



le
**Tourne
Pierre**

crêperie - restaurant

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	4
Cassis, pêche, mûre	
Kir vin blanc 15 cl	5
Côteaux du Layon BIO 15 cl	8
Gewurztraminer 12 cl	11
vendange tardive	
Kir royal 15 cl	12
Champagne coupe 15 cl	12
Casanis 2 cl	5
Martini blanc ou rouge 5 cl	5
Chouchen 10 cl	6
Martini Gin 6 cl	7
Whisky Paddy 4 cl	10
Gin Hendrick's Tonic 15 cl	11
Jack Daniel's 4 cl	11
Haig club 4 cl	11
David Beckham whisky	

JUS DE FRUITS

Artisanaux 5€

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

BIÈRES bretonnes

Morgane BIO 25 cl	6
Bière pression Lancelot	
Draught beer 50 cl	10
Telenn Du BIO 33 cl	7
Bière bouteille blé noir	
Cervoise 33 cl	7
Bière gauloise bouteille	

SODAS

Coca Cola 33 cl	5
Coca Cola sans sucres 33 cl	5
Orangina 25 cl	5
Tropico tropical 25 cl	5
Fuze Tea 25 cl	5
Ginger ale 25 cl	5
Limonade 33 cl	4.5
Diabolo 33 cl	5
Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, banane-kiwi, passion	

RHUMERIE

Ti Punch 4 cl	7
Planteur maison 20 cl	9
Ti Vieux 4 cl	9
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 8
- Pomme, poire, cidre 8
- Ananas, banane, vanille 8
- Épices et plantes infusées 8

DIGESTIFS

Get 27 4 cl	9
Grand Marnier 4 cl	9
Calvados 4 cl	10
Cognac Hennessy 4 cl	10
Gin Hendrick's 4 cl	11
Vodka Belvédère 4 cl	11
Irish coffee	11

ENTRÉES

Tomates Burrata bien crémeuse, pesto . 13
Tomatoes, Burrata, pesto, toasts

Saumon fumé BIO, toasts 15
Organic smoked salmon

Crevettes mayo du chef (par 10) 17

SALADES

Argoat : 17
Toasts de chèvre chaud, lardons, tomates, herbes de Provence, noix, vinaigre de framboise, salade
Warm goat cheese toasts, diced bacon, tomatoes, mixed herbs, walnuts, raspberry vinegar, salad

Bidouane : 19
Saumon BIO fumé, tomates, échalotes, ciboulette, blinis de sarrasin, citron, crème fouettée, salade
Organic smoked salmon, buckweat blinis, shallot, tomatoes, chives, lemon, whipped cream, salad

Puglia : 21
Jambon Serrano, tomates, Burrata crémeuse des Pouilles, pêche grillée, pignon de pin, pesto salade
Serrano ham, tomatoes, Burrata, grilled peach, pine nuts, pesto, salad

POISSONS

Filet de bar, sauce au chorizo Bellota 23
risotto crémeux au sel fumé - *Sea bass fillet, Bellota chorizo sauce, creamy risotto with smoked salt*

Thon rouge mi-cuit grillé, 25
crème d'estragon, purée maison
Grilled mi-cuit red tuna, tarragon cream, home-made mashed potatoes

* viande Black Angus origine française ou Ireland
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

VIANDES

Boudin noir aux pommes, purée maison 17
Apple black pudding, home-made mashed potatoes

Poulet au cidre 19
Petits raisins, frites et salade
Cider chicken and small raisins, chips and salad

Belle entrecôte choisie par le chef 28
(mini 250 gr) sauce Roquefort, frites, salade
Generous rib steak (10 oz), Roquefort sauce, chips, salad

BAO BURGERS

servi avec frites

Beji (végétarien) 17
Champignons crus, carottes, tomates, pousse de soja, concombre, fromage ail & fines herbes, sauce japonaise maison
Mushrooms, carrots, tomatoes, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese & herbs, home-made japanese sauce

Sake 20
Saumon fumé BIO, concombre, fromage ail & fines herbes, tomates, pousse de soja, sauce japonaise maison
organic smoked salmon, soybean sprouts, cucumber, garlic cheese & herbs, home-made japanese sauce

Buta 22
Pulled pork, oignons frits, oignons rouge, concombre, pousse de soja, sauce japonaise et américaine maison
Pulled pork, fried onions, red onions, cucumber, soybean sprouts, home-made japanese and american sauce

Bistrot

MOULES

(environ 1 kg - selon saison)

Moules marinières	17
Moules à la crème	18
Moules au Roquefort	18
Assiette de frites - <i>Plate of chips</i>	5

FORMULE MOULES 22 €

(environ 1 kg - selon saison)

Moules + frites

mussels and chips

+

Crêpe beurre sucre

pancake with butter and sugar

MENU enfant 12€

(- 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 28€

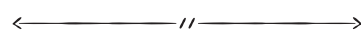
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€



Salade Argoat

ou

6 Crevettes mayo du chef



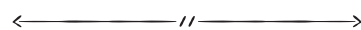
Poulet au cidre

et petits raisins, frites

ou

Galette Obélix

Viande hachée Black Angus, œuf miroir,
cheddar, oignons, salade



1 crêpe chocolat & glace vanille

ou

far breton maison



VÉGÉTARIENNES

- Végétarienne :** 10
Tomates, oignons, champignons, salade
Tomatoes, onions, mushrooms, salad
- Fort-Roc:** 11
Roquefort, crème fraîche, salade, noix
Roquefort cheese, cream, salad, walnut
- Gouèle :** 11
Fromage de chèvre, tomates mijotées, salade
Goat cheese, simmered tomatoes, salad

COMPLÈTES

- Complète :** jambon, œuf, fromage 10
Ham, egg, cheese
- Complète tomates :** 11
Jambon, œuf, fromage, tomates
Ham, egg, cheese, tomatoes
- Super complète :** 13
Jambon, œuf, fromage, tomates mijotées, oignons, champignons, crème fraîche
Ham, egg, cheese, simmered tomatoes, onions, mushrooms, cream
- Complète Riboul :** 14
Andouille de Guémené*, œuf, fromage, salade
Andouille from Guémené, egg, cheese, salad

Tout supplément - Extra 3

Supplément 6
viande hachée*, saucisse* ou andouille* de Guémené
Additional ingredient : ground beef, sausage* or andouille**

* Viande Haché Black Angus origine Ireland - Saucisse artisanale «la Chantelouas»
- Andouille artisanale du pays de Dinan - ** Viande Bovine française, race à viande

SPÉCIALITÉS

- Galette saucisse*** artisanale grillée ... 11
Grilled country pork sausage
- Plijadur :** 13
Andouille de Guémené grillée, moutarde à l'ancienne, salade
Grilled andouille, whole grain mustard, salad
- Mamm-Gozh :** 13
Lardons, champignons, crème fraîche, salade
Diced bacon, mushrooms, cream, salad
- Teuc'h :** 14
Fromage de chèvre, lardons, tomates mijotées, salade
Goat cheese, diced bacon, simmered tomatoes, salad
- Raklett :** Jambon Serrano, lardons, 16
pommes de terre, fromage à raclette, salade
Potatoes, diced bacon, Serrano ham, raclette cheese
- Tad Kozh :** 17
Boudin noir, compote de pommes maison, salade
Black pudding, home-made stired apple, salad
- Penn Sardin :** 18
Sardines de Douarnenez, oignons, tomates mijotées, salade, fromage ail et fines herbes
Sardine from Douarnenez, garlic and fine herbs cheese, onions, simmered tomatoes, salad
- Penn Poull :** 18
Poulet, tomates, champignons et oignons mijotés à la crème fermière, salade - *Chicken, tomatoes, mushrooms, onions cooked with cream, salad*
- Frisket :** 19
Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette
Smoked salmon, cream, chives
- A-Bell :** 19
Jambon Serrano, Burrata crèmeuse des Pouilles, tomates, pesto, roquette
Serrano ham, Burrata, tomatoes, pesto, arugula salad
- Obélix :** 20
Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad*

CLASSIQUES

Beurre, sucre	6
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture - jam	7
<i>Fraise, abricot, groseille, orange amère</i> <i>Strawberry, apricot, redcurrant, bitter orange</i>	
Citron	7
<i>Lemon</i>	
Miel	7
<i>Honey</i>	
Miel, citron	8
<i>Lemon and honey</i>	
Chocolat maison	8
<i>home-made chocolate</i>	
Nutella	8
Caramel au beurre salé maison	8
<i>Home-made salted butter caramel</i>	
Chocolat, noix de coco	9
<i>home-made chocolate, coconut</i>	
Crêpe glacée (1 boule au choix)	9
<i>Pancake with ice-cream (one scoop)</i>	
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, citron, menthe, blé noir, palet breton, chocahuète	
<i>Flavor of choice : Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, mint, buckwheat, french butter cookie, snickers</i>	
Supplément crème chantilly	2.5
<i>Whipped cream extra</i>	
Supplément glace	3.0
<i>Ice-cream extra</i>	

SPÉCIALITÉS



Hopopop :	10
<i>Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison</i> <i>Fried banana with butter, home-made chocolate sauce</i>	
Winizh-Du :	10
<i>Caramel au beurre salé, glace au blé noir</i> <i>Salted butter caramel, buckwheat ice-cream</i>	
Audinek :	10
<i>galette de blé noir, chocolat maison, crème chantilly (sans gluten)</i> <i>Buckwheat pancake, chocolate, whipped cream (gluten free)</i>	
Flambouze	11
<i>Crêpe flambée Calvados ou Grd Marnier ou rhum</i> <i>Flambeed pancake with Calvados or rum or Grd Marnier</i>	
Suzette :	11
<i>Ecorces d'orange flambées au Grand Marnier</i> <i>Orange zest flambeed with Grand Marnier</i>	
Memestra :	11
<i>Pommes cuites maison, caramel au beurre salé, amandes</i> <i>Home-made baked apples, salted butter caramel, almonds</i>	
Lovely BZH :	12
<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	12
<i>Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly</i> <i>Chocolate, ice-cream french butter cookie, whipped cream</i>	
Pitaouer :	12
<i>Chocolat maison flambée au Grand Marnier</i> <i>Chocolate pancake flambeed with Grand Marnier</i>	



DESSERTS maison

Cake banane	7
Far breton	8
Pain perdu brioché	10
du boulanger (Nutella ou Caramel au beurre salé)	

GLACES *Eric Elien* //

artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liègeois : 9

Glace vanille, glace chocolat ou café, sauce
chocolat ou café, crème chantilly

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

Dame blanche : 9

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Banana split : 9

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce
chocolat, crème chantilly

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

Route du Rhum : 11

Glace rhum-raisins & vanille, rhum, crème chantilly

Sultanas and vanilla ice cream, rum, whipped cream

Coupe Colonel : glace citron, vodka .. 11

Lemon ice-cream, vodka

Glaces

1 boule..3.0 2 boules..5.5 3 boules..8.0

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 crème chantilly 2.5

NESPRESSO®



Ristretto 3

Espresso 3

Espresso lungo (grand café) 4

Decaffeinato 4

Decaffeinato lungo 5

Latte (petit crème) 4

Latte grande (grand crème) 5

Cappuccino 5

Latte macchiato 5

Chocolat chaud Poulain, grand arôme 4.5

Chocolat viennois 6

Café viennois 6

Thé : Ceylan, Earl Grey, 5
fruits rouge, thé vert à la menthe

Infusion : Verveine, tilleul, 5
verveine-menthe, camomille, tisane du berger

CAFÉ GOURMAND

accompagnement : cake banane,
glace palet breton, far breton



Café Gourmand 10

Déca Gourmand 10

Chocolat Gourmand 11

Thé Gourmand 11

Rhum Gourmand 13

VINS BLANCS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Chardonnay AOP, 6.5 19 29
Pennautier, Comte Nicolas de Lorgeril

Muscadet sur lie AOP BIO, 7 20 30
Clos des Orfeuilles, maison Castel

Côteaux du Layon BIO, 8 25 38
Château de la Roulerie

Gewurztraminer AOP, 11 48
Vendange tardive, Wolfberger

VINS ROSÉS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Corse IGP, 6 18 25
Ile de beauté, Costa Serena

Côtes de Provence AOP*, 7 20 30
Domaine Souviette

VINS ROUGES

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

«Vin de copains» IGP, 6 18 25
Bistrot chic, pays d'Oc

Brouilly AOP, 7 20 30
La chapelle de Venenge, maison Loron

Vacqueryas AOP, Biodynamie 9 28 40
*Domaine de Miramont, famille Chassillan
 Artisans vignerons*

EAUX de PLANCOËT

50 cl 1 litre

Eau plate 4 6
 Fines bulles 4 6

CIDRE Artisanal

La bolée 5
 brut ou doux

Tourne Pierre 14
 Cuvée maison
 Bouteille 75 cl brut ou doux

*du Pays de
Saint-Malo*

CHAMPAGNE Drappier

La coupe 15 cl 12

Brut Nature 75 cl 60
 Zéro dosage

Le champagne Drappier
 première maison reconnue
 carbone zéro



Vins au pichet

Verre 12 cl 25 cl 50 cl

Cuvée de la Patronne 5.5 9 16.
Blanc ou rosé

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.