



le MENU



ENGAGEMENT QUALITÉ

Nos Galettes de Sarrasin et Crêpes de froment sont **réalisées « minute », dans le respect des savoir-faire traditionnels.**

Toutes nos préparations sont **faites maison** sur la base de produits frais, issus de **l'agriculture biologique ou raisonnée.**

Tous ces produits ont été sélectionnés pour vous, auprès des **meilleurs artisans et producteurs du Grand Ouest.**



SUIVEZ-NOUS ! f Crêperie de l'Ancienne Poste @creperieblr www.creperiedelancienneposte.com

les GALETTES DE SARRASIN

Farine de blé noir de Bretagne® IGP du Moulin de la Fatigue moulue à la meule de pierre.
(sans gluten)

LES SPÉCIALITÉS

BOUTROUILLES

14,00€

Boudin noir artisanal, pommes caramélisées bio, oignons confits bio, cheddar anglais Beillevaire, salade mesclun bio

LANDREZAC

14,00€

Andouille à l'ancienne, emmental Beillevaire, oignons bio confits, sauce moutarde à l'ancienne, persil plat bio

GUERZIDO

14,00€

Saumon d'Écosse supérieur de la Maison Lucas, fumé au bois de hêtre et tranché à la main, fondue de poireaux bio à la crème, ciboulette, citron bio

VALION

14,00€

Lard fermier, chèvre du marais poitevin Beillevaire, confiture artisanale de figues violettes « La Cour d'Orgères », miel de Belle-Île-en-Mer, cerneaux de noix bio

ST JEAN

13,50€

Jambon Serrano, champignons bio rissolés au beurre demi-sel de baratte Beillevaire, œuf bio plein air, raclette grand cru Beillevaire, pommes de terre bio rissolées au beurre demi-sel de baratte Beillevaire

UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK-END

GRAND PLAGE - 14,50€

Gambas marinées puis snackées « minute », préparation massala bio, pommes de terre bio rissolées au beurre de baratte demi-sel Beillevaire, emmental Beillevaire, ciboulette

ST JACQUES - 14,50€

St Jacques snackées « minute », fondue de poireaux bio à la crème, emmental Beillevaire, citron bio

HOUAT - 14,50€

Magret de canard cuit « minute », pommes et suprêmes d'oranges bio caramélisées au miel de Belle-Île-en-Mer, chapelure de sarrasin IGP Bretagne, persil plat bio

LES GOURMANDES

KERROU

12,00€

Quatre fromages Beillevaire : emmental, chèvre du marais poitevin, raclette grand cru, cheddar anglais

PIEGU

10,00€

Fondue de poireaux bio à la crème, œuf bio plein air, emmental Beillevaire, crème fraîche 36% Beillevaire, ciboulette, rondelle de citron bio

RUDEVENT

12,50€

Thon ou jambon blanc artisanal, œuf bio plein air, compotée de tomates bio, oignons bio confits, emmental Beillevaire

CHEVRETS

11,00€

Chèvre du marais poitevin, raisins secs sultanines bio, miel de Belle-Île-en-Mer, cerneaux de noix bio

POULAIN

12,50€

Poulet tandoori, emmental Beillevaire, champignons bios rissolés au beurre demi-sel de baratte Beillevaire, oignons bio confits, crème fraîche 36% Beillevaire

BOUCHERS

12,00€

Viande hachée française cuisinée avec oignons et ail bio, œuf bio plein air, emmental Beillevaire, compotée de tomates bio

PENBOC'H

12,50€

Chorizo artisanal, cheddar anglais, champignons bio rissolés au beurre demi-sel de baratte Beillevaire, oignons bio confits

BRIANTAIS

11,50€

Bacon artisanal, emmental Beillevaire, tomates fraîches bio, moutarde bio au miel de Belle-Île-en-Mer, oignons bio frais

LARMOR

11,50€

Lard artisanal, pommes de terre bio rissolées au beurre demi-sel de baratte Beillevaire, raclette grand cru Beillevaire, oignons bio confits, crème fraîche 36% Beillevaire



NOS PRÉPARATIONS MAISON

FONDUE DE POIREAUX bio À LA CRÈME

Poireaux bio, crème fraîche 36% Beillevaire,
beurre demi-sel de baratte Beillevaire, poivre
bio, sel de Guérande bio

OIGNONS bio CONFITS

Oignons bio, beurre demi-sel de baratte
Beillevaire, vinaigre de cidre bio La Ferme des
Landes, poivre bio, sel de Guérande bio

ÉPINARDS bio À LA CRÈME

Épinards frais bio, crème fraîche 36%
Beillevaire, beurre demi-sel de baratte
Beillevaire, poivre bio, sel de Guérande bio

COMPOTÉE DE TOMATES bio

Tomates bio, huile d'olives vierge extra bio,
concentré de tomates bio, sel de Guérande bio,
poivre bio, ail bio, persil plat bio, oignons bio

PRÉPARATION MASSALA

Poivrons bio jaunes, verts, rouges, oignons bio,
sel de Guérande bio, piment doux,
raz-el-hanout, huile de tournesol bio, ail bio

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Moutarde à l'ancienne bio, crème liquide 36%
Beillevaire, poivre bio, sel de Guérande bio

MOUTARDE bio AU MIEL

Moutarde bio, miel de Belle-Île en Mer,
poivre bio, sel de Guérande bio

POULET TANDOORI

Poulet fermier, épices tandoori, crème fraîche
et liquide 36% Beillevaire, poivre bio, sel de
Guérande bio



SUPPLÉMENT SALADE MESCLUN BIO

1,50€



COMPLÈTE A COMPOSER

3 ingrédients au choix (une seule viande / poisson possible)

8,90€

JAMBON BLANC artisanal

BACON artisanal

LARD artisanal

ÉMINCÉ DE POULET fermier

THON (+ 0,60€)

—

EMMENTAL Beillevaire

RACLETTE GRAND CRU Beillevaire (+ 0,60€)

—

ŒUF bio plein air

—

COMPOTÉE DE TOMATES bio

POMMES DE TERRE bio rissolées au beurre de baratte demi-sel Beillevaire

ÉPINARDS bio à la crème

OIGNONS bio confits

CHAMPIGNONS bio rissolés au beurre de baratte demi-sel Beillevaire (+ 0,60€)

GALETTES DUO

7,00€

ŒUF bio plein air, EMMENTAL Beillevaire

ŒUF bio plein air, JAMBON blanc artisanal

BACON artisanal, EMMENTAL Beillevaire

JAMBON blanc artisanal, EMMENTAL Beillevaire

ŒUF bio plein air, COMPOTÉE DE TOMATES bio

COMPOTÉE DE TOMATES bio, EMMENTAL Beillevaire

ÉPINARDS bio à la crème, EMMENTAL Beillevaire

GALETTES CLASSIQUES

BEURRE DEMI-SEL de baratte Beillevaire 4,50€

ŒUF bio plein air 5,00€

EMMENTAL Beillevaire 5,00€

JAMBON blanc artisanal ou BACON artisanal 5,00€

les CRÊPES DE FROMENT

Farine de froment bio du Moulin de Quincampoix moulue à la meule de pierre, lait frais entier bio de la Laiterie de Kerguillet, œufs bio plein air de la Ferme du Lis Ar Parkou, sucre blond bio.

LES SPÉCIALITÉS

ROSPICO

10,00€

Crème de citrons bio, zestes d'orange bio, sauce chocolat grand cru, sorbet plein fruit Alain Chartier « pommes vertes - cidre du Gorvello », amandes caramélisées bio

BANANEC

10,00€

Banane bio, sauce chocolat grand cru, crème glacée artisanale Alain Chartier « caramel kouing amann », éclats de noisettes bio, chantilly

CONLEAU

10,00€

Suprêmes d'orange bio, sauce chocolat grand cru, confiture artisanale « La Cour d'Orgères » Mirabelles de Lorraine, amandes caramélisées bio, flambage Grand Marnier

BARRACHOU

11,00€

Pâte à tartiner noisettes Alain Chartier, caramel au beurre salé, pralins bio concassés à la meule de pierre, crème glacée artisanale Alain Chartier yahourt breton

NODEVEN

11,00€

Pommes bio caramélisées, caramel au beurre salé, crème glacée artisanale Alain Chartier praliné du Piémont, éclats de noisettes bio

DUNES

10,00€

Pommes bio caramélisées, caramel au beurre salé, cassonade bio, flambage Fine de Bretagne « tradition » du Gorvello, brisures de palets bretons pur beurre

LES GOURMANDES

TRESCADEC

8,00€

Banane bio, crème glacée artisanale Alain Chartier vanille de Madagascar, sauce chocolat grand cru ou caramel au beurre salé

VERGER

9,50€

Compote de pommes bio, caramel au beurre salé, crème glacée artisanale Alain Chartier vanille de Madagascar, amandes caramélisées bio

GOERMEL

7,50€

Miel de Belle-Île en Mer, crème glacée artisanale Alain Chartier café de Colombie, chapelure de froment bio

PEN GUEN

9,50€

Pommes bio caramélisées, caramel au beurre salé, crème glacée artisanale Alain Chartier vanille de Madagascar

FOZO

8,50€

Frangipane bio, glace artisanale Alain Chartier chocolat 80 % Cœur de Guanaja, amandes caramélisées bio

SUSCINIO

7,50€

Crème de marron, crème glacée artisanale Alain Chartier vanille de Madagascar, éclats de noisette bio



NOS PRÉPARATIONS MAISON

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Sucre blond bio, crème liquide 36% Beillevaire, beurre demi-sel de baratte Beillevaire

COMPOTE DE POMMES bio

Pommes bio, sucre blond bio

SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU

Chocolat Macaé Grand Cru 62 % de cacao pur Brésil Valrhona, lait frais entier bio, crème liquide 36% Beillevaire

CRÈME DE CITRONS bio

Citrons bio, œufs bio plein air, sucre blond bio, beurre demi-sel de baratte Beillevaire

CHANTILLY

Crème liquide 36% Beillevaire, sucre blond bio, vanille de Madagascar

AMANDES CARAMELISÉES bio

Amandes effilées bio, sucre blond bio

FRANGIPANE bio

Poudre d'amandes bio, œufs bio plein air, Rhum, sucre blond bio, sel bio de Guérande

POMMES bio CARAMELISÉES

Pommes bio, beurre demi-sel de baratte Beillevaire, sucre blond bio



CRÊPES DUO

BEURRE DEMI-SEL de baratte Beillevaire, SUCRE BLOND bio	4,00€
CITRON PRESSÉ bio, CASSONADE bio	4,00€
CRÈME DE MARRON, ÉCLATS DE NOISETTES bio OU AMANDES CARAMELISÉES bio, OU PRALINS bio concassés à la meule de pierre	5,70€
SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU, BANANE bio	5,80€
MIEL de Belle-Île-en-Mer, CITRON PRESSÉ bio	6,00€
SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU, ÉCLATS DE NOISETTES bio OU AMANDES CARAMELISÉES bio, OU PRALINS bio concassés à la meule de pierre	6,00€

PÂTE À TARTINER NOISETTES Alain Chartier (MOF), PRALINS bio concassés à la meule de pierre	6,00€
PÂTE À TARTINER NOISETTES Alain Chartier (MOF), BANANE bio	6,00€
COMPOTE DE POMMES bio, ÉCLATS DE NOISETTES bio OU AMANDES CARAMELISÉES bio, OU PRALINS bio concassés à la meule de pierre	6,00€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉCLATS DE NOISETTES bio OU AMANDES CARAMELISÉES bio, OU PRALINS bio concassés à la meule de pierre	6,00€
PÂTE À TARTINER NOISETTES Alain Chartier (MOF), CARAMEL AU BEURRE SALÉ	8,00€

CRÊPES CLASSIQUES

BEURRE DEMI-SEL de baratte Beillevaire	3,50€
SUCRE BLOND bio	3,50€
CITRON PRESSÉ bio	3,50€
CRÈME DE MARRON	4,50€
SIROP D'ÉRABLE bio	4,50€
CONFITURE ARTISANALE « LA COUR D'ORGÈRES » Au choix : Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Myrtille, Mirabelle, Pinacotonka (ananas, coco et fève tonka) (sup +0.30€) Passionnement (passion & mangue) (sup +0.30€)	4,50€

SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU	4,80€
COMPOTE DE POMMES bio	4,80€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	4,80€
PÂTE À TARTINER NOISETTES Alain Chartier (MOF) Praliné noisettes, gianduja, noisettes, pâtes de noisettes, beurre	5,00€
MIEL DE BELLE-ÎLE-EN-MER Récolté l'été à partir de la mi-juillet, floral et subtil, il exprime les saveurs des fleurs sauvages, de la ronce et du trèfle	5,00€

SUPPLÉMENT(S)

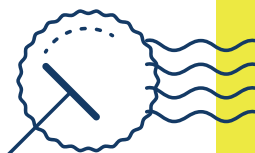
CHANTILLY	
FLAMBAGE RHUM OU GRAND MARNIER	1,50€
BOULE DE CRÈME GLACÉE ARTISANALE ALAIN CHARTIER (MOF)	1,50€ 2,00€
Au choix : Vanille de Madagascar, Café de Colombie, Caramel Fleur de sel de Guérande, Chocolat 80 % Cœur de Guanaja, Yahourt Breton	

CRÈME GLACÉE ARTISANALE ALAIN CHARTIER (Meilleur Ouvrier de France)

Dans le TOP 5 des meilleurs glaciers français
selon le Gault et Millau, classé n° 1 dans le Grand Ouest

Au choix : Café de Colombie, Caramel Fleur de sel de Guérande, Chocolat 80 % Cœur de Guanaja, Vanille de Madagascar, Yahourt breton, Fraise de Plougastel (Sorbet)

2 Boules	4,50€
3 Boules	6,00€



les CIDRES & POIRÉS



Cidres & Poirés pur jus, à effervescence naturelle.
Le saviez-vous ? Le cidre est le moins calorique des alcools !

LES CIDRES

PUISSANT et très peu sucré

	SEC - FERME DES LANDES 7,5% Produit par Jehan Lefevre Un cidre viril, rustique et sec.	Acidité	••	12,00€ 75 cL
		Sucrosité	•	
		Amertume	••••	

CHARPENTÉ, avec du corps et de la matière en bouche, légèrement fruité et peu sucré

	BRUT 2017 - DOMAINE DE KERVÉGUEN 6% Produit par Éric Baron Équilibré, tendre et tannique avec une belle longueur en bouche et un final légèrement amer.	Acidité	••	25,00€ 75 cL
		Sucrosité	••	
		Amertume	•••	
	BRUT - CIDRERIE SEHEDIC 5,5% Produit par Laure Séhédic et Christian Danielou Assez fruité, ambré, attaque souple puis franche avec un final amer.	Acidité	••	13,00€ 75 cL
		Sucrosité	••	
		Amertume	•••	
	BRUT - FERME DES LANDES 5% Produit par Jehan Lefevre Fraîcheur, longueur en bouche, légères amertume et astringence.	Acidité	••	11,50€ 75 cL
		Sucrosité	••	
		Amertume	•••	
	BRUT - COAT ALBRET 5% Produit par Loïc et Morgan Berthelot Charpenté, puissant, un peu rustique avec une pointe d'amertume.	Acidité	••	11,00€ 75 cL
		Sucrosité	••	
		Amertume	•••	
	TRADITION - DISTILLERIE DU GORVELLO 4,5% Produit par Nicolas Poirier Acidulé et fruité dans la pure tradition du pays vannetais.	Acidité	•••	12,50€ 75 cL
		Sucrosité	••	
		Amertume	••	

LES POIRÉS



POIRÉ AUTHENTIQUE | 4%

Produit par Éric Bordelet

Réalisé à partir d'une vingtaine de variétés de poires issues du verger.
Poiré acidulé, tout en fruit et fraîcheur. Une bulle très fine.

Acidité •••
Sucrosité •••
Amertume ••

34,00€

75 cL

72,00€

150 cL




ÉQUILIBRÉ, délicatement fruité et sucré avec une pointe de douceur

FRUITÉ - COAT ALBRET 4,5% Produit par Loïc et Morgan Berthelot Acidulé, fin et élégant.	Acidité • • • Sucrosité • • Amertume • •	11,00€ 75 cL
DEMI SEC - COAT ALBRET 4% Produit par Loïc et Morgan Berthelot Généreux, équilibré et rond en bouche	Acidité • • • Sucrosité • • • Amertume • •	11,00€ 75 cL
 DEMI SEC - CIDRERIE SEHEDIC 4% Produit par Laure Séhédic et Christian Danielou Fruité, frais et bien équilibré.	Acidité • • Sucrosité • • • Amertume • •	13,00€ 75 cL
 CUVÉE GUILLEVIC - DISTILLERIE DU GORVELLO 4% Produit par Nicolas Poirier Élaboré uniquement à partir de pommes de la variété Guillevic. Frais, fruité et légèrement acidulé.	Acidité • • • Sucrosité • • • Amertume • •	16,50€ 75 cL
 DEMI SEC - FERME DES LANDES 3% Produit par Jehan Lefevre Attaque agréable et ronde, longueur en bouche, faible amertume.	Acidité • • Sucrosité • • • Amertume •	11,50€ 75 cL

LÉGER, particulièrement fruité et sucré

 CARPE DIEM 2017 - DOMAINE DE KERVÉGUEN 3% Produit par Éric Baron Véritable vendange tardive, comparable au Sauterne et autres grands crus de moelleux. Un cidre exceptionnel, élevé en fût de chêne. « Le Château Yquem du cidre Breton » selon Jacques Thurel, chef deux étoiles Michelin.	Acidité • Sucrosité • • • • Amertume •	29,00€ 75 cL
 DOUX - CIDRERIE SEHEDIC 3% Produit par Laure Séhédic et Christian Danielou Cidre issu de l'assemblage de pommes douce-amères et acidulées, dont la fermentation a été bloquée très tôt par une filtration très soignée, sans adjonction de sucre. Un cidre merveilleux. Idéal pour les amateurs de douces saveurs aux fruités intenses.	Acidité • • Sucrosité • • • • Amertume • •	13,00€ 75 cL

 POIRÉ GRANITÉ 2017 4% Produit par Éric Bordelet Granité définit la roche où les racines de poiriers de plus de 300 ans plongent dans les failles de granit. Des arômes de pommes et de poires, des notes citronnées et de fleurs blanches. Une finesse aromatique remarquable pour un poiré d'excellence.	Acidité • • Sucrosité • • • Amertume • •	45,00€ 75 cL
---	--	------------------------

les APÉRITIFS & DIGESTIFS BRETONS

LES KIRS

BREIZH KIR - Le fameux kir breton ! | 8 %

Liqueur de fraise de Plougastel Fisselier ou liqueur de cassis ou liqueur de pêche, cidre brut ou demi sec.

4,50€

15 cL

CELTIQUE KIR | 8%

Liqueur de fraise de Plougastel Fisselier ou liqueur de cassis ou liqueur de pêche, cidre brut ou demi sec, hydromel de Belle-Île-en-Mer.

6,50€

15 cL

HYDROMEL (Nectar des Dieux)

Fermentation d'un assemblage de miel et d'eau

L'ESPRIT DE LA RUCHE (selon disponibilité) | 11%

Produit par Richard Laurance à Belle Île en Mer

Confectionné à partir d'une sélection équilibrée de miels d'été et de fin de saison avec une prédominance marquée de la bruyère. Hydromel moelleux à liqueux, aux saveurs puissantes, au caractère marqué et à la robe ambrée. Un produit d'exception.

5,00€

7,5 cL

CHOUCHENN

Fermentation d'un assemblage de miel et de moût de pomme



CHOUCHENN GRAND PÈRE - DOMAINE DE KERVÉGUEN | 11% (selon disponibilité)

Assemblage de moût de pomme du pressoir et de miel, l'ensemble fermente pendant 15 à 18 mois en fûts de chêne. Chouchenn moelleux aux douces saveurs de pommes et de miel. Un produit d'exception.

6,00€

7,5 cL

LIQUEURS TRADITIONNELLES

LIQUEUR DE FRAISE DE PLOUGASTEL | 18%

Les Liqueurs Fisselier

Emblématique du finistère, la Fraise de Plougastel est réputée pour son parfum.

5,00€

5 cL

FLEUR DE CAMEL | 18%

Les Liqueurs Fisselier

La liqueur au caramel salé. Création originale de la maison Fisselier.

4,50€

5 cL

FLEUR DE CHOCOLAT | 18%

Les Liqueurs Fisselier

Liqueur de cacao.

4,50€

5 cL



POMMEAU DE BRETAGNE AOC

Assemblage de moût de pomme et d'eau de vie de cidre



POMMEAU, CIDRERIE SEHEDIC | 17,5%

Produit par Laure Séhédic et Christian Danielou

Assemblage d'un moût d'une trentaine de variétés de pommes à cidre et de Lambig (eau de vie de cidre), vieilli en fût de chêne au minimum 14 mois. Brillant et d'une belle couleur ambrée, il révèle des arômes subtils de fruits cuits, de pruneaux ou encore de cacao et de miel.

4,50€

7 cL



POMMEAU TRADITION - DISTILLERIE DU GORVELLO | 17,5%

Produit par Nicolas Poirier

Assemblage d'un moût de pommes sélectionnées parmi les variétés traditionnelles du verger et d'une eau-de-vie de cidre de Bretagne distillée et élevée sous bois.

4,00€

7 cL



POMMEAU VINTAGE - DISTILLERIE DU GORVELLO | 17,5%

Produit par Nicolas Poirier

Assemblage des millésimes de Pommeaux les plus anciens (4 ans et plus). Palette aromatique d'une rare complexité.

4,50€

7 cL



FORESTIC ROUGE VIEILLE RÉSERVE - CIDRERIE SEHEDIC | 17,5%

Produit par Laure Séhédic et Christian Danielou

Assemblage d'un moût de pommes à cidre de saveurs acidulées et de lambig de fouesnant jeune, vieilli pendant au moins 10 années en fût de châtaigner (bois très typique de la cornouaille bretonne). Rondeur et tanins exceptionnels.

4,50€

7 cL



PETIT PRINCE GUILLEVIC - DISTILLERIE DU GORVELLO | 17%

Produit par Nicolas Poirier

Assemblage original d'un moût fraîchement pressé de pomme à cidre Guillevic et d'une eau-de-vie de cidre blanche distillée par nos soins. Une note de pomme originale.

4,00€

7 cL

LES BIÈRES & LES VINS

BIÈRES BRETONNES ARTISANALES

Non filtrées, non pasteurisées

BLONDE - BRASSERIE SAINTE COLOMBE | 5,5%

Douce aux notes fleuries et légèrement amères herbacées.

6,00€

33 cL

AMBRÉE - BRASSERIE SAINTE COLOMBE | 6%

Douce aux notes légèrement caramélisées et maltées.

6,00€

33 cL

VIN (ROUGE & BLANC)

VOUVRAY SEC « EMPREINTES » 2017 (Blanc) | 13%

DOMAINE ALAIN ROBERT

Sec légèrement tendre. Une belle tension minérale qui accompagne une matière crémeuse et fruitée. Beaucoup de fraîcheur et de plaisir. Vin souple et friand.

7,50€ / 34,00€

15 cL / 75 cL



SAUMUR-CHAMPIGNY 2016 (Rouge) | 13%

CHÂTEAU DE VILLENEUVE

Une matière gourmande sur les fruits rouges (cassis, cerise et framboise au nez comme en bouche. Le vin est juteux, franc, les tanins sont souples et friands.

7,00€ / 32,00€

15 cL / 75 cL

les
BOISSONS
FRAÎCHES & CHAUDES

EAU MICROFILTRÉE CASTALIE

PLATE	Offert
	75 cL
GAZEUSE	2,50€
	75 cL

JUS DE POMME - FERME DES LANDES

 JUS DE POMME FERMIER	3,50€ / 9,50€
	25 cL / 75 cL
 JUS DE POMME CITRON PÉTILLANT	4,50€
	33 cL

SIROPS TRADITIONNELS au sucre de canne roux

 GRENADINE	2,50€
	25 cL
 MENTHE	2,50€
	25 cL

BOISSONS - BREIZH COLA

BREIZH COLA - LE COLA DU PHARE OUEST !	4,00€
Le cola breton, produit au Roc Saint André dans le Morbihan.	33 cL
BREIZH LIM - LIMONADE	4,00€
Suivant l'authentique recette de la limonaderie Wittersheim créée à Brest dans le Finistère en 1905.	33 cL
BREIZH AGRUM - THÉ GLACÉ	4,00€
Une boisson fraîche au bon goût de thé, et de pêche.	33 cL

CAFÉ - BRÛLERIE D'ALRE

PÉROU CAMPANIA	2,50€
Café doux et gourmand. Notes de praline et de pomme verte.	
MEXIQUE CHOCAMAN	2,50€
Café gourmand aux notes fruitées.	
COLOMBIE EXCELSE DÉCAFÉINÉ	2,00€
Délicat, doux et fruité, notes florales.	

INFUSION DE CÉZANNE - BRÛLERIE D'ALRE

CAMOMILLE	3,50€
Boisson aux vertus apaisantes, anti inflammatoire naturel.	
VERVEINE	3,50€
Anti-stress naturel qui facilite la digestion et réduit la nervosité.	

INFUSION DE JUICEA - BRÛLERIE D'ALRE

JUICEA DÉTOX	3,50€
Mélange de feuilles d'orties, maté, menthe poivrée, fenouille, feuilles de mûrier et racine de réglisse, arôme citron.	
JUICEA SÉRÉNITÉ	3,50€
Mélange rooibos, éclats de fèves de cacao, feuilles de mélisse et de verveine, fleurs de tilleul, camomille et fleurs de lavandes. Arômes de miel et de vanille.	

THÉ - BRÛLERIE D'ALRE

THÉ IMPÉRIAL DE LA REINE (mélange de thé vert et de thé noir)	3,50€
Sencha, fleurs de bleuet, rose, fleurs de tournesol et agrumes.	
THÉ NUIT D'ÉTÉ (thé vert)	3,50€
Sencha, orange, citron, miel, épices, caramel.	

CHOCOLAT CHAUD - Alain Chartier (MOF)

Chocolat instantané à fondre (chocolat noir 55%), lait frais entier bio	4,00€
---	-------

