



le
**Tourne
Pierre**

crêperie - restaurant

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15 cl	3.9
Kir breton 15 cl	3.9
Cassis, pêche, mûre	
Kir royal 15 cl	11.
Champagne coupe 15 cl	11.
Spritz 15 cl	8.0
Pinot gris 15 cl	6.5
Gewurztraminer 12 cl	9.0
vendange tardive	
Chouchen 10 cl	5.5
Casanis 2 cl	4.2
Martini blanc ou rouge 5 cl	4.6
Martini Gin 6 cl	6.0
Gin Hendrick's Tonic 15 cl	11.
Whisky Paddy 4 cl	9.0
Whisky soda 15 cl	9.5
Jack Daniel's 4 cl	11.
Naguelann (BZH whisky) 4 cl	13.

JUS DE FRUITS

Artisanaux 5€

Orange, poire, abricot 25 cl	
Jus de pommes de la cidrerie 33 cl	

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	4.6
Bière pression Lancelot	
Draught beer 50 cl	9.0
Gwiniz Du BIO 33 cl	6.0
Bière bouteille blé noir	
Dremmwel BIO 33 cl	6.5
Bière bouteille dorée	

SODAS

Coca Cola 33 cl	4.5
Coca Cola zero 33 cl	4.5
Ice tea 25 cl	4.5
Orangina 25 cl	4.5
Schweppes Tonic 25 cl	4.2
Schweppes agrum' 25 cl	4.2
Ginger ale 25 cl	4.5
Limonade 33 cl	4.2
Diabolo 33 cl	4.5
Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion	

RHUMERIE

Ti Punch 4 cl	7.0
Planteur maison 20 cl	8.5
Rhum Damoiseau 4 cl	9.0
Ti Vieux 4 cl	9.0
Rhum vieux Bologne 4 cl	10.
Kraken (Joey Starr rum) 4 cl	10.
Don Papa 4 cl	10.

Rhums Arrangés Cuisinés 4 cl

- Passion, mangue, gingembre ... 7.5
- Pomme, poire, cidre 7.5
- Ananas, banane, vanille 7.5
- Épices et plantes infusées 7.5

DIGESTIFS

Get 27 4 cl	9.
Grand Marnier 4 cl	9.
Lambig (calva breton BIO) 4 cl	10.
Cognac Hennessy 4 cl	10.
Gin Hendrick's 4 cl	11.
Vodka Belvédère 4 cl	11.
Irish coffee	11.

HUÎTRES

6 Huîtres N°3 – 6 oysters	12.0
9 Huîtres N°3 – 9 oysters	16.0
12 Huîtres N°3 – 12 oysters	21.0

ENTRÉES

Soupe de poissons	11.5
<i>Croûtons, emmental râpé, rouille - Fish soup</i>	
Crevettes mayo du chef (par 12) ...	13.5
Foie gras maison	16.0
<i>Toasts, confiture d'oignons</i>	

POISSONS

Burger brioché	19.
<i>au saumon fumé BIO</i>	
<i>Brioche burger with organic smoked salmon</i>	
Cassolette de noix de St-Jacques ..	21.
<i>aux salicornes, fondue de poireaux, champignons et salade verte</i>	
<i>Cassolette of scallops and glasswort, leak fondue, mushrooms and green salad</i>	
Filet de St Pierre meunière,	28.
<i>petits légumes tournés</i>	
<i>John Dory filet « à la meunière », small vegetables</i>	

* viande Black Angus origine Irlande

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

VIANDES

Steak haché Black Angus*	15.0
<i>frites (environ 180 gr)</i>	
<i>Black Angus* minced meat (7.2 oz), chips</i>	
Boudin noir aux pommes, purée maison	15.5
<i>Apple black pudding, home-made mashed potatoes</i>	
Parmentier de canard confit, ..	16.5
<i>salade verte</i>	
<i>Duck shepherd's Pie, salad</i>	
Potée de Mr Eddy,	17.5
<i>saucisse du Pré bois, petits légumes mijotés</i>	
<i>Country pork sausage with simmered vegetables</i>	
Poulet au cidre	18.5
<i>petits raisins, frites et salade</i>	
<i>Cider chicken and small raisins, chips and salad</i>	
Belle entrecôte BZH origin (250 gr) ..	24.0
<i>sauce Roquefort, frites, salade</i>	
<i>Generous rib steak (10 oz), Roquefort sauce, chips, salad</i>	
SALADES	
Argoat :	14.5
<i>Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade</i>	
<i>Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad</i>	
Bidouane :	16.5
<i>Saumon BIO fumé, tomates, échalotes, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade</i>	
<i>Organic smoked salmon, buckweat blinis, shallot, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad</i>	

Bistrot

MOULES (selon saison) //

Moules marinières	12.0
Moules à la crème	12.5
Moules au curry	12.5
Moules au Roquefort	12.5
Assiette de frites - <i>Plate of chips</i>	4.0

FORMULE MOULES 16 €

(selon saison)

Moules + frites

mussels and chips

+

Crêpe beurre sucre

pancake with butter and sugar

MENU enfant 9.5 €

(- 12 ans)

Galette complète
ou steak haché frites
ou saumon frites

+

Crêpe chocolat
ou 1 glace 1 boule
ou Yaourt Malo

MENU BRETON

ENTRÉE ou DESSERT + PLAT 24€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€



6 huîtres N°3

ou

Salade Argoat

ou

Crevettes mayo du chef



Poulet au cidre
et petits raisins, frites

ou

Steak haché à cheval, frites

ou

Burger brioché
au saumon fumé BIO



1 crêpe chocolat et glace vanille

ou

far breton

ou

1 glace 3 boules



CLASSIQUES

Beurre4.0	Fromage6.0
<i>Butter</i>	<i>Cheese</i>
Œuf5.0	Œuf, fromage 6.5
<i>Egg</i>	<i>Egg, cheese</i>
Champignons 5.5	Œuf jambon ..7.0
<i>Mushrooms</i>	<i>Egg, ham</i>
Jambon6.0	Jambon, fromage 7.0
<i>Ham</i>	<i>Ham, cheese</i>
Champignons crème fraîche7.5	
<i>Mushrooms, cream</i>	
Galette saucisse* artisanale grillée ..9.0	
<i>Grilled country pork sausage</i>	

Végétarienne :9.0
<i>Tomatoes, onions, mushrooms, salad</i>

Andouille*de Guéméné grillée, ..11.0
<i>Andouille sausage, whole grain mustard, salad</i>

GALETTES Complètes

Salade
verte
3.0

Complète : jambon, œuf, fromage7.5
<i>Ham, egg, cheese</i>

Complète tomates :8.5
<i>Ham, egg, cheese, tomatoes</i>

Super complète :12.5
<i>Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions, mushrooms, cream</i>

Tout supplément - Extra2.5

Supplément5.5
<i>Additional ingredient : minced meat*, sausage* or andouille*</i>

SPÉCIALITÉS

Fort-Roc:10.0
<i>Roquefort, crème fraîche, salade, noix</i>
<i>Roquefort cheese, cream, salad, walnut</i>

Gouèle :10.5
<i>Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade</i>
<i>Goat cheese, simmered tomatoes, salad</i>

Mamm-Gozh :11.5
<i>Lardons, champignons, crème fraîche, salade</i>
<i>Diced bacon, mushrooms, cream, salad</i>

Teuc'h :12.5
<i>Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade</i>
<i>Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad</i>

Riboul : Andouille*, œuf, fromage, salade .13.5
<i>Andouille sausage, egg, cheese, salad</i>

Raklett : Jambon Serrano, lardons,14.0
<i>potatoes, fromage à raclette, salade</i>
<i>Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese</i>

Tad Kozh :15.0
<i>Boudin noir, compote de pommes maison, salade</i>
<i>Black pudding, home-made stired apple, salad</i>

Penn Sardin :15.5
<i>Sardines de Douarnenez, oignons, tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes</i>
<i>Sardine from Douarnenez, garlic and fine herbs cheese, onions, simmered tomatoes, salad</i>

Frisket :16.0
<i>Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette</i>
<i>Smoked salmon, cream, chives</i>

Kanig :17.5
<i>Canard confit, carottes et oignons cuisinés, salade</i>
<i>Duck confit, cooked carrots and onions, salad</i>

Obelix :18.0
<i>Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade - Minced meat Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad</i>

Pen Duick : St-Jacques flambées au Cognac, 19.0
<i>fondue de poireaux à la crème</i>
<i>Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream</i>

CLASSIQUES

Beurre, sucre	4.0
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture - jam	5.5
<i>Fraise, abricot, groseille, orange amère</i> <i>Strawberry, apricot, redcurrant, bitter orange</i>	
Crème de marrons	6.5
<i>Chesnut cream</i>	
Citron - lemon	5.5
Miel - honey	5.5
Chocolat maison	6.5
<i>home-made chocolate</i>	
Caramel au beurre salé maison ...	6.5
<i>Home-made salted butter caramel</i>	
Nutella	7.0
Chocolat amandes grillées	7.0
<i>Chocolate, grilled almonds</i>	
Chocolat, noix de coco	7.0
<i>Chocolate, coconuts</i>	
Miel, citron	7.0
<i>Honey, lemon</i>	
Crêpe glacée (1 boule au choix)	7.0
<i>Pancake with ice-cream (one scoop)</i>	
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocaheuète	
<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Supplément chantilly	2.0
<i>Whipped cream extra</i>	
Supplément glace	2.5
<i>Ice-cream extra</i>	

SPÉCIALITÉS



Marplij	8.0
<i>Pommes cuites à la cannelle maison</i> <i>Home-made baked apples with cinnamon</i>	
Hopopop :	8.5
<i>Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison</i> <i>Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :	8.5
<i>Caramel au beurre salé, glace au blé noir</i> <i>Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Audinek :	9.0
<i>galette de blé noir, chocolat maison, chantilly (sans gluten)</i> <i>Buckwheat pancake, chocolate, whipped cream (gluten free)</i>	
Flambouze	9.0
<i>Crêpe flambée Calvados ou Grd Marnier ou rhum</i> <i>Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :	9.5
<i>Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier</i> <i>Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :	10.0
<i>Pommes cuites maison, caramel au beurre salé, amandes</i> <i>Home-made baked apples, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :	10.5
<i>Caramel au beurre salé, glace chocolat au lait et cacahuète, petit biscuit breton</i> <i>Salted butter caramel, milk-chocolate and peanuts ice cream, small biscuit</i>	
Diwall	10.5
<i>Chocolat maison, glace palet breton, chantilly</i> <i>Chocolate, ice-cream french butter cookie, whipped cream</i>	
Pitaouer :	10.5
<i>Chocolat maison flambée au Grand Marnier</i> <i>Chocolate pancake flambeed with Grand Marnier</i>	
Barr-Avel :	12.0
<i>Banane, chocolat, glace vanille flambée au rhum</i> <i>Banana, chocolate, vanilla ice cream flambeed with rum</i>	



DESSERTS maison

- Cake banane 6.5
- Far breton 7.5
- Tarte pomme poire tiède . 9.5
- Infusion de verveine et glace vanille
- Pain perdu brioché 10.
- (Nutella ou Caramel au beurre salé)

GLACES *Eric Elie* //

artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liègeois : 9.0

Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, Chantilly

Chocolate or coffee ice-cream, vanilla ice-cream chocolate or coffee sauce, whipped cream

Dame blanche : 9.0

Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Banana split : 9.0

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, Chantilly

Banana, vanilla and chocolate and strawberry ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Route du Rhum : 11.0

Glace rhum-raisins et vanille, rhum, chantilly

Sultanas and vanilla ice cream, rum, whipped cream

Coupe Colonel : glace citron, vodka 11.0

Lemon ice-cream, vodka

Glaces

1 boule..2.5 2 boules..4.8 3 boules..7.0

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocahuète, caramel au beurre salé

Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookies, snickers, salted butter caramel

Supplément chantilly 2.0

NESPRESSO®



- Ristretto 2.8
- Espresso 2.8
- Espresso lungo (grand café) 4.1
- Decaffeinato 3.0
- Decaffeinato lungo 4.6
- Latte (petit crème) 3.2
- Latte grande (grand crème) 4.8
- Cappuccino 4.2
- Latte macchiato 4.8
- Café vanille onctueux 5.2
- Macchiato noisette 5.2
- Chocolat chaud Poulain, grand arôme 4.2
- Chocolat viennois 5.0
- Thé : Ceylan, Earl Grey, 4.0
- fruits rouge, thé vert à la menthe
- Infusion : Verveine, tilleul, 4.0
- verveine-menthe, camomille, tisane du berger

CAFÉ GOURMAND

accompagnement : cake banane, glace palet breton, far breton

- ♡ —————
- Café Gourmand 8.0
- Déca Gourmand 8.2
- Chocolat Gourmand 9.0
- Thé Gourmand 9.0
- Rhum Gourmand 12.0
- Champagne Gourmand 16.0



VINS BLANCS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Muscadet sur lie AOP, <i>Tourlaudière</i>	5.0	15.	23.
Pinot gris IGP, <i>Tourlaudière, val de Loire</i>	5.5	16.	25.
Chardonnay AOP, <i>Pennautier, Comtes de Lorgeril</i>	6.5	19.	29.
Chablis premier cru AOP, <i>Beaurey</i>	7.5	25.	38.
Gewurztraminer AOP, <i>Vendange tardive, Wolfberger</i>	9.0	30.	44.

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Corse IGP, <i>Costa Serena</i>	4.5	13.	20.
Côtes de Provence AOP, <i>Château Roubine, la vie en rose</i>	6.5	21	32.

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
«Vin de copains», BIO IGP, <i>Domaine de Carobelle, méditerranée</i>	4.0	14.5	19.5
Brouilly AOP, <i>La chapelle de Venenge</i>	5.5	16.	25.
Chinon AOP, Biodynamie <i>Domaine Fabrice Gasnier, les graves</i>	6.5	18.	29.
Crozes Hermitage AOP, <i>Domaine Mélody, friandise</i>	7.5	24.	36.
Margaux BIO AOP, <i>Château mille roses</i>	8.	28.	42.
Saint-Émilion, Grand Cru AOP, <i>La Closerie de Fourtet, Philippe Cuvelier propriétaire</i>			58.

EAUX de PLANCOËT

	50 cl	1 litre
Eau plate	4.0	5.1
Fines bulles	4.0	5.1

CIDRE Artisanal

La bolée 4.0
brut ou doux

Tourne Pierre .. 12.0
Cuvée maison
Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de
Saint-Malo*

CHAMPAGNE Drappier

La coupe 15 cl 11.0

Brut Nature 75 cl 60.0
Zéro dosage

Le champagne Drappier
première maison reconnue
carbone zéro



Vins au pichet

	Verre 12 cl	25 cl	50 cl
Cuvée de la Patronne <i>Blanc ou rosé</i>	4.0	7.5	14.5

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Notre personnel est formé pour répondre à vos questions relatives aux allergènes - Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Un ticket de caisse doit vous être remis sur lequel figure le prix des consommations. - PRIX NETS en Euros - service compris - La maison n'accepte pas les chèques bancaires.

Sélection cave du jus d'octobre