

L' OREE DU BOIS

Vous souhaitez la Bienvenue et Vous propose :

SES APÉRITIFS

Kir Cassis - Porto - Muscat - Martini rouge ou blanc 10 cl 3,40 €

Pastis 4 cl - Suze - Marsala aux amandes 10 cl 3,40 €

La flûte de Cidre Champagnisé "RUWET" 15 cl 3,40 €

Bourbon « Four Roses » 5 cl 5,40 €

Américano Maison 15 cl 5,40 €

Whisky Clan Campbell 5 cl 5,40 €

Whisky Aberlour 5 cl 7,50 €

Les Whisky bretons EDDU SILVER 5 cl 7,50 €

EDDU GOLD 5 cl 9,50 €

NOS COCKTAILS MAISON

L'Incorruptible (Exotique sans Alcool) 25 cl 4,70 €

Le Kir Maison 15 cl : (Cidre Ruwet + crème de fraise ou mûre ou cassis ou châtaigne) 4,70 €

L'Ange Bleu (Cidre Ruwet + curaçao bleu + citron) 15 cl 4,70 €

L'Afrodisiac (Safari + gin + curaçao bleu + jus orange) 20 cl 6,40 €

Le Coconut (Malibu + jus ananas + fraise) 20 cl 6,40 €

LES CIDRES

Cidre « Bolée d'Armorique »

La Bouteille Brut ou Doux 75 cl 9,20 €

Le Pichet de 25 cl 3,10 €

Le Pichet de 50 cl 6,20 €

La bouteille de Cidre Rosé « Ecusson » 75 cl 12,20 €

La Bouteille de Cidre Champagnisé Brut "RUWET" 75 cl 16,50 €

La flute de Cidre Champagnisé "RUWET" 15 cl 3,40 €

*

LE CHAMPAGNE

La Bouteille de Champagne Brut « Nicolas Feuillatte » 75 cl 52,00 €

La coupe de champagne 12 cl 8,70 €



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

PRIX NETS

LES BOISSONS FRAICHES

Jus de Fruits 25cl (Ananas, Pomme, orange) 3,30 €

Jus de Tomate 25cl 3,30 €

Breizh-Cola 33cl 3,70 € - Orangina 33cl 3,70 €

Perrier 33cl 3,70 €

Bulles d' Armorique 25cl (jus de pomme pétillant) 3,50 €

Ice Tea 25cl 3,30 €

LES EAUX MINERALES

1/2 Vittel 3,70 €

1/2 San Pellegrino 4,70 €

Vittel 1 l 4,70 €

San Pellegrino 1 l 5,70 €

LES BIERES : 6,10 €

Les Bretonnes : BRASSERIE LANCELOT 33CL

Blonde Lancelot (6°) - blanche Hermine (4°)

Bière ambrée Cervoise (6°) - Brune Telenn Du (4.5°)

Duchesse Anne : Bière blonde Triple pur malt (7,5°)

LES BOISSONS CHAUDES

Café - Déca 1,90 € Thé - Infusion 1,90 €

Cappucino 3,80 €

Irish Coffee 7,70 €

LES DIGESTIFS : 5,70€

Poire, Genièvre 4 cl

Marie-Brizard, Calva, Cognac 4 cl

Grand Marnier, Get 27 4 cl

Liqueur Cassis, Fraise des bois, Mûre 4 cl

Le Gwenaval : alcool blanc de cidre (40°) 4 cl



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

PRIX NETS

Petit Encas

*

Terrine de Faisan (au foie gras d'oie) 6,20 €

*

☰ Terrine de Lapin 1 tranche 6,20 €

*

Terrine de Saint-Jacques 6,20 €

*

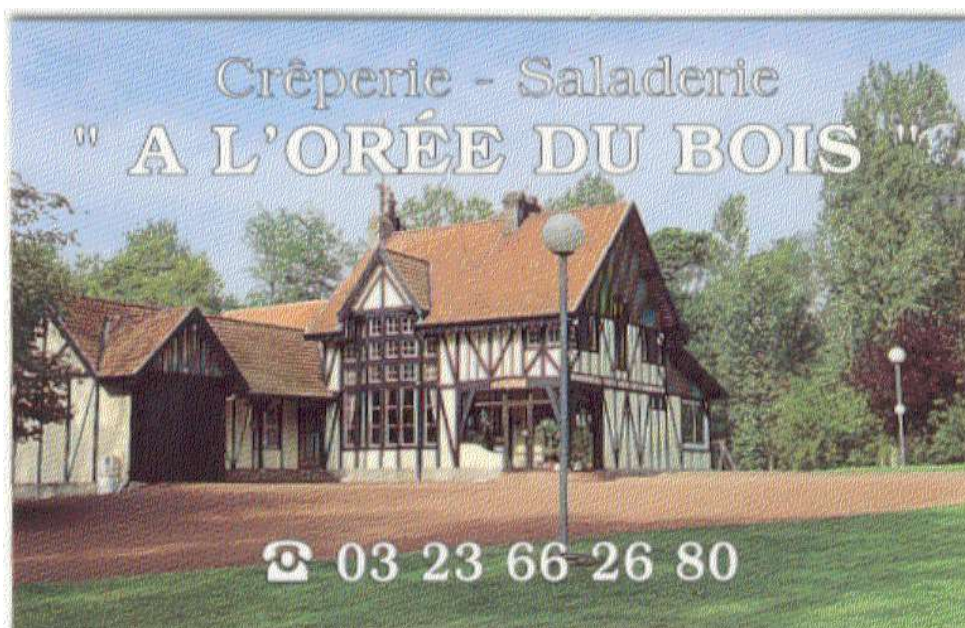
☰ Tomate fourrée Crevettes (sauce cocktail) 6,20 €

*

Médailon de Saumon 6,20 €

*

Petite Assiette de Charcuterie 8,20 €



☰ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
PRIX NETS

Les salades composées

la MAISON :

- ☰ Salade - thon - riz - tomates - maïs - poivrons - concombre - œuf 8,80 €

la MEXICAINE :

- ☰ Salade-maïs-thon-haricots rouges-poivrons-oignons rouges-œuf 8,80 €

l'EXOTIC :

- ☰ Salade -maïs - crevettes- raisin sec - avocat - pamplemousse 9,80 €

la CAMPAGNARDE :

- ☰ la Terrine de Lapin Maison avec Salade 9,80 €

la VENUS :

- ☰ Salade - avocat - maïs - thon - tomates - œuf 9,80 €

la MARIE :

- ☰ Salade -avocats -œuf -champignons de paris chauds -tomates 9,80 €

la BRESSANE :

- ☰ Salade-tomates -poulet-mimolette -haricots rouges- noix -œuf 9,80 €

la CANAILLE :

- ☰ endives - tomates - avocat - mimolette - chorizo - olives - œuf 9,80€

la TROPIC :

- ☰ Salade - pointes d'asperges - avocat - tomates - œuf 11,50 €

la CHARCUTIÈRE :

- ☰ Charcuteries avec Salade 12,50 €

la GOURMANDE :

- ☰ Salade-lardons - champignons -emmental-Jaune d'œuf - noix 11,50 €

la MAGRETTE :

- ☰ Salade-magret de canard fumé-pommes de terre-tomates-œuf 11,50 €

l' OCEANIQUE :

- ☰ Salade-tomate-crevettes roses-saumon fumé-œuf-citrons 12,50 €

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

PRIX NETS

Les Galettes de Sarrasin

Notre suggestion : accompagnées d'une salade verte, c'est délicieux ! 2,60 €

la SIMPLE :

☰ fromage 6,20 € - fromage œuf 6,70 € - jambon fromage 8,20 €

*

la SPÉCIALE :

☰ jambon, fromage, œuf 8,70 €

*

l' EXTRA :

☰ lardons, fromage, œuf 8,70 €

*

la SUPER :

☰ saucisson à l'ail, fromage, œuf 8,70 €

*

la STELLA :

☰ chorizo, fromage, œuf 8,70 €

*

la CHAMPI :

☰ champignons de Paris, fromage, œuf 8,70 €

*

la REINE :

☰ Sauce tomate avec oignons cuits, fromage, œuf 8,70 €

*

la GUEMENE :

☰ Andouille de Guéméné fumée, fromage, œuf 9,30 €

*

la BRETONNE :

☰ noix de jambon fumé poivrée, fromage, œuf 9,30 €

*

la PARISIENNE :

☰ champignons de Paris, jambon, fromage, œuf 10,30 €

*

la PAYSANNE :

☰ champignons de Paris, lardons, fromage, œuf 10,30 €

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

PRIX NETS

Les Galettes de Sarrasin

Notre suggestion : accompagnées d'une salade verte, c'est délicieux ! 2,60 €

la PROVENÇALE :

☰ sauce tomate avec oignons cuits, jambon, fromage, œuf 10,30 €

*

la PICARDE :

☰ jambon, champignons de Paris, fromage, sauce béchamel 10,80 €

*

la CHAMPÊTRE :

☰ lardon, champignons de Paris, fromage, sauce béchamel 10,80 €

*

la DIVINE :

☰ endives cuites, jambon, fromage, sauce béchamel 10,80 €

*

la POULARDE :

☰ blanc de poule, champignons de Paris, sauce béchamel 10,80 €

la VELOUTÉE :

☰ pointes d'asperges, jambon, fromage, sauce béchamel 12,80 €

*

la ROYALE :

☰ sauce tomate avec oignons cuits, lardons, jambon, champignons de Paris, fromage, œuf 12,80 €

*

la MARINIÈRE :

☰ noix de Saint-Jacques, crevettes roses, moules cuites, sauce à la bisque de homard 18,80 €

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

PRIX NETS

Les Crêpes Desserts

la SUCRE :

☰ Sucre glace ou sucre semoule ou vergeoise 3,90 €

*

La NUTELLA :

☰ Nappée de Nutella 4,90 €

*

La CHOCO :

☰ Nappée de chocolat chaud 4,90€

*

la CONFITURE :

☰ Fraise - framboise - myrtille - abricot - lait 4,90 €

*

la MARRON :

☰ Crème de marron 4,90 €

*

la VERGEOISE :

☰ Vergeoise flambée au Grand-Marnier 7,00 €

*

l'AMANDINE :

☰ Pâte d'amande nappée choco 6,70 €

*

l' OASIS :

☰ Noix de coco râpée et chocolat chaud 6,70 €

*

l' AMAZONE :

☰ Fourrée fruit ananas nappée chocolat 6,70 €

*

la SAMBA :

☰ Fourrée fruit banane nappée chocolat 6,70 €

*

la WILLIAMS :

☰ Fourrée fruit poire nappée chocolat 6,70 €

*

la DUCHESSE :

☰ Fourrée pommes cuites nappée caramel 6,70 €

*

La DELICE :

☰ Fourrée fruit fraise, caramel au lait et chantilly 8,80 €

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

PRIX NETS

Les Crêpes Desserts Glacées

la MÉTISSE :

- ☰ Fourrée glace au choix nappée chocolat chaud 7,80 €
*

la CRÉOLE :

- ☰ Fourrée glace au choix nappée caramel 7,80 €
*

la MARTINIC :

- ☰ Fourrée glace raisins nappée caramel au rhum 7,80 €
*

la FANTAISIE :

- ☰ Fourrée glace vanille et pâte d'amandes 7,80 €
*

la NOUGATINE :

- ☰ Fourrée glace nougat nappée fruits rouges 7,80 €
*

la RAFFOLAIT :

- ☰ Fourrée glace vanille et caramel au lait 7,80 €
*

la FRAISIÈRE :

- ☰ Fourrée glace vanille et fraise avec fruits fraises
Nappée fruits rouges et chantilly 10,80 €
*

la SURPRISE :

- ☰ fourrée glaces (vanille, noix de coco, banane) + fruits
(Banane, noix de coco, ananas) nappée chocolat chantilly 10,80 €
*

Suppléments : flambée 3,00 € / ☰ chantilly 0,50 €
*

choix des parfums de glace : vanille, café, chocolat, pistache,
raisin, fraise, noix de coco, banane, nougat

☰ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
PRIX NETS

Les glaces

La coupe de 2 Boules de Glace 4,20 €

(vanille, café, chocolat, pistache, fraise, banane, noix de coco, nougat, rhum raisin)

La coupe de 2 Boules Sorbet 5,20 €

(cassis, citron vert, pomme verte, poire, framboise)

DAME BLANCHE :

2 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly 5,60 €

CAFE LIEGEOIS :

2 boules glace café, moka, chantilly 5,60 €

CHOCO LIEGEOIS :

2 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly 5,60 €

BANANA SPLIT :

fruit banane, 2 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly 6,60 €

PECHE MELBA :

fruits pêches, 2 boules de glace vanille et fraise, coulis fruits rouges, chantilly 6,60 €

AMARENA :

cerises Amaréna, 2 boules de glace vanille, coulis cerise, chantilly 6,60 €

COCTAIL MELBA :

salade de fruits, 2 boules de glace vanille et fraise, coulis fruits rouges, chantilly 6,60 €

POIRE BELLE-HELENE :

fruits poires + 2 boules de glace : vanille, chocolat chaud, chantilly 6,60 €

MYSTERE CHOCO :

glace vanille, Meringue, Pralin, chocolat chaud 4,80 €

MYSTERE GRAND-MARNIER :

glace vanille, Meringue, Pralin, arrosé Grand-Marnier 6,90 €

COLONEL :

2 boules sorbet citron vert, arrosées vodka 6,90 €

AMIRAL :

2 boules sorbet poire, arrosées poire williams 6,90 €

TROU NORMAND :

2 boules sorbet pomme verte, arrosées Calvados 6,90 €

COUPE OREE DU BOIS :

fruits : banane, noix de coco, ananas + 3 boules de glace : vanille, banane, noix de coco
chocolat chaud, chantilly 7,70 €

FRAISE MELBA :

fruits fraises + 2 boules de glace vanille et fraise, coulis fruits rouges, chantilly 7,70 €

FRAISE SUCRE : 6,00 € et FRAISE CHANTILLY : 6,50 €,



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

PRIX NETS

LES VINS

VINS EN PICHET OU EN BOUTEILLE DE 75 CL OU AU VERRE

Rouge :

Bordeaux AOC « BEAU MAYNE »	La bouteille de 75cl	16,50 €
	Le pichet de 50 cl	11,50 €
	Le pichet de 25 cl	6,00 €
	Le verre de 15 cl	3,80 €

Rosé :

Côtes de Provence AOC « LES LIMBERTS »	La bouteille de 75 cl	16,50 €
	Le pichet de 50 cl	11,50 €
	Le pichet de 25 cl	6,00 €
	Le verre de 15 cl	3,80 €

Blanc :

Côtes de Gascogne « Colombelle »	La bouteille de 75 cl	16,50 €
	Le pichet de 50 cl	11,50 €
	Le pichet de 25 cl	6,00 €
	Le verre de 15 cl	3,80 €

VINS EN BOUTEILLE

BORDEAUX ROUGES :

Medoc « Ch Béjac Romolys »	La bouteille de 75 cl	20,00 €
Saint-Emilion « Ch Fortin Plaisance »	La bouteille de 75cl	27,50 €
	La 1/2 bout de 37.5 cl	17,50 €

BEAUJOLAIS ROUGE :

Beaujolais Villages AOC « Mommessin »	La bouteille de 75 cl	19,50 €
	La 1/2 bout de 37,5 cl	13,50 €

VINS DE LA LOIRE :

Rouge :

St Nicolas Bourgueuil « Domaine du Fondis »	La bouteille de 75 cl	19,50 €
	La 1/2 bout de 37,5 cl	13,50 €

COTES DU RHONE ROUGE :

Côtes du Rhône AOC «Prieuré St-Julien»	La bouteille de 75 cl	19,50 €
	La 1/2 bout de 37,5 cl	13,50 €



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

PRIX NETS

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