

# LE TIMBRE POSTE



# CRÊPERIE

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## **MENU-CARTE DU MIDI 11,90 EUROS**

**1 Galette ou 1 Salade au choix + 1 Crêpe ou 1 Glace au choix + 1 Café**

**GALETTE COMPLÈTE** : œuf, emmental, jambon blanc supérieur

**GALETTE AÉROPOSTALE** : (*de mai à octobre*) ratatouille fraîche maison, œuf

**GALETTE VERMILLON** : (*de novembre à avril*) œuf, emmental, jambon blanc supérieur, endive

**GALETTE COURRIER** : jambon blanc supérieur, œuf, champignons frais, emmental

**GALETTE POSTIÈRE** : lardons, champignons frais, pommes de terre, crème

**GALETTE DYLIPACK** : fromage à raclette, bacon, pommes de terre

**OU**

**SALADE TRIPORTEUR** : salade, chèvre forme St Maure du Lochois sur toasts, miel

**SALADE PHILATÉLISTE**: salade, lardons, champignons frais, pommes de terre, crème

\*\*\*\*\*

**CRÊPE SUCRE**

**CRÊPE BEURRE SUCRE**

**CRÊPE CHOCOLAT NOIR 72 % CACAO**

**CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON**

**CRÊPE PÂTE À TARTINER BIOLOGIQUE**

**GLACE 2 BOULES**

**Glace** : vanille gousse de Madagascar, lait de coco, violette, lait frais nature, café, chocolat

**Sorbet** : citron pressé, figue, fraise des bois, orange

Prix net service compris

**Information allergènes** : une liste est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander



Afin d'apprécier au mieux votre plat chaud, nous vous invitons  
à ne pas attendre que l'ensemble de la table soit servie

## LES APÉRITIFS

|   |      |
|---|------|
| Kir du Timbre Poste (12cl)<br>(crème de cassis, cidre)                          | 3,50 |
| Coupe de Vouvray ½ sec (12cl)   | 3,00 |
| Kir pétillant vouvray (12cl)<br>(cassis ou framboise ou mûre ou pêche de vigne) | 3,50 |
| Bière locale biologique   | 3,50 |
| Martini rouge ou blanc (5cl)  | 3,50 |
| Whisky Breton pure malt (4cl)   | 6,00 |

## LES BOISSONS FROIDES

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Eau minérale(50cl)                  | 3,50 |
| Limonade « la loère »local(33cl)    | 3,50 |
| Cola « la loère »local(33cl)        | 3,50 |
| Thé pêche « la loère » local (33cl) | 3,50 |
| Jus d'orange bio (20cl)             | 3,50 |
| Jus de pomme bio (20cl)             | 3,50 |
| Jus d'abricot (20cl)                | 3,50 |
| Sirop (grenadine ou menthe)         | 1,50 |

## LES BOISSONS CHAUDES

|             |      |             |      |
|-------------|------|-------------|------|
| Café simple | 1,50 | Café double | 2,50 |
| Thé         | 2,50 |             |      |

## CARTE DES CIDRES

|  | <u>Le verre</u>           | <u>Le pichet</u> |
|--|---------------------------|------------------|
|  | 20 cl                     | 50 cl            |
| Cidre Le P'tit Fausset <u>brut</u> (Côtes d'Armor)           | 3,50                      | 8,00             |
| Cidre A,o,c Pays d'Auge Manoir de Montreuil ½ sec (Calvados) | 3,50                      | 8,00             |
| Cidre de la presqu'île de Rhuys <u>doux</u> (Morbihan)       | 3,50                      | 8,00             |
| <b>CIDRES BRETONS</b>  | <u>La bouteille 75 cl</u> |                  |
| Cidre de Fouesnant <u>brut</u> Menez Brug (Finistère)        | fruité, typé, fermier     | 10,00            |
| Cidre Le P'tit Fausset <u>brut</u> (Côtes d'Armor)           | fruité, souple            | 10,00            |
| Cidre AOP Cornouaille Menez Brug <u>brut</u> (Finistère)     | fruité, typé, sec         | 11,00            |
| Cidre de la presqu'île de Rhuys <u>doux</u> (Morbihan)       | fruité, souple            | 10,00            |
| Cidre Le P'tit Fausset <u>brut</u> biologique(Côtes d'Armor) | fruité, souple            | 11,00            |
| <b>CIDRE NORMAND</b>   |                           |                  |
| Cidre A,o,c Pays d'Auge Manoir de Montreuil ½ sec (Calvados) | fruité, souple            | 10,00            |

*Les cidres proposés peuvent présenter un léger dépôt dû à une filtration moins serrée afin de préserver au mieux le naturel des arômes*

## LES GALETTES DE SARRASIN

|   |       |
|---|-------|
| Beurre salé   | 3,50  |
| Emmental  | 4,00  |
| Jambon blanc supérieur  | 4,00  |
| Œuf et emmental   | 5,50  |
| Œuf et jambon blanc supérieur   | 5,50  |
| Œuf et bacon  | 5,50  |
| Jambon blanc supérieur et emmental  | 5,50  |
| Bacon et emmental   | 6,00  |
| Complète : œuf, emmental, jambon blanc supérieur  | 7,00  |
| Complète bacon : œuf, emmental, bacon   | 7,50  |
| Aéropostale : <i>(de mai à octobre)</i> ratatouille fraîche maison, œuf                               | 9,00  |
| Vermillon : <i>(de novembre à avril)</i> œuf, emmental, jambon blanc supérieur, endives               | 9,00  |
| Courrier : œuf, emmental, jambon blanc supérieur, champignons frais                                   | 9,00  |
| Postière : lardons, champignons frais, pommes de terre, crème fraîche                                 | 9,00  |
| Dylipack : fromage à raclette fondu, pommes de terre, bacon   | 9,00  |
| Kronopost : fromage de chèvre forme St Maure du Lochois, bacon, miel toutes fleurs                    | 10,00 |
| Interpack : andouille de Guéméné, pommes cuites caramélisées  | 10,00 |
| Distinguo : œuf, épinards à la crème fraîche, fromage de chèvre forme St Maure du Lochois             | 10,00 |
| Timbre poste : steak haché égrené(France), oignons confits, pommes de terre, œuf, emmental, crème     | 10,00 |
| 1ère levée : reblochon, fromage de chèvre forme St Maure du Lochois, emmental                         | 10,00 |
| Préposée : saumon fumé, épinards, œuf, crème fraîche  | 11,00 |
| Post Restante : noix de St Jacques poêlées, ratatouille fraîche maison <i>(de mai à octobre)</i>      | 13,00 |
| Tri Postal: noix de St Jacques poêlées, champignons frais, crème fraîche <i>(de novembre à avril)</i> | 13,00 |



Blé noir biologique origine France (le moulin de Charbonnière)

## LES SALADES

|  |      |
|--|------|
| Salade verte   | 3,00 |
| Salade Triporteur : salade, chèvre forme St Maure du Lochois sur pain toasté, miel       | 8,50 |
| Salade Philatéliste : salade, lardons, champignons frais, pommes de terre, crème fraîche | 8,50 |



Œufs certifiés « biologique » (code 0) et produits dans le département à Manthelan

## LES CRÊPES DE FROMENT

|   |      |
|---|------|
| Sucre   | 3,00 |
| Beurre sucre  | 3,50 |
| Citron frais  | 4,50 |
| Crème de châtaignes   | 4,50 |
| Confiture   | 4,50 |
| Chantilly maison  | 4,50 |
| Pâte à tartiner issu de l'agriculture biologique  | 5,00 |
| Chocolat noir 72 % cacao  | 5,00 |
| Caramel au beurre salé maison   | 5,00 |
| Caramel au beurre salé maison sur blé noir  | 5,00 |
| A,R : caramel au beurre salé maison, glace vanille gousses de Madagascar, chantilly maison      | 6,90 |
| Tatex : sorbet orange, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison                               | 6,90 |
| Timbre amende : crème de châtaignes, <i>glace lait frais, chantilly maison</i>                  | 6,90 |
| Cidex : banane, glace lait de coco, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison                  | 6,90 |
| Cachet : confiture de myrtille, sorbet fraise des bois, chantilly maison                        | 6,90 |
| Recommandé : glace violette, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison                         | 6,90 |
| Postillon : pommes cuites au caramel liquide maison, glace vanille gousses Madagascar, cannelle | 6,90 |
| Marianne : citron frais pressé, sorbet figue, chantilly maison                                  | 6,90 |



*Farine de froment biologique T65 locale ( La Ti'bio d'aire)*

*Lait ½ écrémé biologique local ( Laiterie de Verneuil)*

## LES GLACES

|  |      |
|--|------|
| Coupe 1 <sup>er</sup> jour : sorbet orange, coulis de caramel liquide maison, chantilly maison     | 6,90 |
| Coupe télégramme : glace vanille gousses de Madagascar, coulis de caramel maison, chantilly maison | 6,90 |
| Coupe almanach : sorbet citron pressé, miel toutes fleurs, chantilly maison                        | 6,90 |
| Coupe 2 boules :   | 4,90 |
| Coupe 3 boules :   | 5,90 |
| Glaces : vanille gousses Madagascar, lait de coco, violette, lait frais nature, chocolat, café     |      |
| Sorbets : figue, fraise des bois, citron pressé, orange  |      |



Afin d'apprécier au mieux votre plat chaud, nous vous invitons à ne pas attendre que l'ensemble de la table soit servie



Le Timbre Poste

