



GAUFRES SALÉES 100% sarrasin

— 100% BUCKWHEAT WAFFLES (Gluten free) —

HOT DOG — 9.5 €

Saucisse de Francfort, mozzarella râpée, ketchup ou moutarde

Frankfurt sausage, mozzarella, ketchup or mustard

VÉGÉTARIENNE — 11.8 €

Tomates, carottes, poireaux, confit d'oignons, œuf poché, vinaigrette

Tomatoes, carrots, leeks, candied onions, poached egg, salad dressing

MOZZA — 11.8 €

Tomates, mozzarella, pesto au basilic

Tomatoes, mozzarella, basil pesto

SEGUIN — 11.8 €

Fromage de chèvre, jambon Serrano, miel, noix

Goat cheese, Serrano ham, honey, nuts

SUPER COMPLÈTE — 12.5 €

Jambon, sauce béchamel, mozzarella râpée, œuf poché

Ham, béchamel sauce, mozzarella cheese, poached egg

CHICKEN — 12.5 €

Poulet, avocat, tomates confites, vinaigrette ou sauce aigre douce

Chicken, avocado, candied tomatoes, salad dressing or sweet and sour sauce

TARTIFLETTE — 12.5 €

Pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, Saint-Nectaire

Potatoes, candied onions, smoked bacon, Saint-Nectaire cheese

GUÉMÉNÉ — 13.8 €

Andouille de Guéméné, carottes, poireaux, confit d'oignons, sauce moutarde

Andouille de Guéméné, carrots, leeks, candied onions, mustard sauce

OCÉANE — 13.8 €

Saumon fumé, jus de citron, crème montée à l'aneth

Smoked salmon, lemon juice, whipped cream with dill

PROVENCALE — 13.8 €

Thon, poivrons confits, cœur d'artichaut, œuf poché, basilic, sauce balsamique

Tuna, candied peppers, artichoke heart, poached egg, basil, balsamic sauce

BRETONNE — 12.5 €

Confit d'oignons, emmental, saucisse, sauce moutarde

Candied onions, emmental cheese, sausage, mustard sauce

FRAÎCHEUR — 13.8 € (selon saison)

Tzatziki, feta, tomates, baby poivrons, olives noires, sésame grillé, ciboulette

Tzatziki, feta, tomatoes, baby peppers, black olives, toasted sesame, chives



Suggestion du jour

Suggestion of the day

Composez votre gaufre Make your waffle



5 ingrédients de votre choix :

5 ingredients of your choice:

- poireaux (leeks)
- œuf poché (poached egg)
- jambon (ham)
- poulet (chicken)
- mozzarella (mozzarella)
- fromage de chèvre (goat cheese)
- andouille de Guéméné (Guéméné andouille sausage)
- carottes (carrots)
- tomates fraîches ou confites (fresh or candied tomatoes)
- confit d'oignons (candied onion)
- jambon Serrano (Serrano ham)
- poivrons confits (candied peppers)
- thon (tuna)
- cœur d'artichaut (heart of artichoke)
- noix (nuts)

- sauce salade (salad dressing)
- sauce aigre douce (sweet and sour sauce)
- vinaigrette (salad dressing)
- vinaigrette balsamique (balsamic vinaigrette)
- miel (honey)

Gaufres SUCRÉES

— SWEET WAFFLES —

TOUTES NOS GAUFRES PEUVENT ÊTRE GARNIES SUR UNE BASE DE FROMENT OU SARRASIN.
OUR WAFFLES CAN BE FILLED ON A WHEAT OR BUCKWHEAT BASE.



SUCRE — 3.5 €

Sugar

SUCRE VERGEOISE — 3.8 €

Caramelized brown sugar

NOCCIOLATA (pâte à tartiner Bio) — 4.5 €

Organic Nocciolata spread

CARAMEL AU BEURRE SALÉ — 5 €

Salted butter caramel

CONFITURE LÉONCE BLANC (70% de fruits) — 5 €

abricot, fraise ou 4 agrumes

Léonce Blanc jam : apricot, strawberry or 4 citrus fruits

SMARTIES : chocolat noir ou Nocciolata — 5.8 €

Smarties Dark chocolate or Nocciolata

CARAPOM — 7.5 €

pommes, chantilly, caramel au beurre salé

apples, whipped cream, salted butter caramel

AMANDINE — 7.5 €

amandes cristallisées, confiture d'abricot, chantilly

crystallized almonds, apricot jam, whipped cream

BANANE CHOC — 7.5 €

banane, chantilly, chocolat noir ou Nocciolata

banana, whipped cream, dark chocolate or Nocciolata

FRAISE (selon la saison) — 8 €

fraises, chantilly, coulis de fraise

Strawberries, whipped cream and strawberry coulis (depending on the season)

MONT-BLANC — 8 €

chantilly, crème de marron, brisures de marron et de meringue

Whipped cream, chestnut cream, crushed chestnut and meringue

CITRON MERINGUÉ — 6.8 €

crème citron jaune, chantilly, brisures de meringue, zeste de citron

Lemon cream, whipped cream, meringue pieces, lemon zest

KINDER BUENO — 8.5 €

Kinder Bueno, glace Bueno, chantilly, nocciolata

Kinder Bueno, Bueno ice cream, whipped cream, nocciolata

GRAND-MARNIER — 8.5 €

Grand-Marnier, chantilly, zestes d'orange

Grand-Marnier, whipped cream, orange zest



Toutes nos gaufres sont fabriquées chaque jour sur place avec des ingrédients frais et naturels.

Our waffles are made every day on site with fresh and natural ingredients.

Salades & MENU ENFANT

SALADS & CHILDREN'S MENU

SALADE CHÈVRE CHAUD — 13.8 €

Feuille de chêne, tomates cerises, noix, chèvre sur gaufre sarrasin, sauce vinaigre au miel
Oak leaf, cherry tomatoes, walnuts, goat cheese on buckwheat waffle, honey vinegar sauce

SALADE VÉGÉTARIENNE — 13.8 €

Feuille de chêne, tomates cerises, carottes, cœur d'artichaud, œuf dur, baby poivrons, noix de cajou, falafel, oignons frits, cubes de gaufre sarrasin, sauce salade ou balsamique
Oak leaf, cherry tomatoes, carrots, artichoke hearts, hard-boiled egg, baby peppers, cashew nuts, falafel, fried onions, buckwheat waffle cubes, salad or balsamic dressing

SALADE CÉSAR — 13.8 €

Feuille de chêne, filet de poulet, tomates cerises, œuf dur, pignons de pin, cubes de gaufre sarrasin grillés, parmesan, sauce César
Oak leaf, chicken fillet, cherry tomatoes, hard-boiled egg, pine nuts, toasted buckwheat waffle cubes, parmesan, Caesar sauce

SALADE NORDIQUE — 15.8 €

Feuille de chêne, avocat, saumon fumé, oignons frits, cubes de gaufre sarrasin, sauce vinaigre balsamique au miel et citron, ciboulette
Oak leaf, avocado, smoked salmon, fried onions, buckwheat waffle cubes, honey-lemon balsamic vinegar sauce, chives



Menu enfant Children's Menu



GAUFRE FAÇON PIZZA MARGHERITA

Gaufre sarrasin ou froment, sauce tomate, mozzarella
Buckwheat or wheat waffle, tomato sauce, mozzarella cheese

ou

GAUFRE FAÇON PIZZA REINE

Gaufre sarrasin ou froment, sauce tomate, jambon, mozzarella
Buckwheat or wheat waffle, tomato sauce, ham, mozzarella cheese

DESSERT

1 boule de glace au choix ou 1 gaufre au sucre
1 scoop ice cream of your choice or 1 sugar waffle

BOISSON

Sirop à l'eau, diabololo ou jus de pomme
Water syrup, diabololo or apple juice

Glaces MAISON

HOME-MADE ICE CREAMS

VANILLE BOURBON BIO DE MADAGASCAR

organic bourbon vanilla from Madagascar

CHOCOLAT CŒUR DE GUANAJA 80%

Guanaja heart 80% chocolate

CARAMÉLIA

chocolat au lait, caramel et pépites de Daim

milk chocolate, caramel and Daim chocolate chips

PISTACHE VERTE D'IRAN

Green pistachios from Iran

RHUM RAISINS

(raisins macérés dans un Rhum à 54°)

Rum & raisins (grapes macerated in 54° Rum)

CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

Guérande salted caramel

YAOURT GREC FLEUR DE LAIT

Greek yogurt milk flower

CAFÉ EXPRESSO

Espresso coffee

CITRON JAUNE DE MENTON

Crushed yellow lemon from Menton

NOISETTE GRILLÉE DU PIÉMONT I.G.P.

Grilled hazelnut from Piedmont P.G.I.

COOKIES AU CHOCOLAT

Chocolate cookies

NOIX DE COCO INTENSE

Intense coconut

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Ardèche chestnut PDO

KINDER BUENO

BANANE STRACCIATELLA

Sorbets MAISON

FULL FRUIT SORBETS

FRAISE MARA DES BOIS — Fruit 67%

Mara des bois strawberry

FRAMBOISE WILLAMETTE & MECKER

— Fruit 55%

Willamette & Mecker raspberry

PÊCHE BLANCHE DE LA VALLÉE DU RHÔNE — Fruit 70%

Vallée du Rhône white peach

CASSIS NOIR DE BOURGOGNE —

Fruit 50%

Bourgogne burgundy blackcurrant

MANGUE ALPHONSO — Fruit 60%

Alphonso mango

AGRUMES & VERVEINE CITRONNÉE

— Fruit 50%

mandarine, bergamote, verveine citronnée
citrus & lemon verbena : tangerine, bergamot
and lemon verbena

FRUIT DE LA PASSION FLAVICARPA

— Fruit 50%

Flavicarpa passion fruit

CITRON VERT & YUZU BROYÉ — Fruit 35%

Lime and crushed yuzu

CERISE NOIRE DE BÂLE — Fruit 60%

Basel black cherry

APHRODISIAQUE — Fruit 52%

fruits de la passion, grenade,
gingembre, poivre Magao

passion fruit, pomegranate, ginger, Magao
pepper

CLÉMENTINE CORSE I.G.P. — Fruit 60%

Corsican clementine P.G.I.

VITAMINÉ — Fruit 60%

orange, mangue, cassis, citron

orange, mango, blackcurrant, lemon



Cornet artisanal pur beurre, léger et croustillant. Nos glaces maison ne contiennent ni colorants, ni exhausteurs de goût, ni arômes.

Artisanal pure butter cone, light and crispy. Our home made ice creams do not contain colorants, flavor enhancers or flavourins.

COUPES GLACÉES *Classiques*

— CLASSIC ICE CREAM SUNDAES —



CAFÉ LIÉGOIS

2 boules café, 1 boule vanille,
café expresso, chantilly, amandes cristallisées
2 scoops coffee, 1 scoop vanilla,
espresso coffee, whipped cream, crystallized almonds

CHOCOLAT LIÉGOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille,
chocolat chaud, chantilly, brisures de cookie
2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla,
hot chocolate, whipped cream, cookie crumbs

DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis chocolat noir, chantilly, meringues
3 scoops vanilla, dark chocolate coulis, whipped cream, meringues

BANANA SPLIT

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule sorbet fraise,
banane, coulis chocolat noir, chantilly
1 scoop vanilla, 1 scoop chocolate, 1 scoop strawberry sorbet,
banana fruit, dark chocolate coulis, whipped cream

PROFITEROLES

3 boules de glace au choix,
chocolat chaud, chantilly, amandes cristallisées
3 scoops of ice cream of your choice,
hot chocolate, whipped cream, crystallized almonds



FRAISE MELBA

2 boules vanille, 1 boule sorbet fraise,
fraises fraîches, coulis fraise, chantilly
2 scoops vanilla, 1 scoop strawberry,
fresh strawberries, strawberry coulis, whipped cream

COUPES GLACÉES *Alcoolisées*

— ALCOHOL-INFUSED ICE CREAM SUNDAES —

COLONEL — 14.5 €

1 boule sorbet citron jaune de Menton, 1 boule sorbet citron vert & yuzu,
1 boule sorbet clémentine de Corse, Vodka
1 scoop Menton lemon sorbet, 1 scoop lime & yuzu sorbet,
1 scoop Corse clementine sorbet, vodka

ROUTE DU RHUM — 14.5 €

2 boules Rhum-raisin, 1 boule vanille Bourbon, 1 boule sorbet coco intense,
Rhum brun 4 cl, caramel beurre salé, chantilly, amandes cristallisées
2 scoops rum raisin, 1 scoop Bourbon vanilla, 1 scoop coconut,
4 cl of brown Rum, salted caramel, whipped cream, crystallized almonds

ROMANOF — 14.5 €

1 boule vanille Bourbon, fraises fraîches (selon saison), Vodka, chantilly
1 scoop Bourbon vanilla, fresh strawberries (depending on the season), vodka, whipped cream

COUPES GLACÉES Créations

— CREATIONS ICE CREAM SUNDAES —



AVEN ICE DAY

1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule framboise, coulis fraise, chantilly, barbe à papa, Smarties

1 scoop strawberry sorbet, 1 scoop vanilla, 1 scoop raspberry sorbet, strawberry coulis, whipped cream, cotton candy, Smarties

GUÉRANDE

2 boules caramel au sel de Guérande, 1 boule vanille, cubes de pomme, coulis caramel au beurre salé, perles de Daim

2 scoops salted butter caramel, 1 scoop vanilla, apple cubes, caramel coulis, whipped cream, Daim pearls

SUPER BUENO

1 boule Kinder Bueno, 1 boule cookie, 1 boule vanille, Nocciolata, chantilly, Kinder Bueno, crumble cookie

1 scoop Kinder Bueno, 1 scoop cookie, 1 scoop vanilla, Nocciolata, whipped cream, Kinder Bueno, cookie crumble



AGRUMES

1 boule sorbet clémentine de Corse, 1 boule sorbet agrumes verveine citronnée, 1 boule sorbet citron vert & yuzu broyé, coulis mangue-passion, chantilly, meringues

1 scoop Corse clementine sorbet, 1 scoop citrus & lemon verbena sorbet
1 scoop lime & crushed yuzu sorbet, mango-passion coulis, whipped cream, meringues

COSTA RICA

1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet mangue, 1 boule banane Stracciatella, coulis chocolat noir, chantilly, chocolat croustillant

1 scoop passion fruit sorbet, 1 scoop mango sorbet, 1 scoop Stracciatella banana, dark chocolate coulis, whipped cream, crunchy chocolate

CRÉOLE

1 boule Rhum-raisins, 1 boule vanille, 1 boule sorbet coco, coulis mangue-passion, chantilly, raisins macérés au rhum, coco grillée

1 scoop rum raisin, 1 scoop vanilla, 1 scoop coconut sorbet, mango-passion coulis, whipped cream, raisins macerated in rum, grilled coconut

GOURMANDE

1 boule noisette, 1 boule vanille, 1 boule caramel au sel de Guérande, 1 boule pistache, sauce caramel beurre salé, chantilly, pistaches et noisettes concassées

1 scoop hazelnut, 1 scoop vanilla, 1 scoop Guérande salted caramel, 1 scoop pistachio, salted butter caramel sauce, whipped cream, crushed pistachios & hazelnuts

ALWENA

1 boule framboise, 1 boule sorbet citron jaune de Menton, 1 boule sorbet coco, coulis de fraise, perles de Daim

1 scoop raspberry sorbet, 1 scoop Menton lemon, 1 scoop coconut sorbet, strawberry coulis, Daim pearls

BOISSONS Chaudes

HOT DRINKS



Classiques

CLASSICS

CAFÉ Coffee	1.9 €
DÉCAFÉINÉ Decaf coffee	1.9 €
RISTRETTO	1.9 €
ALLONGÉ American coffee	1.9 €
NOISETTE Hazelnut espresso	1.9 €
CRÈME Cream coffee	2.6 €
GRAND CRÈME Large cream coffee	4 €
DOUBLE EXPRESSO Double espresso	3.6 €
CAPPUCCINO	3.9 €
CAFÉ VIENNOIS Double espresso with whipped cream	4.9 €
CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate	3.5 €
GRAND CHOCOLAT Large hot chocolate	4.5 €
CHOCOLAT VIENNOIS Large hot chocolate and whipped cream	5.5 €
THÉ / INFUSION Tea / Infusion	3.6 €
VERRE DE LAIT Glass of milk	2.5 €
SUPPLÉMENT lait, citron, caramel, vanille ou chocolat Extra milk, lemon, caramel, vanilla or chocolate	0.4 €

Spécialités

SPECIALITIES

CAFÉ GLACÉ double espresso Iced coffee - Double espresso	4 €
CHOCOLAT GLACÉ Iced chocolate	4.5 €
LATTE MACCHIATO	4.8 €
LATTE MACCHIATO AROMATISÉ (GLACÉ + 0.6 €) caramel beurre salé, vanille, ou chocolat Flavored latte macchiato (Iced + 0.6 €) : salted caramel, vanilla or chocolate	5.2 €
AFFOGATO espresso, 1 boule vanille Espresso, vanilla ice cream	5.8 €
LATTÉ ROULÉ CANNELLE chaud ou glacé Cinnamon roll latte, hot or cold	5.8 €
LATTÉ CHOCOLAT COOKIE chaud ou glacé Chocolate cookie latte, hot or cold	5.8 €
MATCHA LATTÉ chaud ou glacé Iced matcha green tea latte, hot or cold	5.8 €
LATTÉ CHOCOLAT BLANC White chocolate latte	5.8 €
CAFÉ MOCHA espresso, chocolat, chantilly espresso, hot chocolate, whipped cream	4.9 €

CAFÉS Alcoolisés

ALCOHOLIC COFFEES 8.9 €

FRENCH COFFEE
cognac, café, chantilly
Cognac, coffee, whipped cream

IRISH COFFEE
Whisky, café, chantilly
Whiskey, coffee, whipped cream

CARIBBEAN COFFEE
Rhum, double espresso, chantilly
Rum, double espresso, whipped cream

BAILEYS COFFEE
Baileys, double espresso, chantilly
Baileys, double espresso, whipped cream



BOISSONS *Fraîches*

— COLD DRINKS —

PLANCOËT - 50 cl plate ou gazeuse 3 €
Still or Sparkling Plancoët water

LIMONADE AU VERRE 2.8 €
Glass of limonade

SIROP À L'EAU - 30 cl 2.5 €
grenadine, menthe, glasco citron,
pêche, violette, banane-kiwi, fraise
Fruit squash : grenadine, mint, lemon glaze,
peach, violet, banana kiwi, strawberry

DIABOLO AU VERRE 3 €
Glass of Diabolo

SODAS - 33 cl 3.5 €
Orangina, Coco-Cola, Coca Zéro,
Coca Cherry, Perrier, Fuze Tea pêche,
Schweppes, Schweppes agrumes

JUS DE FRUITS GRANINI - 25 cl 3.8 €
orange, pomme, abricot, ananas
Granini fruits juice : orange, apple,
apricot, pineapple

Smoothies **FRUITS & SORBETS**

— SMOOTHIE : FRUITS AND SORBETS - 40 CL —

MANGUE, MELON, ANANAS, KIWI, SORBETS MANGUE 6.9 €
Mango, melon, pineapple, kiwi, mango sorbet

FRAISE, BANANE, SORBET FRAISE 6.9 €
Strawberry, banana, strawberry sorbet

FRAMBOISE, MANGUE, SORBETS MANGUE ET FRAMBOISE 6.9 €
Raspberry, mango, mango and raspberry sorbets

FRAISE, FRAMBOISE, MÛRE, SORBET FRAMBOISE 6.9 €
Strawberry, raspberry, blackberry, raspberry sorbet

FRAISE, MANGUE, SORBETS FRAISE ET MANGUE 6.9 €
Strawberry, mango, strawberry and mango sorbets

PAPAYE, MANGUE, ANANAS, SORBETS MANGUE ET ANANAS 6.9 €
Papaya, mango, pineapple, mango and pineapple sorbets



Milkshakes

40 CL — 6.9 €

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX, LAIT ET CHANTILLY

2 scoops of ice cream of your choice,
milk and whipped cream



Alcools

ALCOHOLS

Cidres & Bières

CIDERS & BEERS

CIDRE BRETON BRUT OU DOUX

Breton cider, brut or sweet

Au verre - 25 cl 4 €
En bouteille - 75 cl 12.5 €

BIÈRES PRESSION - 25 CL

Draft beers

Pélican 7.5° 3.9 €
Heineken 5° 3.9 €

Panache 3.5 €
Monaco 3.8 €
Picon bière 4.5 €

BIÈRES EN BOUTEILLE - 33 CL

Bottle beers

S^t Erwann Blonde Originale 7° - 33 cl 6.9 €
Blanche Hermine IPA 5.6° 6.9 €
Jupiler 0° sans alcool - 25 cl 4 €

Vins

WINES

VIN AU VERRE - 12.5 CL 4 €

VIN EN BOUTEILLE - 75 CL 18 €

Pays d'Oc Chardonnay - Vin blanc IGP

Pays d'Oc Cinsault - Vin rosé IGP

Côtes du Rhône - Vin rouge AOP

Apéritifs

APPETIZERS

COUPE DE PÉTILLANT - 12.5 CL 4.5 €

KIR PÉTILLANT - 12.5 CL 4.5 €

KIR VIN BLANC - 12.5 CL 4 €

KIR BRETON - 15 CL 4 €

Crème : cassis, mûre, pêche
Cream: blackcurrant, blackberry, peach

PICON VIN BLANC - 15 CL 4.5 €

RICARD - 2 CL 3.5 €

MARTINI rouge ou blanc - 6 CL 4.8 €

CAMPARI - 6 CL 6 €

APÉROL SPRITZ - 20 CL 8 €

VIRGIN SPRITZ sans alcool - 20 CL 5 €

AMERICANO MAISON - 20 CL 9.5 €

GIN BOMBAY 4 CL + TONIC' - 33 CL 9 €

WHISKY BALLANTINE'S - 4 CL 7.5 €

WHISKY EDDU GREY ROCK - 4 CL 8 €

VODKA ERISTOFF - 4 CL 6 €

RHUM DON PAPA - 4 CL 9.5 €

Digestifs

DIGESTIVES

BAILEY'S 6.5 €

GET 27 6 €

COINTREAU 6.5 €

FINE CALVADOS 7 €

COGNAC 9 €

GRAND MARNIER 7 €