le Tourne Pierre

crêperie - restaurant

Entre Bretagne et Caraïbes...

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

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

Sainte Colombe	25 cl	50 cl
Dorée BIO Bière pression 5,5 % vol	6	11
IPA BIO Bière pression 6,7 % vol	6	11
Blanche BIO Bière blanche bouteille 5,5 % vol	33 cl .. 8	

CIDRE ARTISANAL

du Pays de Saint-Malo

- La bolée, brut ou doux 7
- Tourne Pierre, cuvée maison 18
  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

Hall of Fame

- Rum Kraken 4 cl 12
  Joey Starr signature
- Whisky Haig club 4 cl 12
  David Beckham signature
- Gin The Gardener 4 cl 13
  Brad Pitt signature
- Drappier Brut Nature 15 cl 15
  Champagne du Général de Gaulle
- Calvados Maison Jouffe 4 cl 10
  Goutte du Grand-Père

CAVE

CHAMPAGNE Drappier

- La coupe 15 cl 15
- Brut Nature 75 cl - Zéro dosage 70

Le champagne Drappier première maison reconnue carbone zéro

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	37.5 cl	75 cl
Gascogne IGP, *Famille Brumont*	8	26	35
Pouilly Fuissé AOP, *Les vieux murs, Jean Loron, Bourgogne*	12	30	45

VINS ROSÉS

Corse IGP, *Ile de beauté, Costa Serena*	8	26	35
Côtes de Provence AOP, *M de Minuty*	9	28	40

VINS ROUGES

«Vin de copains», *Côtes de Gascogne IGP, famille Brumont*	8	26	35
Brouilly AOP, *La chapelle de Venenge, maison Loron, Beaujolais*	9	28	40
Saumur BIO AOP, *L'Amarante, Julien Fouet, éco-pâturage*	10	30	45
Chorey-lès-Beaune AOP, *Maison Champy, Bourgogne*			54

* Viande Hachée Black Angus origine Ireland - Saucisse artisanale ferme du Pré Bois - Andouille artisanale du pays de Dinan - ** Viande Bovine française, race à viande.
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.

NOS FORMULES

Route du Rhum 2026

Avis de grand vent de liberté

CLASS 40
30€

Entrée ou Dessert + Plat

— ENTRÉES —

Burrata crémeuse, tomates, pesto

ou **Crevettes roses,** mayo

ou **Accras de morue maison,** (x4)
sauce du chef

ou **Saumon fumé BIO,**
toasts crème fermière ciboulette

IMOCA
40€

Entrée + Plat + Dessert

— PLATS —

Galette Obélix
viande hachée Black Angus*, œuf, cheddar affiné, tomates, oignons

ou **Galette Raklett**
Jambon aux herbes, Pancetta, pommes de terre, fromage à raclette fondant

ou **Filet de bar,**
sauce au chorizo Bellota, riz parfumé

ou **Poulet fermier de Janzé au cidre**
frites, carottes rôties au miel

ULTIM
45€

Entrée + Plat + Dessert
+ 1 verre de vin + 1 rhum arrangé

— DESSERT —

Far Breton

ou Mousse au chocolat Valrhona

ou Crêpe caramel au beurre salé maison

ou Crêpe chocolat

ou Glace 2 boules

LA CARTE LA CARTE LA CARTE LA CARTE LA CARTE

LES ENTRÉES

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

Accras de morue maison, sauce du chef (par 6) 13

Burrata crémeuse, tomates, pesto 15

Crevettes roses, mayo du chef (par 6) 15

Saumon fumé BIO, toasts 18
crème fermière ciboulette

Crab Roll : 18
Crabe, mayonnaise au yuzu, légumes croquants, brioche dorée, frites

MENU ENFANT
(- 12 ans)

15€

Galette complète
(œuf, jambon, fromage)
ou
steak haché frites
(VBF environ 125 gr)
ou
saumon, frites
+
Crêpe chocolat
ou
1 boule de glace
ou
1 Yaourt Malo

* Viande française - Saucisse artisanale du «Pré Bois» sans colorant, sans conservateur - Un cahier des allergènes est à votre disposition sur demande. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

LES PLATS

BAO Burger Végétarien : 24
Steak de soja, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes

BAO Burger Mer : 25
Saumon fumé BIO, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes

BAO Burger Terre : 26
Pulled pork fondant, tomates, oignons rouges, pousses de soja, concombres, fromage ail & fines herbes

Poulet fermier de Janzé au cidre, ... 27
frites, carottes rôties au miel

Filet de bar, sauce au chorizo Bellota, ... 28
riz parfumé

Faux-filet breton maturé grillé 33
frites, salade et sauce Roquefort

LES GALETTES DE BLÉ NOIR

Végétarienne : 13
Tomate, champignon, oignon, salade verte

Complète : Jambon aux herbes, œuf, fromage 13

Super complète : Jambon, œuf, fromage, ... 16
tomates mijotées, oignons, champignons, crème fraîche

Teuc'h : 18
Fromage de chèvre, Pancetta, tomates mijotées

Penn Poupiott' : Steak de soja, œuf, ... 21
cheddar, tomate à l'ail, oignon

Raklett : Jambon aux herbes et Pancetta, ... 23
pommes de terre, fromage à raclette fondant

Frisket : 24
Saumon BIO fumé, crème fraîche, ciboulette

Penn Glas : Chair de crabe, ... 24
mayonnaise yuzu, choux rouge, céleri, carotte

Obélix : Viande hachée Black Angus*, œuf, ... 25
cheddar affiné, tomates, oignons

LES DESSERTS

Far Breton 12

Mousse au chocolat Valrhona 13

Café Gourmand 14
BB crêpe, glace palet breton, far breton

Rhum Gourmand 16
Pour rester dans l'ambiance...

GLACES ARTISANALES

Dame blanche : 14
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Chocolat ou Café liégeois : 14
Glace chocolat ou café et vanille, sauce chocolat ou café, crème chantilly

Route du Rhum : 16
Glace rhum-raisins et vanille, rhum, crème chantilly

Glace 1 boule ....5 **Glace 2 boules** 8

Glace 3 boules 12

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisin - Sorbet citron vert, sorbet cassis

CRÊPES DE FROMENT

Beurre, sucre 7

Chocolat maison 10

Caramel au beurre salé maison 10

Hopopop : 11
Banane poêlée au beurre sauce chocolat maison

Flambée 13
Grand Marnier ou Rhum ou Calvados

Winizh-Du : 15
Caramel au beurre salé, glace au blé noir

Diwall 15
Chocolat maison, glace palet breton, crème chantilly