



# L'HISTOIRE

## L'histoire d'Erminig

La légende raconte que la duchesse Anne de Bretagne, se promenant un jour d'hiver à cheval, assista à la chasse d'une hermine –Erminig en langue bretonne-. Erminig, plutôt que de traverser une rivière boueuse et salir sa belle fourrure blanche, préféra faire face aux chasseurs et à la mort. Fascinée, la duchesse lui laissa la vie sauve.

La devise de la Bretagne est depuis devenue: "Plutôt la mort que la souillure". Cette devise reflète le caractère des Bretons: sincères, sans compromis et authentiques.

Moi-même breton, je souhaite que vous retrouviez ces valeurs dans notre cuisine. Celle-ci est composée de produits frais, traditionnels et de qualité, biologiques dans la mesure du possible.

Savourez votre voyage culinaire en Bretagne.

Bon appétit et Yec'hed mat\* !

Nous n'utilisons ni colorants artificiels,  
ni exhausteurs de goûts

\*Yec'hed mat = „Santé“ en breton.



# MENU

*Vous avez des questions concernant nos produits, nos plats ou avez besoin de conseils?  
Demandez-nous ! Nous nous ferons un plaisir de vous aider.*

## *Apéritif / Entrée*

**Plateau de fromages (comté, camembert, chèvre et reblochon) avec baguette et  
beurre demi-sel de Bretagne**

Petit **7,90 €**    Grand **13,90 €**

**Plateau de charcuteries (saucisson nature, jambon sec, andouille de Guémené et  
terrines de porc breton aux pommes et au cidre) avec baguette et beurre**

Petit **7,90 €**    Grand **13,90 €**

**Plateau mixte fromages/charcuteries**

**13,90 €**

## *Salade*

**Salade mixte avec chèvre chaud cuit au miel et noix** **9,40 €**

**Salade mixte avec saumon fumé ou escalopines de poulet** **8,90 €**

**Petite salade mixte** **2,90 €**

### *Vinaigrettes au choix*

Vinaigre Balsamique et huile d'Olive

Erminig Dressing

Vinaigre de cidre, huile de tournesol bio, moutarde à l'ancienne et miel

# Galettes

*Les galettes sont des crêpes salées faites à partir de farine de sarrasin.  
Notre pâte à galette est constituée de farine de sarrasin bio, d'eau et de gros sel de Guérande.  
Elle est donc -suivant la recette traditionnelle- sans gluten et végétalienne.*

## La Classique

### Complète

Oeuf, jambon et emmental

7,90 €

### *Ingrédient(s) supplémentaire(s) (par ingrédient)*

Épinards, champignons, oignons confits ou compotée de tomates

0,90 €

Sans oeuf (jambon-emmental)

6,90 €

## Les spéciales

### La Speciale

Escalopines de dinde, lardons, pommes cuites, pommes de terre, sauce au cidre, raisins secs marinés au lambig

12,40 €

### L'Irlandaise

Saumon fumé, épinards, emmental

10,90 €

### La Carnivore

Lardons, andouille de Guémené, escalopines de dinde, pommes de terre, emmental et sauce au cidre

12,90 €

### La Tartiflette

Reblochon fondu au vin blanc, crème fraîche, lardons, pommes de terre

11,50 €

### La Campagnarde

Champignons, jambon sec, pommes de terre, sauce au roquefort

9,90 €

## Les végétariennes

### La Complète Légumes

Emmental, épinards, compotée de tomates, champignons, oignons confits au cidre

9,90 €

Également possible sans fromage, comme galette **Vegane**

8,90 €

### La Quatre Fromages

Emmental, reblochon, fromage de chèvre, sauce au roquefort et une petite salade

10,90 €

### La Bergère

Fromage de chèvre cuit au miel, oignons confits au cidre, noix, et une petite salade  
-également possible avec des épinards ou des tomates à la place des oignons

9,40 €

# Dessert

## Les Crêpes

Beurre-sucre (possible avec cannelle ou citron)	3,20 €
Caramel au beurre salé maison	3,90 €
Miel ou Nutella ou confiture au choix	3,50 €
Chocolat bio noir 60%	3,70 €
Banane-chocolat noir	4,90 €
La « Mat » – Caramel au beurre salé et chocolat noir 60%	4,20 €
Pomme en tranches avec caramel au beurre salé	4,90 €
Crème de marron de l'Ardèche	4,50 €
Amandine - Frangipane maison et chocolat noir	5,90 €
La Suzette (Crème à l'orange et flambage au grand marnier)	4,90 €
<i>Supplément</i>	
Boule de glace au choix: Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, fraise <i>Notre glace provient de la „Nordmanns Eisfabrik“ à Flingern (Düsseldorf).</i>	1,50 €
Amandes effilées	0,30 €

## Le gâteau (sans gluten)

Fondant au chocolat, coeur au caramel au beurre salé fait maison, avec une boule de glace vanille	4,90 €
--	--------

# *Petit-déjeuner/Brunch*

Uniquement le samedi et le dimanche jusque 14h

## *A la carte*

<b>Croissant</b>	<b>1,40 €</b>
Avec confiture, miel ou nutella	<b>0,30 €</b>
<b>Pain au chocolat</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Pain aux raisins</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Morceau de baguette avec confiture, miel ou nutella</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Morceau de baguette avec Comté</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Morceau de baguette avec Comté et jambon</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Oeufs brouillés (avec 3 œufs bio) à la carte</b>	
Nature	<b>3,50 €</b>
Avec tomates et champignons	<b>4,20 €</b>
Avec pommes de terres et lardons	<b>4,90 €</b>
Avec fromage de chèvre et tomates	<b>5,50 €</b>

## *Brunch*

### **Buffet avec une crêpe au choix :**

Beurre-sucre, caramel au beurre salé, chocolat, miel, Nutella ou confiture

**13,90 €**

## Boissons /Getränke

### Nos boissons froides

Evian, 50cl	3,20 €	100cl (1L)	4,50 €
Badoit, 50cl	3,50 €	100cl (1L)	4,90 €
Glas (0,2L) Evian oder Badoit	1,50 €		
Jus d'orange pressé, 20cl	3,90 €		
Jus de pomme, de mangue ou de rhubarbe, 20cl	2,90 €	40cl	4,90 €
Mélangé avec de l'eau gazeuse, 20 cl	2,50 €	40 cl	3,90 €
Verre de lait bio, 20cl	1,90 €		
Limonade bio à la rhubarbe, 33cl			3,30 €
Limonade bio au citron et au gingembre, 33cl			3,30 €
Bio ChariTea Black (thé noir au citron), 33cl			3,90 €
Bio ChariTea Red (thé rouge aux fruits de la passion), 33cl			3,90 €
Orangina, 25 cl			2,90 €
Coca Cola, Coca Cola Light ou Zero, 20 cl			2,40 €
Sirup de grenadine ou de fraise (avec Evian ou Badoit), 20cl			2,40 €

### Nos boissons chaudes

Thé noir bio Darjeeling ou Earl Grey	2,50 €
Thé bio aux fruits ou thé vert	2,50 €
Thé vert bio „Terre d'Oc“ à la fraise et à la rhubarbe	2,90 €
Thé noir bio „Terre d'Oc“ au caramel au beurre salé	2,90 €
Thé blanc « Terre d'Oc » à la pêche et l'abricot	2,90 €
Thé à la menthe fraîche ou au gingembre	2,90 €
Tige de lavande « Le Bénéfique »	3,90 €
Tige de fleur de sureau « Le Bénéfique »	3,90 €
Chocolat chaud noir (avec du vrai chocolat noir et du lait, sans eau)	3,90 €
Café creme	2,00 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	2,90 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Espresso Doppio Macchiato	3,00 €
Café au lait	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €

### *Notre choix de cidre*

	<b>Bolée (20cl)</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Cidre Sehedic Bio doux</b>		<b>7,50 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Cidre Val de Rance doux</b>	<b>3,50 €</b>		<b>9,90 €</b>
<b>Cidre bio Val de la chèvre demi-sec</b>	<b>3,90 €</b>		<b>11,90 €</b>
<b>Cidre Sehedic bio brut</b>		<b>7,50 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Cidre Val de Rance Brut</b>	<b>3,50 €</b>		<b>9,90 €</b>

### *Notre choix de bières*

<b>Tri Martolod – Bière blanche, 33cl, 4,3%</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Mamm Douar – Bière Blonde Bio, 33cl, 5%</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Aour Du – Bière dorée au blé noir (bio), 33cl, 4%</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Tri Martolod Bière rousse, 33cl, 5,3%</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Picon Bière, 4cl, 21%</b>	<b>2,90 €</b>

### *Nos Apéritifs et digestifs*

<b>Kir Breton cassis, pêche ou fraise, 15cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Le Plougastel, 15cl – Jus de fraise, jus de citron vert et Cidre</b>	<b>4,50 €</b>

<b>Lillet Blanc, 10 cl</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Ricard mit Wasser, 2cl</b>	<b>3,50 €</b>

<b>Clément, Vieux Rhum agricole de la Martinique A.O.C, 2cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Eau-de-vie d'Alsace (Framboise, Poire, ou Mirabelle)</b>	<b>3,90 €</b>

#### **Spécialités bretonnes**

<b>Lambig Sehedic Bio, 2cl</b>	<b>3,90 €</b>
--------------------------------	---------------

Le calvados breton

<b>Eddu, whisky breton de blé noir, 2cl</b>	<b>4,20 €</b>
---	---------------

Le seul whisky au monde obtenu à partir de blé noir uniquement.

<b>Chouchen Séhédic, vieilli en fût de chêne 14,5%, 10 cl</b>	<b>5,50 €</b>
---	---------------

Petit verre pour goûter, 4cl	2,90 €
------------------------------	--------

<b>Pommeau de Bretagne AOC – vieux, 10cl</b>	<b>5,50 €</b>
--	---------------

Petit verre pour goûter, 4cl	2,90 €
------------------------------	--------



## Notre choix de vin français

### Vins blancs

	Verre (12cl)	75cl
<b>Monbazillac A.O.C</b> - La Reine Margot <i>Seillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	4,90 €	21,50 €
<b>Muscadet de Sèvre et Maine A.O.C.</b> - Château de l'Hyvernière <i>Melon de Bourgogne</i>	4,70 €	18,90 €
<b>Pouilly Fumé A.O.C.</b> - La Tuilerie <i>Sauvignon Blanc</i>		26,50 €

### Rosé

<b>Bordeaux A.O.C</b> – Château Magondeau Rosé <i>Merlot</i>		22,50 €
<b>Côtes de Gascogne I.G.T</b> - Colombelle La Belle Vie <i>Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon</i>	4,50 €	17,90 €
<b>Sancerre A.O.C. Rosé</b> – Domaine du Colombier <i>Pinot noir</i>		29,50 €

### Vins Rouges

7

<b>Bordeaux Supérieur A.O.C</b> – Valombreuse <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	4,50 €	17,90 €
<b>Bordeaux A.O.C.</b> - Château Malbec <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec</i>		22,50 €
<b>Châteauneuf-du-Pape A.O.C.</b> – Jeantet <i>Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Muscardin.</i>		34,90 €
<b>St. Emilion A.O.C.</b> - Château Lanbersac – Puisseguin <i>Merlot, Cabernet Franc</i>		26,90 €

### Champagne/Crémant

<b>Crémant de Bourgogne Brut A.O.C, Blanc Brut</b> – Comte de Ninot Pinot Noir		27,50 €
<b>Champagne Brut Grand Cru Tradition</b> – Ouriet-Pâtüre Chardonnay, Pinot Noir		49,90 €