



### 🌿 Notre philosophie

Bienvenue chez moi, dans cette crêperie-restaurant imaginée comme un lieu simple, sincère et gourmand, où l'on vient autant pour bien manger que pour passer un bon moment.

Ici, tout est fait maison, avec passion : des pâtes à crêpes aux sauces, des garnitures salées aux douceurs sucrées. Chaque recette est préparée sur place, dans le respect du goût et du savoir-faire. Et parce que la qualité commence par le choix des produits, nos viandes sont exclusivement françaises.

Je privilégie les producteurs locaux, pour vous offrir des produits frais, responsables et pleins de saveurs.

Chez moi, il y a du vrai, du local et beaucoup d'amour dans chaque assiette !

---

### 🌿 Nos producteurs locaux :

- La Chèvrerie de la Poterie (Dingé) – Fromages de chèvre
- Les Légumes du Grand Bois (Québriac) et La ferme du Fersac (Meillac) – Légumes
- La Crèmerie de la Rance (Plouër-sur-Rance) – Lait, crème et œufs
  - Les Ruchers d'Anne-Sophie (Cardroc) – Miel
- La Ferme des Glaces (Saint-Brieuc-des-Iffs) – Glaces artisanales
  - La Ferme du P'tit Bois (Meillac) – Fromages de vache
  - Le Moulin de la Charbonnière (Saint-Grégoire) – Farine
  - Piot Gallée (Saint-Symphorien) – Pommes de terre
- Volailles de Breizh (Québriac) et S.B.V (Quévert) – Viandes

....

“Ici les calories comptent pour du beurre”

## LES COCKTAILS

**Punch maison** 20cl 6.5€  
Rhum, mélange de fruits

**Spritz Aperol** 25cl 8€  
Aperol, prosecco, eau gazeuse

**Spritz Lemoncello** 25cl 8.5€  
Lemoncello, prosecco, eau gazeuse

**Moscow mule** 20cl 8€  
Vodka, jus citron vert,  
ginger beer

## CÔTÉ SANS ALCOOL

**Lula Strega** 25cl 6€  
Mélange de fruits, grenadine,  
limonade

**Gin beer** 20cl 7€  
Gin 0°, ginger beer, citron vert

**"Pom Tonic"** 33cl 5.5€  
Jus de pomme bio pétillant

## LES TOT' APÉRO

**La "blé noir"** 2pers / 4pers  
Assortiment maison 7.5€ 15€  
autour du sarrasin !

**La "pas blé noir"** 2pers / 4pers  
Assortiment de charcuteries 11€ 22€  
et de fromages locaux !

**La "un peu des deux"** 4pers  
Assortiment des deux Tot' 19.5€



Andouillé-  
Neuville (35)



ferme du  
**Pressoir**

Saint Pern (35)

## LA CUISINE DU JOUR

Entrée  
Plat  
Dessert  
19.5€

Entrée / plat  
Plat / dessert  
17.5€

Uniquement le midi en semaine !  
(hors juillet août)

## L'APÉRO AU CIDRE

**"Mama Fruita"** 33cl 6€  
Cidre bio clémentine-passion-citron

**"Rhum Pom-Pom"** 33cl 6.5€  
Cidre bio, rhum ambré et note de pommes

**"Cidre I.P.A"** 33cl 6.5€  
Cidre bio houblonné au note d'agrumes



Saint Suliac (35)

## CÔTÉ FROMAGE

**L'assiette de fromage**  
Assortiment de  
fromages locaux !

8€

# L'ACTU CHEZ TOT'

## Les "à ma guise"

<b>LA COMPLÈTE</b>	8.2€	<b>LA BEURRE</b>	3.5€
Jambon, œuf, emmental		<b>LA JAMBON EMMENTAL</b>	6.2€
<b>LA COMPLÈTE VÉGÉTARIENNE</b>	8.5€	<b>LA JAMBON OEUF</b>	6.5€
Œuf, emmental, oignons caramélisés		<b>LA OEUF EMMENTAL</b>	6.5€
au cidre, champignons		<b>BOL DE SALADE</b>	2€

Suppléments : légumes : 1.50€ / œuf fermier : 1.80€ / viandes : 3€

## Les Spéciales

<b>BRAYDEN</b>	13€
Poulet, sauce curry-coco, carottes, champignons, oignons caramélisés au cidre	
<b>TORNAD</b>	14€
Andouille de Guémené, emmental, pommes, fromage "le pti bois" (fromage de la ferme du p'tit bois ressemblant à un camembert)	
<b>STARLETTE</b>	14.5€
Saumon frais, fondue de poireaux, sauce crème, comté	
<b>ADHIRA</b>	13.5€
Viande hachée, oignons caramélisés au cidre, cheddar, sauce burger maison, oeuf	
<b>PRINTEMPS</b>	12€
Fondue de poireaux, emmental, carottes, champignons, crème de patate douce	
<b>ROLEXS</b>	13€
Fromage à raclette, pommes de terre, oignons caramélisés au cidre, poitrine fumée	
<b>MYSTIC</b>	14€
Chèvre fermier mi-frais, emmental, miel, poitrine fumée, noix	

# LES GALETTES

# Les plats

<b>LE SAUMON</b>	18€
Pavé de saumon, légumes de saisons rôtis, sauce beurre blanc	
<b>LE BŒUF</b>	19€
Cœur de rumsteck (env 200g), pommes de terre grenailles, sauce poivre maison ou jus d'oignons caramélisés	
<b>LE CANARD</b>	19€
Magret de canard, sauce au miel, pommes de terre confites	
<b>LE PORC</b>	17€
Lamelles de filet mignon de porc marinées aux épices, wok de nouilles de riz et légumes.	
<b>LE POULET</b>	17€
Suprême de poulet jaune cuit "comme chez mamie", pommes de terre sautées, purée de petits pois, jus de cuisson	
<b>LE RISOTTO</b>	15€
Risotto, légumes de saison (option crevettes + 4€)	

---

## Le menu Capucine

(jusqu'à 10ans)

11.5€

Diabolo / Sirop à l'eau / Jus de pommes fermier

---

Les galettes "à ma guise"

Le p'tit poulet

Le p'tit poisson

---

Les crêpes "les indémodables"

1 boule de glace fermière

# LES PLATS

## Les indémodables

<b>LA SUCRE OU LA BEURRE</b>	3.5€	<b>LA MIEL</b>	5€
<b>LA BEURRE - SUCRE</b>	3.9€	<b>LA MIEL CITRON</b>	5.5€
<b>LA CHOCOLAT MAISON</b>	5.5€	<b>LA JUS DE CITRON</b>	5€
<b>LA CAMEL BEURRE SALÉ MAISON</b>	5.5€	<b>LA SUCRE - JUS DE CITRON</b>	5.2€
<b>LA NUTELLA</b>	5.5€	<b>LA CRÈME CITRON MAISON</b>	6€
<b>LA BLE NOIR CHOCOLAT (GALETTE)</b>	5.5€	<b>LA FRANGIPANE MAISON</b>	6€

## Un pti plus ?

<b>CHANTILLY MAISON</b>	1.8€	<b>COULIS</b>	1.5€
<b>BOULE DE GLACE FERMIERÈ</b>	3.5€	<b>GOURMANDISES</b>	1.5€

## Les signatures

<b>ESCAPIST</b>	9€
Sauce chocolat maison, banane, coco râpée, chantilly	
<b>ROYALE</b>	10€
Beurre de cacahuète maison, pop corn caramélisé, sorbet fermier framboise, chantilly	
<b>ALTESSE</b>	11€
Frangipane à la cacahuète maison, caramel au beurre salé maison, glace fermière caramel, chantilly	
<b>PASSION</b>	9.5€
Ananas rôti, coulis passion, sorbet fermier mangue, amandes effilées, chantilly	
<b>PIM'S</b>	9.5€
Sauce chocolat maison, orange confite, glace fermière sablé breton, chantilly	
<b>PANTHÉON</b>	9€
Caramel au beurre salé maison, pommes cuites, brisures sablé breton, chantilly	
<b>FARANDOLE</b>	9€
Sauce chocolat blanc, glace fermière spéculoos, éclats de spéculoos, chantilly	

# LES CRÊPES

# Desserts

<b>LE FINANCIER FAÇON "SNICKERS"</b>	11€
Financier noisette, ganache chocolat, caramel au beurre salé, cacahuètes, chocolat croquant	
<b>LE CITRON MERINGUÉ</b>	11€
Sablé breton, crème citron maison, gelée citron vert, meringue	
<b>LA VANILLE</b>	10€
Biscuit granola, crème vanille de Madagascar, tartare de fruits de saison	
<b>LE CHOCOLAT</b>	10€
Cheesecake chocolat, glace fermière chocolat blanc	
<b>L'ANANAS</b>	9.5€
Ananas rôti, crème passion maison, biscuit chocolat	
<b>CRÈME BRULÉE MAISON</b>	8€

## Les Glaces fermière

<b>1 BOULE</b>	<b>2 BOULES</b>	<b>3 BOULES</b>	<b>CHANTILLY MAISON</b>	<b>ALCOOL</b>
3.5€	6€	8€	1.8€	3€

<b>COUPE 1 BOULE</b> : 1 parfum + 1 coulis + 1 gourmandise + chantilly	6€
<b>COUPE 2 BOULES</b> : 2 parfums + 1 coulis + 1 gourmandise + chantilly	8€
<b>COUPE 3 BOULES</b> : 3 parfums + 1 coulis + 1 gourmandise + chantilly	10€

### LES CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar	Rhum raisins
Chocolat avec copeaux	Pistache
Caramel au beurre salé	Café
Chocolat blanc avec copeaux	Spéculoos
Menthe chocolat	Sarrasin
Sablé breton	

### LES SORBETS

Mangue
Citron jaune
Poire
Framboise

### **LES COULIS :**

Chocolat maison / Caramel au beurre salé maison / Framboise / Passion.

### **LES GOURMANDISES :**

Copeaux de chocolat / brisures de sablé breton / Brisures de meringues / Brisures de spéculoos / Pop corn caramel.

# DESSERTS / GLACES

## On boit quoi ?

KIR BRETON OU VIN BLANC 12CL	4.2€
KIR PÉTILLANT 12CL	4.9€
RICARD 2CL	4€
WHISKY BRETON 4CL	6€
WHISKY COCA 24CL	7.5€

## Une petite mousse ?

### PRESSION :

LEFFE 25CL	3.9€
LEFFE 50CL	7.8€
LOBURG 25CL	3.6€
LOBURG 50CL	7.2€

### BOUTEILLE :

BLANCHE HERMINE 33CL	6€
BONNETS ROUGES 33CL	6€
DUCHESSA ANNE 33CL	6€

## Plutôt sans alcool ?

BREIZH COLA / ZERO 33CL	3.9€
BREIZH AGRUM 33CL	3.9€
BREIZH TEA PÊCHE 33CL	3.9€
JUS DE FRUITS 25CL	3.5€
JUS DE POMME FERMIER 25CL	3.8€
LIMONADE 25CL	3€
DIABOLO 25CL	3.5€
SIROP À L'EAU 25CL	2.5€
DREMMWEL (0°) 25CL	4.5€

## Un peu d'eau ?

PLANCOËT PLATE / GAZ 50CL	3.8€
PLANCOËT PLATE / GAZ 1L	5.8€

## On finit par quoi ?

EXPRESSO	2.2€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
DECAFEINÉ	2.5€
CAFÉ CRÈME	3.9€
CHOCOLAT CHAUD	4.5€
THÉ / INFUSION	4€
IRISH COFFEE	9€

## Du Vin ?

CÔTES DU RHÔNE AOP	23€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	26€
CÔTE DE BLAYE AOP	26€
PINOT NOIR IGP	27€

CHARDONNAY BIO	24€
MUSCADET AOP	25€
SAUVIGNON BIO	24€
CÔTE DE GASCOGNE IGP	26€

CÔTE DE PROVENCE AOP	24€
CORSE IGP	24€

### VIN AU VERRE

ROUGE	BLANC / ROSÉ
5.8€	5.2€

Tous nos vins sont proposés au verre !

## Ou du Cidre ?

### PRESSION :

TI-LO BIO "SISTER" BRUT 25CL	3.9€
TI-LO BIO "SISTER" BRUT 50CL	7.8€
TI-LO BIO "SISTER" BRUT 1L	15.5€

### BOUTEILLE :

CIDRE SORRE BRUT OU DOUX 75CL	16€
POIRÉ SORRE DOUX 75CL	17€

## Des bulles ?

COUPE PÉTILLANT / PROSECCO 12CL	5.2€
BLANC DE BLANC 75CL	28€
COUPE CHAMPAGNE 12CL	10€
CHAMPAGNE 75CL	49€

GET 27 / 31 4CL	6€
MENTHE PASTILLE 4CL	6€
LEMONCELLO 4CL	6.5€
RHUM ARRANGÉ 4CL	6.5€
BAILEYS 4CL	6€
COGNAC / COGNAC AMANDE 4CL	6.2€
CALVADOS 4CL	6.2€

# LES BOISSONS