

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 BIO, 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 bûche 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 BIO

GLACE 2 BOULES

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

Sorbet : citron, 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) (crème de cassis, cidre)	3,50
Coupe de Vouvray ½ sec (12cl)	3,00
Kir pétillant vouvray (12cl) (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 BIO« la loère »local(33cl)	3,50
Cola BIO« la loère »local(33cl)	3,50
Thé pêche BIO« 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 Monin (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 <i>brut</i> (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 <i>doux</i> (Morbihan)	3,50	8,00
CIDRES BRETONS	<u>La bouteille 75 cl</u>	
Cidre de Fouesnant <i>brut</i> Menez Brug (Finistère)	fruité, typé, fermier	10,00
Cidre Le P'tit Fausset <i>brut</i> (Côtes d'Armor)	fruité, souple, sec	10,00
Cidre AOP Cornouaille Menez Brug <i>brut</i> (Finistère)	fruité, tendre	11,00
Cidre de la presqu'île de Rhuys <i>doux</i> (Morbihan)	fruité, souple	10,00
Cidre Le P'tit Fausset <i>brut</i> biologique(Côtes d'Armor)	fruité, souple, sec	11,00
CIDRE NORMAND		
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 : (de mai à octobre) ratatouille fraîche maison, œuf	9,00
Vermillon : (de novembre à avril) 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 bûche 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 bûche 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 bûche du Lochois, emmental	10,00
Préposée : saumon fumé, épinards, œuf, crème fraîche	11,00
Post Restante : noix de St Jacques poêlées, ratatouille fraîche maison (de mai à octobre)	13,00
Tri Postal: noix de St Jacques poêlées, champignons frais, crème fraîche (de novembre à avril)	13,00



Blé noir de Bretagne Biologique IGP(produit et transformé en Bretagne)

LES SALADES

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



Œufs certifiés « Agriculture 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 Corse	4,50
Confiture	4,50
Chantilly maison	4,50
Pâte à tartiner BIO	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 ^{er} 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, 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, 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

