel beurre salé maison ou Crêpe chocolat maison ou Glace 2 boules

LA CARTE

ENTRÉES

Accras de morue maison, (par 6) 9
Hot sauce du chef

Soupe à l'oignon du patron 10

Salade Argoat : 12
Toasts de chèvre chaud, Pancetta, tomates, herbes de Provence, noix, miel, salade

Os à moelle brûlant, ... 12
fleur de sel et ciboulette

Camembert rôti au four, ... 14
miel, herbes de provence, ail et vin blanc

Saumon fumé BIO, toasts 15
et crème fouettée ciboulette

PLATS

BAO Burger Végétarien : 18
Steak de soja, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes.
Servi avec salade

BAO Burger Mer : 20
Saumon fumé BIO, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes
Servi avec salade

BAO Burger Terre : 22
Pulled pork fondant, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes
Servi avec salade

Poulet fermier de Janzé au cidre, ... 22
pommes grenailles, carottes rôties au miel

Filet de bar, sauce au chorizo Bellota, ... 24
riz parfumé

Magret de canard flambé au thym, .. 25
pommes grenailles, sauce au poivre

Faux-filet breton maturé grillé 26
purée maison, salade et beurre brulant à l'ail

GALETTES DE BLÉ NOIR

Végétarienne : 10
Tomate, champignon, oignon confit, salade verte

Complète : ..... Salade verte 3€ 11
Jambon aux herbes, œuf, fromage

Complète tomates : 12
Jambon aux herbes, œuf, fromage, tomates fraîches

Gouèle : 13
Fromage de chèvre, tomates mijotées

Complète Riboul : 13
Andouille de Guémené* grillée, œuf, fromage

Super complète : Jambon, œuf, fromage, ... 14
tomate mijotée, oignon confit, champignon, crème fraîche

Plijadur : Andouille de Guémené grillée, ... 15
crème de moutarde à l'ancienne, salade

Teuc'h : 16
Fromage de chèvre, Pancetta, tomates mijotées

Pudlagoul : Andouille de Guémené*grillée, ... 17
Camembert fondant, compote de pommes maison

Penn Poupiott' : Steak de soja, œuf, ... 18
cheddar, tomate à l'ail, oignon

Raklett : Jambon aux herbes et Pancetta, ... 20
pommes de terre, fromage à raclette fondant

Frisket : 20
Saumon BIO fumé, crème fouettée, ciboulette

Penn Sardin : Sardines de Douarnenez, ... 22
oignons, tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes

Obélix : Viande hachée Black Angus*, œuf miroir, ... 22
cheddar affiné, tomates, oignons

DESSERTS

Far Breton 10

Café Gourmand 10
BB crêpe, glace palet breton, far breton, expresso

Pain perdu brioché 12
Nutella ou Caramel au beurre salé

Rhum Gourmand 14
pour rester dans l'ambiance...

CRÊPES DE FROMENT

Beurre, sucre 5

Citron 6

Confiture : fraise, abricot, orange amère 6

Chocolat maison 7

Caramel au beurre salé maison 7

Nutella 8

Hopopop : 10
Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison

Suzette : 12
Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier

Flambouze : 12
Crêpe flambée Calvados ou Grd Marnier ou rhum

Winizh-Du : 13
Caramel au beurre salé, glace au blé noir

Diwall 14
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly

Lovely BZH : 14
Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton

GLACES ARTISANALES

Dame blanche : 12
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Chocolat ou Café liégeois : 12
Glace chocolat ou café et vanille,
sauce chocolat ou café, crème chantilly

Route du Rhum : 14
Glace rhum-raisins et vanille, rhum, crème chantilly

Glace 1 boule ....4 **Glace 2 boules** 7

Glace 3 boules 10

Parfums : Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisin, palet breton; blénoir, chocahuète
Sorbet : citron vert, fraise

* Viande Haché Black Angus origine Ireland - Andouille artisanale du pays de Dinan.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Un cahier des allergènes est à votre disposition sur demande. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
PRIX NETS en Euros, service compris. - La maison n'accepte pas les chèques bancaires.