

Sélection des meilleurs digestifs Bretons

Liqueur de fraise de Plougastel	4 cl	6,90€
Crème de liqueur « Biscuit au beurre »	4 cl	6,90€
Fine de Bretagne 10 ans d'âge	4 cl	6,90€
Fine de Bretagne âge inconnu	4 cl	6,90€
Fleur de chocolat	4 cl	6,90€
Crème de caramel au sel de Guérande	4 cl	6,90€
Gwen blanche de pomme	4 cl	6,90€
Poire sauvage Manoir du Kinkiz	4 cl	6,90€
Menthe givrée	4 cl	6,90€

DESSERTS ET GLACES	
KOUIGN AMANN « ARTISANAL » Georges Larnicol	8,90€
Accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
GÂTEAU NANTAIS AU RHUM Georges Larnicol	8,90€
Accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
GLACES ET SORBETS 3 boules au choix	7,80€
Vanille, chocolat noir, yaourt, noisette, rhum raisin, café, pistache caramel salé, fraise, framboise, mandarine, pomme, poire, citron 1 boule : 3,40€ - 2 boules : 5,80€	
CAFÉ GOURMAND	8,90€
Café Nespresso BIO accompagné de délicieuses gourmandises Bretonnes et d'une boule de glace	
LE BREIZH COFFEE	8,90€
Double café Nespresso BIO et whisky Breton, une pointe de chantilly maison	

CARTE des boissons

CIDRES & POIRÉS

CIDRE EN PICHET		
Cidre brut BIO Val de Rance	25 cl	7,90€
Cidre brut BIO Val de Rance	50 cl	11,90€

VAL DE RANCE		
Cidre doux	25 cl	7,40€
Cidre rosé	75 cl	16,00€

AMBASSADE DE BRETAGNE BRUT	75 cl	16,00€
Produit et mis en bouteille à la ferme de Pierrick Logiou, Prat-Ar-Rouz, Côtes d'Armor		

AMBASSADE DE BRETAGNE DOUX	75 cl	16,00€
Plusieurs fois médaillé CGA Paris. Pur jus fruité, produit et mis en bouteille à la Cidrerie « Nicol » à Surzur, Morbihan		

AOC CORNOUAILLE	75 cl	18,00€
Cidrerie Manoir du Kinkiz à Quimper, Finistère sud		

CARPE DIEM BIO	75 cl	24,00€
Le cidre doux sélectionné par l'Élysée. Création d'Éric Baron, Domaine de Kervéguen, Guimaëc, Finistère nord		

HB HENRIOT	75 cl	17,00€
Cidre fermier charpenté. Quimper, Finistère sud		

ROYAL GUILLEVIC	75 cl	19,00€
Cidre élaboré uniquement avec la pomme royale « Guillevic ». Arômes fruités et bulles très fines		

KERNE	75 cl	17,00€
Pouldreuzic. Demi-sec fruité La plus ancienne Cidrerie artisanale du Finistère		

KERVEGUEN BIO	75 cl	24,00€
Grand cru brut du Domaine de Kervéguen, Finistère nord		

SEHEDIC BIO	75 cl	17,00€
La Forêt Fouesnant, Finistère sud		

POIRE BRETON	75 cl	17,00€
Toute la finesse de la poire, idéal pour un dessert		

VINS

VIN EN CARAFE		
Cellier des Chartreux		
25 cl : 8,90€ - 50 cl : 13,90€		
Chardonnay en blanc et Côtes du Rhône en rosé		
Rouge : Côtes du Rhône		

VIN AU VERRE 15 cl		
Clan des loups AOP Côtes du Rhône Village	15 cl	6,90€
Vin blanc, rouge ou rosé	15 cl	6,40€

VINS ROUGES		
Elysium Plan de Dieu 2020 AOP CdR Village	75cl	26,00€
Beaume de Venise 2020 AOP CdR Village	75cl	29,00€
Saint Joseph 2021 AOP CdR Village	75cl	34,00€

VINS BLANCS		
« Je donne ma langue au chat » 2023		
IGP Gard	75cl	20,00€
Chevalier d'Anthelme 2022		
AOP Côtes du Rhône	75cl	22,00€
Chardonnay les Amandiers 2022 - IGP Gard	75cl	26,00€
Clan des loups 2022 Côtes du Rhône Village	75cl	28,00€

VINS ROSÉS		
« La nuit tous les chats sont gris » 2022		
IGP Gard	75cl	20,00€
Chevalier d'Anthelme 2022		
AOP Côtes du Rhône	75cl	22,00€

APÉRITIFS

Pommeau de Bretagne	7 cl	6,00€
Chouchen Melmor	12 cl	7,00€
Kenavo (pastis Breton !!)	4 cl	6,00€

WHISKYS BRETONS

Pur Malt Noir Eddu Brocéliande	4 cl	9,90€
Pur Malt Blé Noir Eddu Silver	4 cl	8,90€
Armorik Single Malt	4 cl	7,90€
Blend WB	4 cl	6,90€

BIÈRES BRETONNES

Bonnet rouge (aux baies de sureau)	33 cl	7,90€
Cerveoise (bière au miel)	33 cl	7,90€
Duchesse Anne (triple fermentation)	33 cl	7,90€
Telenn Du (bière au blé noir BIO)	33 cl	7,90€
Blanche Hermine (bière blanche)	33 cl	7,90€
Lancelot (bière blonde légère)	33 cl	7,90€
Morgane (bière blonde BIO)	33 cl	7,90€

Pression COREFF BIO		
Blonde ou « Dramm Hud » (triple fermentation)		
25 cl : 5,90€ - 50 cl : 8,90€		

BOISSONS FRAÎCHES

Evian	50 cl	4,80€
Evian	1 L	5,90€
Perrier	33 cl	4,00€
Eau de Perrier	50 cl	4,80€
Eau de Perrier	1 L	5,90€
Cola 100% Breizh	33 cl	4,60€
Cola Zéro 100% Breizh	33 cl	4,60€
Breizh Tea	25 cl	4,60€
Limonade	33cl	4,80€
Jus d'orange ou jus d'ananas BIO	25 cl	4,00€
Pur jus de pomme Breton	25 cl	4,20€
Jus de pomme « Pétillant » BIO	25 cl	4,20€
Jus de pomme « Ambassade »	1 L	9,40€
Secret du Dragon (pomme, grenadine)	25 cl	4,20€
Orangina	25 cl	4,40€
Sirop « Monin »	25 cl	3,40€

BOISSONS CHAUDES

Infusion ou thé Breton « Baronny's » au choix	4,80€
Café Nespresso BIO	2,20€
Double café Nespresso BIO	4,00€
Double café à la liqueur de caramel	6,90€
Double café à l'eau de vie de cidre	6,90€



MENU

Ambassade de
BRETAGNE

REPARTEZ AVEC VOTRE SOUVENIR BRETON !

En vente dans notre restaurant, des
confitures bretonnes, du caramel salé,
des cidres fermiers...

MENU ENFANT

« Breizhoo »

1 boisson, 1 repas, 1 surprise !
Voir à l'intérieur du menu

10€

OFFERT tous les mardis soirs !

MENU MAIWEN

(DÉTAILS EN PAGE INTÉRIEURE)

1 Galette au sarrasin
+ 1 Crêpe au froment

14,90€

VISITEZ NOTRE SITE

WWW.AMBASSADEDEBRETAGNE.FR

Profitez de votre escapade bretonne dans notre restaurant pour écrire une
carte postale à vos proches. Nous la timbrons et l'envoyons pour vous !

SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX



Ici, le commerce équitable commence avec nos producteurs bretons. L'Ambassade de Bretagne s'engage à vous offrir le meilleur de la Bretagne. Pour cela, chaque produit est rigoureusement sélectionné sur place en Bretagne en garantissant une rémunération équitable à tous nos producteurs. Pour votre plus grand plaisir, nous mettons en avant les meilleurs produits des meilleurs artisans bretons. Bienvenue en Bretagne !

COCKTAILS BRETONS

ILS ONT LES CHAPEAUX RONDS	8,90€
Crème de cassis de Lannion, vodka, pommeau, pomme	
ELIXIR DE L'AMBASSADE	8,90€
Recette secrète	
EN AVANT GUINGAMP	8,90€
Liqueur de fraises de Plougastel, Pommeau de Bretagne, Cidre, Black vodka Eristoff	
FINISTÈRE	8,90€
Liqueur de fraises de Plougastel, vodka, pomme, citron	
Le Breizh SPRITzzz ! (comme à St-Malo)	8,90€
Apérol, cidre brut, tranches d'orange	
BREIZH MOJITO	8,90€
Menthe fraîche, punch, sucre de canne, citron vert, cidre brut	
JE SUIS UN DRUIDE	9,90€
Chouchen, Fine de Bretagne 40%, Cidre	
COKTAILS SANS ALCOOL	7,00€
VIRGIN MOROTO MENTHE / FRAISE / VIOLETTE	

KIRS

D'autres apéritifs en dernière page !

KIR BRETON	5,60€
Crème de cassis de Lannion, Cidre	
KIR DU TRÉGOR	5,80€
Liqueur de fraises de Plougastel, Cidre	
KIR GAULOIS	6,80€

MENU MIDI BREIZH ~ 17,90€

(TOUS LES MIDIS jusqu'à 15h00)

Une galette au choix parmi toutes les spécialités
ou Salade de Guérande

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques
ou 2 boules de glace et sorbets au choix

MARIN MALOUIN ~ 26,90€

Galette au choix parmi les « Classiques »
ou Salade au choix (sup 3€ Roscoff)

Une galette au choix parmi les spécialités

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques (ou spécialités +2,90€)
ou 3 boules de glace et sorbets au choix
ou Kouign Amann artisanal « Georges Larnicol » (MOF)
ou Digestif Breton

GALETTES de SARRASIN

L'Ambassade de Bretagne a sélectionné avec soin sa farine de sarrasin. Fabriquée par le Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan, ce blé noir est issu à 100% de cultures biologiques bretonnes.

LES CLASSIQUES

Beurre demi-sel	5,00€
Fromage ou jambon ou œuf ou andouille de Guéméné	8,00€
Jambon fromage ou jambon œuf ou œuf fromage	8,90€
Complète : jambon, œuf, fromage	11,90€
Complète XL : andouille de Guéméné, œuf, fromage	12,90€
La Dame du lac : œuf, saumon mariné*, salade	11,90€
Gauvain : fromage, tomates-oignons en sauce	9,90€
Huelgoat : fromage, œuf, champignons persillade	9,90€
Confit d'oignons au cidre, œuf	9,90€
Saucisse fumée, fromage, œuf	11,90€
Andouille de Guéméné, œuf	9,90€
Andouille de Guéméné, pommes	9,90€
Andouille de Guéméné à la moutarde en grain	9,90€
Andouille de Guéméné et confit d'oignons au cidre	9,90€

LES SPÉCIALITÉS

BIGOUDÈNE	16,00€
Andouille de Guéméné, salade et champignons persillade noix, lardons, croûtons, crème fraîche à la fleur de sel	
AR BIQUETTE	15,00€
Chèvre, salade, lardons, noix, croûtons	

LE VAL SANS RETOUR	15,00€
Œuf, fromage, jambon, andouille de guéménée	
TREHORENTEUC	16,00€
Crottin de chèvre et son miel d'acacia, pommes pochées au cidre, salade au vinaigre balsamique, flocons de paprika noix, sorbet pomme	
LA FERME DE PRAT ROUZ	15,00€
Œuf, fromage, filet de poulet**, lardons, champignons persillade	
BROCELIANDE	15,00€
Fromage de chèvre, miel, légumes de saison, salade, noix	
BELLA BREIZH	15,00€
Tomates fraîches, mozzarella, salade, pétales de jambon de pays, crème basilic, amandes effilées	
FEST-NOZ	15,00€
Œuf, fromage, pétales de jambon de pays, salade, champignons persillade, croûtons	
TEVENEC	16,00€
Fromage, poivron, chorizo, salade, feta	
TRISKELL	15,00€
Emmental, chèvre, fourme d'Ambert, miel d'acacia salade, noix	
BELLE-ÎLE	17,00€
Noix de St-Jacques poêlées au beurre 1/2 sel - Fondue de poireaux à la crème sauce beurre-citron	

ROCH' RUZ	16,00€
Fromage à raclette, gratin de pommes de terre, salade lardons, pétales de jambon	
OUESSANT	16,00€
Brandade de morue, pomme de terre, salade et saumon mariné**	
LE VOYAGE DE MAÏWEN	16,00€
Saumon mariné**, brousse fraîche, salade, queues d'écrevisses et salicornes, œufs de lump	
CORNOUAILLE	15,00€
Reblochon, lard fumée, confit d'oignons, salade, noix	

Supplément ingrédient	3,80€
-----------------------	-------

LE SAVIEZ-VOUS ?

Considéré à tort comme une céréale, le sarrasin, ou blé noir, est en fait le fruit d'une plante de la même famille que l'oseille et la rhubarbe.

SES PROPRIÉTÉS : Riche en magnésium, potassium, zinc, phosphore, cuivre, fluor, riboflavine, fer, calcium, vitamines B - P, le sarrasin très nutritif, constitue un excellent reminéralisant. Du fait de ses propriétés, cette farine est exempte de gluten.

GRANDES SALADES REPAS

DAN AR BRAZ	19,00€
Thon, anchois, poivrons, câpres, olives noires, fêta, salicornes, vinaigre de Xérès	

FONTAINE DE BARENTON	19,00€
Saumon mariné**, queues d'écrevisses, œufs de lump, salicornes, vinaigre de Xérès	

ROSCOFF	24,00€
Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux à la crème et sauce beurre citron, queues d'écrevisses, oeufs de lump, salicornes, vinaigre de Xérès	

CHÈVRE DE CORNOUAILLE	19,00€
Chèvre chaud, lardons, champignons frais, noix, croûtons, sorbet poire, vinaigre de Xérès	

GUERANDE	19,00€
Tomates fraîches, mozzarella, pétales de jambon de pays, crème basilic, amandes effilées, vinaigre de Xérès	

CRÊPES AU FROMENT

À l'inverse du sarrasin qui est une farine foncée, la farine de froment est une farine blanche. L'Ambassade de Bretagne a choisi d'utiliser la farine BIO du Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan pour l'élaboration de ses crêpes sucrées.

LES CLASSIQUES

Beurre ou beurre sucre	3,90€
Sirop d'érable ou miel	6,80€
Miel citron ou sucre citron	6,80€
Chocolat «maison»	6,90€
Pâte à tartiner BIO et sans huile de palme	6,90€
Crème de marron Faugier	6,90€
Banane ou poire ou pomme chocolat	6,90€
Chocolat noix de coco ou chocolat amandes	6,90€
Confiture de lait	6,90€
Confitures artisanales de St-Malo « Raphaël » (plusieurs petits pots au choix)	6,90€

LES CARAMELS SALÉS au beurre BORDIER	
Caramel salé	6,90€
Caramel salé de chocolat	6,90€

Caramel salé de blé noir	6,90€
Caramel salé de chocolat aux éclats de nougatine	7,90€
Pommes pochées au caramel salé	7,90€

LES SPÉCIALITÉS

PLANCOËT	9,90€
Sorbet poire, chantilly, griottes à l'eau de vie de cidre du Manoir du Kinkiz, miel d'acacia, amandes effilées	

GWEN HA DU	9,90€
Glace yaourt, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly	

ST-GUENOLÉ	9,90€
Pommes, caramel salé, glace au caramel salé, chantilly	

DIWALL	9,90€
Glace noisette, chantilly, chocolat chaud, noisettes, craquant de Tréguier	

TRÉGOR	9,90€
Sorbet mandarine, chocolat chaud, chantilly, mandarine confite, nougatine et Grand Marnier	

MERLIN	9,90€
Pomme, poire, banane, miel, amandes effilées	

LA ROCHE AUX FÈES	9,90€
Glace rhum raisin, chantilly, caramel salé de chocolat, émietté de gavottes Bretonnes	

MENEZ BRÉ (AUMÔNIÈRE)	9,90€
Glace vanille, poire, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly	

FLAMBÉES	9,90€
Cognac ou rhum ou Grand Marnier avec glace ou sorbet au choix	

Supplément ingrédient ou chantilly	2,00€
------------------------------------	-------

D'autres suggestions de desserts au dos de cette page ➡



REPARTEZ AVEC DES GALETTES OU DES CRÊPES FRAÎCHES !

6 crêpes de froment : 10€ - 6 galettes de blé noir : 14€

Préparées à la minute et sur demande !

