

LE TIMBRE POSTE



CRÊPERIE

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

MENU-CARTE DU MIDI 12,90 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 DYLIPOACK : fromage à raclette, bacon, pommes de terre

OU

SALADE TRIPORTEUR : salade, chèvre du Lochois sur toasts, pruneaux d'Agen IGP, miel

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

CRÊPE SUCRE

CRÊPE CONFITURE (fraise bio ou framboise bio)

CRÊPE BEURRE SUCRE

CRÊPE CHOCOLAT NOIR 72 % CACAO

CRÊPE CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

CRÊPE PÂTE À TARTINER BIO

GLACE 2 BOULES

(confectionnées par un maître artisan glacier)

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

Sorbets : citron pressé, cassis, fraise des bois, poire

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)	4,50
Coupe de Vouvray ½ sec (12cl)	4,00
Kir pétillant vouvray (12cl) (cassis ou framboise ou mûre ou pêche de vigne)	4,50
Bière locale biologique	5,00
Martini rouge ou blanc (5cl)	4,50
Whisky Breton pure malt (4cl)	7,50

LES BOISSONS CHAUDES

Café simple	2,00
Thé	3,00

LES BOISSONS FROIDES

Eau minérale(50cl)	4,50
Limonade* (33cl)	4,50
Cola* (33cl)	4,50
Thé pêche* (33cl)	4,50
Jus d'orange BIO (20cl)	4,50
Jus de pomme BIO (20cl)	4,50
Jus d'abricot (20cl)	4,50
Sirop Monin (grenadine ou menthe)	2,50

* Local & 100 % ingrédients naturels

Café double	3,00
-------------	------

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)	4,50	9,00
Cidre AOP Pays d'Auge Manoir de Montreuil ½ sec (Calvados)	4,50	9,00
Cidre de la presqu'île de Rhuys <i>doux</i> (Morbihan)	4,50	9,00
CIDRES BRETONS	<u>La bouteille 75 cl</u>	
Cidre de Fouesnant fermier <i>brut</i> Menez Brug (Finistère)	fruité, typé	12,00
Cidre Le P'tit Fausset <i>brut</i> (Côtes d'Armor)	fruité, souple, sec	12,00
Cidre AOP Cornouaille Menez Brug <i>brut</i> (Finistère)	fruité, tendre	13,00
Cidre de la presqu'île de Rhuys <i>doux</i> (Morbihan)	fruité, souple	12,00
Cidre Le P'tit Fausset <i>brut</i> biologique (Côtes d'Armor)	fruité, souple, sec	13,00
CIDRE NORMAND		
Cidre AOP Pays d'Auge Manoir de Montreuil ½ sec (Calvados)	fruité, souple	12,00

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	4,50
Emmental	5,00
Jambon blanc supérieur	5,00
Œuf et emmental	6,50
Œuf et jambon blanc supérieur	6,50
Œuf et bacon	6,50
Jambon blanc supérieur et emmental	6,50
Bacon et emmental	7,00
Complète : œuf, emmental, jambon blanc supérieur	8,00
Complète bacon : œuf, emmental, bacon	8,50
Aéropostale : (de mai à octobre) ratatouille fraîche maison, œuf	10,00
Vermillon : (de novembre à avril) œuf, emmental, jambon blanc supérieur, endives	10,00
Courrier : œuf, emmental, jambon blanc supérieur, champignons frais	10,00
Postière : lardons, champignons frais, pommes de terre, crème fraîche	10,00
Dylipack : fromage à raclette fondu, pommes de terre, bacon	10,00
Kronopost : fromage de chèvre du Lochois, bacon, pruneaux d'Agén IGP, miel	11,50
Interpack : andouille de Guéméné, œuf, emmental	11,50
Distinguo : œuf, épinards à la crème fraîche, fromage de chèvre forme du Lochois	11,50
Timbre poste : steak haché égrené(France), oignons confits, pommes de terre, œuf, emmental, crème	11,50
1ère levée : reblochon, fromage de chèvre forme bûche du Lochois, emmental	11,50
Préposée : saumon fumé, épinards, œuf, crème fraîche	12,50
Post Restante : noix de St Jacques poêlées, ratatouille fraîche maison (de mai à octobre)	13,50
Tri Postal: noix de St Jacques poêlées, champignons frais, crème fraîche (de novembre à avril)	13,50



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

LES SALADES

Salade verte	4,00
Salade Triporteur : salade, chèvre du Lochois sur pain toasté, pruneaux d'Agén IGP, miel	9,50
Salade Philatéliste : salade, lardons, champignons frais, pommes de terre, crème fraîche	9,50
→ vinaigrette maison préparée avec une huile de tournesol BIO au goût naturel	



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

LES CRÊPES DE FROMENT

Sucre	3,50
Beurre sucre	4,00
Citron frais	5,00
Crème de châtaignes Corse	5,00
Confiture (fraise bio ou framboise bio)	5,00
Chantilly maison	5,00
Pâte à tartiner Biologique	5,50
Chocolat noir 72 % cacao	5,50
Caramel au beurre salé maison	5,50
Caramel au beurre salé maison sur blé noir	5,50
A,R : caramel au beurre salé maison, glace vanille gousses de Madagascar, chantilly maison	7,40
Tatex : sorbet poire, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison	7,40
Timbre amende : crème de châtaignes Corse, <i>glace lait frais, chantilly maison</i>	7,40
Cidex : banane bio, glace lait de coco, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison	7,90
Cachet : confiture de framboise bio, sorbet cassis, chantilly maison	7,40
Recommandé : glace violette, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison	7,40
Postillon : confiture de fraise bio, glace vanille gousses Madagascar, chantilly maison	7,40
Marianne : citron frais pressé, sorbet fraise des bois, chantilly maison	7,40



*Farine de froment biologique T65 locale (La Ti'bio d'aire)
Lait ½ écrémé biologique local (Laiterie de Verneuil)*

LES GLACES

(confectionnées par un maître artisan glacier)

Coupe 1 ^{er} jour : sorbet poire, chocolat noir 72 % cacao, chantilly maison	7,40
Coupe télégramme : glace vanille gousses de Madagascar, coulis de caramel maison, chantilly maison	7,40
Coupe almanach : sorbet citron pressé, miel toutes fleurs, chantilly maison	7,40

Coupe 2 boules : 5,40 **Coupe 3 boules :** 6,40

Glaces : vanille gousses Madagascar, lait de coco, violette, lait frais nature, chocolat

Sorbets : cassis, fraise des bois, citron pressé, poire



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

