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 âge inconnu	4 cl	6,90€
Fine Crème de café à la Fine de Bretagne	4 cl	6,90€
Fleur de chocolat	4 cl	6,90€
Crème de caramel au sel de Guérande	4 cl	6,90€
Poire sauvage Manoir du Kinkiz	4 cl	6,90€
Menthe givrée	4 cl	6,90€

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	7,90€
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 18,00€
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 18,00€
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 18,00€
La Forêt Fouesnant, Finistère sud

POIRE BRETON 75 cl 18,00€
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 AOP CdR Village	75cl	26,00€
Beaume de Venise AOP CdR Village	75cl	29,00€

VINS BLANCS

Chevalier d'Anthelme AOP Côtes du Rhône	75cl	22,00€
Chardonnay les Amandiers - IGP Gard	75cl	26,00€
Clan des loups - Côtes du Rhône Village	75cl	28,00€

VINS ROSÉS

« La nuit tous les chats sont gris » IGP Gard	75cl	22,00€
Chevalier d'Anthelme AOP Côtes du Rhône	75cl	24,00€

APÉRITIFS

Pommeau de Bretagne	7 cl	6,00€
Chouchen Melmor	12 cl	6,00€
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€
Cervoise (bière au miel)	33 cl	7,90€
Duchesse Anne (triple fermentation)	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	4,90€
Evian	1 L	6,40€
Perrier	33 cl	4,00€
San Pellegrino	50 cl	4,90€
San Pellegrino	1 L	6,40€
Cola 100% Breizh	33 cl	4,80€
Cola Zéro 100% Breizh	33 cl	4,80€
Breizh Tea	33 cl	4,80€
Limonade	33 cl	4,80€
Jus d'orange ou jus d'ananas BIO	25 cl	4,20€
Pur jus de pomme Breton	25 cl	4,20€
Jus de pomme « Pétillant » BIO	25 cl	4,20€
Jus de pomme « Ambassade »	1 L	9,80€
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	4,90€
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€

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 8,00€
Vanille, chocolat noir, yaourt, noisette, rhum raisin, café, pistache, citron caramel salé, fraise, framboise, mandarine, pomme, poire, menthe-chocolat
1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,40€

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

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,00€
VIRGIN MOJITO 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€
Crème de cassis de Lannion, Chouchen

MENU MIDI BREIZH ~ 17,90€

(TOUS LES MIDIS jusqu'à 15h00)

Une galette au choix parmi toutes les spécialités
ou Salade Canard de Tréguier

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 Bretagne ..... 8,20€
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 ..... 12,90€
Huelgoat : fromage, œuf, champignons à la crème ..... 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 à la crème noix, lardons, croûtons, crème fraîche à la fleur de sel

TEVENEC ..... 16,00€
Fromage, poivron, chorizo, salade, feta

AR BIQUETTE ..... 15,00€
Chèvre, salade, lardons, noix, croûtons

TRISKELL ..... 15,00€
Emmental, chèvre, fourme d'Ambert, miel d'acacia, salade, noix

TREHORENTEUC ..... 15,00€
Crottin de chèvre et son miel d'acacia, pommes pochées au cidre, salade au vinaigre balsamique, flocons de paprika noix, sorbet tomate-basilic

LA FERME DE PRAT ROUZ ..... 15,00€
Œuf, fromage, filet de poulet***, lardons, champignons à la crème

LA BELLE-ILE ..... 17,00€
Noix de St-Jacques poêlées au beurre 1/2 sel
Fondue de poireaux à la crème, sauce beurre-citron

PONT L'ABBÉ ..... 16,00€
Boudin noir, pommes au caramel salé, confit d'oignons au cidre

FEST-NOZ ..... 15,00€
Œuf, fromage, pétales de jambon de pays, salade, champignons à la crème, croûtons

ÎLE ROUZIC ..... 16,00€
Poêlée de gambas aux épices Thaï, lait de coco, choux rouge, carottes, patates douces, persil

KORRIGAN DE CARNAC ..... 16,00€
Oignons confits au cidre, salade et champignons à la crème, gésiers de volaille, magret de canard fumés, raisins secs, noix

PONTRIEUX ..... 16,00€
Oignons confits au cidre, camembert, pommes, miel d'acacia, salade, noix

ROCH' RUZ ..... 16,00€
Fromage à raclette, gratin de pommes de terre, salade lardons, pétales de jambon

LE VAL SANS RETOUR ..... 15,00€
Œuf, fromage, jambon, andouille de Bretagne

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, amandes effilées

Supplément ingrédient ..... 3,90€

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 - Le sarrasin très nutritif, constitue un excellent reminéralisant. Du fait de ses propriétés, cette farine ne comporte pas de gluten.

* Origine France

MENU ENFANT

Breizhoo

(jusqu'à 12 ans)

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIRS !

Demande ton set de table enfant avec une série de *jeux* à découvrir !

Un jus de fruits ou 1 sirop

—

Une galette au sarrasin
avec 2 ingrédients au choix :
Œuf - Fromage - Jambon - Lardons
Champignons à la crème - Salade
Oignons confits - Saucisse fumée - Chèvre
Pommes de terre

—

Une crêpe au froment
au sucre ou caramel salé
ou pâte à tartiner Bio ou chocolat maison
ou 2 boules de glace au choix
+ 1 SURPRISE !
une Niniche de Quiberon au choix
10€

PLATS DE TERROIR BRETON

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ ..... 26,00€
Rôties au beurre 1/2 sel et ses pommes flambées à l'eau de vie de cidre - Garniture au choix - Salade

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ ..... 22,00€
À la fleur de sel de Guérande, sauce beurre 1/2 sel - Garniture au choix - Salade de salicornes

GAMBAS FLAMBEES AU PASTIS BRETON ..... 24,00€
Gambas à la plancha - Pastis 'Kenavo' - Epices Thaï et lait de coco - Garniture au choix - Salade de salicornes

MAGRET DE CANARD ENTIER AU CARAMEL SALÉ ..... 24,00€
Pommes et griottes à l'eau de vide de cidre du Manoir du Kinkiz - Garniture au choix

BAVETTE DE BOEUF CELTE* ANGUS - CONFIT D'OIGNONS AU CIDRE ..... 22,00€
À la fleur de sel de Guérande - Garniture au choix - Salade

BOUDIN NOIR ..... 20,00€
Boudin aux pommes - Oignons confits au cidre - Garniture au choix - Salade

GARNITURES AU CHOIX : gratin de pommes de terre ou légumes de saisons

** Viande hachée : Origine France, frais, bœuf Charolais*

*** Saumon mariné : Frais, gravelax fait «maison»*

**** Poulet : Origine France*

Prix TTC et service inclus

GRANDES SALADES REPAS

SAINT-THEGONNEC ..... 20,00€
Filet de poulet***, oeuf, lard fumé, champignons frais, amandes, croûtons, vinaigre de Xérès

FONTAINE DE BARENTON ..... 20,00€
Saumon mariné**, queues d'écrevisses, œufs de lump, salicornes, vinaigre de Xérès

PAYS BIGOUDEN ..... 22,00€
Andouille de Guéméné grillée, champignons frais, croûtons, noix, vinaigre de Xérès

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

CANARD DE TREGUIER ..... 20,00€
Salade, magrets de canards fumés, gésiers de volailles, champignons frais, amandes éffilées, croûtons

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

MENU MAIWEN

(TOUS LES MIDIS jusqu'à 15h00)

1 Galette au sarrasin
AU CHOIX PARMI TOUTES LES CLASSIQUES
+
1 Crêpe au froment
parmi toutes les classiques
+
Chantilly ou boule de glace au choix

14,90€

Pour la rapidité du service, ce menu n'est pas modifiable. Merci.

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 ..... 6,40€
Miel citron ou sucre citron ..... 6,90€
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 au beurre 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 maison, chantilly

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

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

TRÉGOR ..... 9,90€
Sorbet mandarine, chocolat maison, chantilly, écorces d'orange confites, nougatine et Grand Marnier

MERLIN ..... 9,90€
Pomme, poire, banane, chocolat maison, amandes effilées

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

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

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

Supplément ingrédient ou chantilly ..... 1,80€

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 !