



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	15
Champagne coupe 15 cl ..	15
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	8
Planteur maison 20 cl	9
Ti Vieux 4 cl	10
Rhum vieux Bologne 4 cl .	10
Old Black Cane	
Rhum vieux Bologne 4 cl .	12
Dark Sail, cuvée spéciale	
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

Apéritifs - Boissons - Digestifs

ENTRÉES

- Saumon fumé BIO, toasts 15
Carpaccio de bœuf charolais, 16
oignons cébette & sel fumé
Crevettes mayo du chef (par 10) 17

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*

- Cassolette de noix de St-Jacques 24
aux salicornes, fondue de poireaux,
champignons et salade verte
*Cassolette of scallops and glasswort, leak fondue,
mushrooms and green salad*

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

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*

- Penfao : 21
Andouille de Guémené grillée, lardons, pomme de
terre, oignons, tomates, salade, œuf miroir
*Grilled andouille, diced bacon, potatoes, onions, tomatoes
salad, fried egg*

VIANDES

- Boudin noir aux pommes, purée maison 18
Apple black pudding, home-made mashed potatoes

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

- Potée de Mr Eddy 22
saucisse et lard du Pré Bois, pommes de terre,
carottes, poireaux
Country pork sausage, bacon, potatoes, carrots, leeks

- 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) 18
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 24
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 25
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*



**FAITES PLAISIR
à vos proches**

offrez un bon cadeau
GOURMAND

d'une valeur de

25€ ♥ **50€** ♥ **75€**

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€

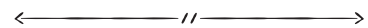
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€



Salade Argoat

ou

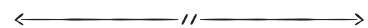
6 Crevettes mayo du chef



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 :** 12
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
Additionnal ingredient : ground beef, sausage* or andouille**

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 :** 18
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
- Obélix :** 20
Viande hachée Black Angus, œuf, cheddar, tomates, oignons, salade - *Ground beef Black Angus, egg, cheddar tomatoes, onions, salad*
- Pen Duick :** 24
Noix de St-Jacques flambées au Cognac fondue de poireaux à la crème
Flambeed scallops with Cognac, leek fondue, cream

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

CLASSIQUES

Beurre, sucre	6
<i>Butter, sugar</i>	
Confiture - jam	7
<i>Fraise, abricot, orange amère</i> <i>Strawberry, apricot, 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 à la cannelle maison, caramel au beurre salé, amandes</i> <i>Home-made baked apples with cinnamon, 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

Far breton	8
Tiramisu	10
caramel au beurre salé, palet breton	
Pain perdu brioché	10
du boulanger	
(Nutella ou Caramel au beurre salé)	

GLACES

Eric Elien



artisanale au lait cru fermier

Chocolat ou Café Liègeois : 10

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 : 10

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

Banana split : 10

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

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

Route du Rhum : 12

Glace rhum-raisins & vanille, rhum, crème chantilly

Sultanas and vanilla ice cream, rum, whipped cream

Coupe Colonel : glace citron, vodka .. 12

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, 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 15

Brut Nature 75 cl 70
 Zéro dosage

Le champagne Drappier
 première maison reconnue
 carbone zéro



Vins au pichet

Verre 12 cl 25 cl 50 cl

Cuvée de la Patronne 6 10 18
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.