



CRÊPERIE

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle
afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne,
à travers des produits d'origine locale.

LES GAULETTES

Complète : œuf bio, comté, jambon blanc Bleu-Blanc-Cœur	12€
Cabillaud fumé , œuf bio, comté, tomates confites, pesto basilic, pickles de daikon	19€
Haddock fumé , œuf bio, comté, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles de courgette	19€
Saumon fumé Bömlö , œuf bio, comté, salade d'algues wakamé, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles d'oignons rouges	20€
Chèvre , œuf bio, comté, miel, tranches de lard fumé, noix de pécan, huile de ciboulette, pickles de daikon	18€
Filet de canard séché , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
Andouille fumée de Guéméné , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
Chiffonnade de bœuf séché , œuf bio, comté, pesto basilic, parmesan, roquette, tomates confites, pickles de daikon	22€
Végétale : œuf bio, comté, pulpe de carotte et gingembre, salade d'algues wakamé, noix de pécan, pesto basilic, pickles de poireau-carotte	18€
Salade d'accompagnement : mâche, roquette, mizuna, parmesan, graines de courge, sauce vinaigrette japonaise	6€

LES CRÊPES

Beurre, sucre	8€
Chocolat maison	8€
Caramel beurre salé maison	8€
Crème de citron, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Coolfiture, fruits frais, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Compotée de pomme verte, caramel beurre salé maison, granola, poivre « Normandy chéri »	13€
Chocolat, écorce de yuzu confit, crème chantilly vanille, poivre cuméo	14€

LA CARTE DES BOISSONS

Notre sélection de vins et de boissons sans alcool est issue de l'agriculture biologique, et provient de petits producteurs et cavistes de nos régions.

VIN BLANC

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire		
Clos de Porteau, Courlis, 2023 AOP Touraine BIO	8€	41€
Domaine Calvez Bobinet, Les Gruches, 2020, VDF BIO	12€	72€
Alsace		
Domaine Loberger, Riesling WV, 2022, AOP Alsace BIO	10€	58€
Bordeaux		
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2023, AOP Bordeaux	7€	30€
Rhône		
Domaine Usseglio, Claux, 2022, AOP Côtes-du-Rhône BIO	9€	48€
Château Juvenal, les Ribes Blanc, 2023, AOP Ventoux BIO	7€	30€
Bourgogne		
Domaine Hudelot, Les Plançons, 2022, AOP Hautes-Côtes-de-Nuits BIO	11€	55€

VIN ROSÉ

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Corse		
Emani, Rosé, 2023, IGP Ile-de-Beauté	7€	30€

VIN ROUGE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire		
Domaine Noctua, Noctiluque, 2023, AOP Anjou BIO	8€	38€
Domaine Calvez Bobinet, Amateüs Bobi, 2019, VDF BIO	12€	65€
Italie		
Domaine Galarin, 2021, DDOC Monferrato Nebbiolo	10€	45€
Languedoc-Roussillon		
Domaine Païssels, Le Banel, 2021, AOP Saint-Chinian	7€	34€
Domaine Berry-Althoff, Syraut, 2022, VDF BIO	9€	46€
Bordeaux		
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2022, AOP Bordeaux	7€	30€
Rhône		
Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, 2021, AOP Saint-Joseph	11€	55€
Bourgogne		
Domaine du Moulin au Moine, 2021, Pinot Noir, VDF BIO	11€	53€

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.

BULLES & CIDRES

CIDRES BRETONS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Domaine Beau Soleil, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Blé noir, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Extra-Brut IPA, Cidre cuvée spéciale BIO	5€	18€
Domaine Les Longues Vignes, Pomme de Touline 2023	7€	28€

PÉTILLANTS

Bretagne

Domaine Les Longues Vignes, Perce Neige, 2023, Pétillant naturel		55€
--	--	-----

Loire

Domaine Calvez Bobinet, Le Temps Est Bon, 2023, Pétillant naturel	9€	45€
---	----	-----

CHAMPAGNES

Champagne Castelneau Brut	15€	65€
Champagne Castelneau Rosé	17€	80€
Champagne Castelnau Blanc de blancs 2008		95€
Champagne Laurent Perrier Brut		75€
Ruinart Brut		98€

RHUMS ARRANGÉS

Rhums arrangés MaloRhum, au choix entre :	4cl
Gwada' : Ananas, banane, avocat, vanille, zestes de citron, épices	9€
Tonky' : Kiwi, fève de tonka, cannelle	9€
Erotik' : Passion, mangue, vanille, citronnelle, épices	9€
Kaowa' : Café, grué de cacao & épices	9€
Ruby : Infusé à l'hibiscus et à la lavande, miel et épices	9€
Kactus : Cactus, figues de Barbarie et épices	9€
Citrus' : Main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices	9€

SANS ALCOOL

Infusions glacées bretonnes Gualala BIO	25cl
Maté, Basilic, Citron vert	8€
Sarrasin, Framboise	8€
Café vert, Passion, Fraise	8€
OKIPIC - Les supers sodas bretons BIO	33cl
Citron, concombre, menthe	8€
Sarrasin, miel, yuzu	8€
Pomme, caramel, gingembre	8€
Mandarine, zeste, épices	8€
Citronnade « La Sportive » fabriquée à Saint-Malo	6€
Kombucha - thé fermenté sans alcool, fait maison  <i>Demander la recette du moment</i>	6€

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Plancoët ou Plancoët fines bulles	4,50€	5,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2,90€
Café double Nespresso	4,60€
Café crème	4,10€
Cappuccino	6,00€
Thé ou infusion	5,00€

L'ARSAOUR VOUS PROPOSE 2 OFFRES DE RESTAURATION :

LE MIDI

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne, à travers des produits d'origine locale.

LE SOIR

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h00 puis de 19h00 à 21h30, du mardi au samedi.