

LES BOISSONS



EAUX MINÉRALES

Plancoët 1.5 l	4 € 50
Plancoët 50 cl	2 €
Plancoët bulles 1 l	5 € 50
Cristaline bulles 1.5 l	4 €
Cristaline bulles 50 cl	3 €

JUS DE FRUITS & SIROPS

Jus de pomme ou pomme fraise 20 cl	2 € 40
Canette jus de pomme 33 cl	3 € 50
Jus de Pomme *1 litre	9 € 50
Jus d'orange 20 cl	2 € 50
Canette jus d'orange 33 cl	3 € 50
Jus d'orange 1 litre	9 € 30
Limonade 20 cl	2 € 10
Limonade 42 cl	3 € 50
Diabolo 20 cl (fraise, framboise, menthe, mûre, fleur de sureau)	2 € 40
Sirop à l'eau 20 cl (fraise, framboise, menthe, mûre, fleur de sureau)	1 € 70
Doussijenn 20 cl sans alcool (jus de pommes, limonade, sirop de fleur de sureau)	3 €

BOISSONS CHAUDES

Chocolat au lait au Kao Meliz	2 € 70
Café	1 € 10
Café crème	1 € 60
Grand café	2 € 20
Grand café crème	2 € 60
Tisane du berger (verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle)	2 € 60
Tisane primevère* (feuille de mûrier, fenouil, thé vert, bruyère, mûre, fleur de primevère)	2 € 60
Thé vert du Pays Vannetais* (caramel, noisette et noix)	2 € 60
Thé noir bio Ceylan *	2 € 60

APÉRITIFS

Kir breton 12,5 cl	3 €
Création « maison » : Startijenn 12,5 cl (cidre, chouchen, liqueur de châtaigne)	3 €

WHISKY

Eddu Grey Rock 4 cl	4 € 80
---------------------	--------

BIÈRE Lancelot*

Pression 25 cl	3 € 20
Panaché 25 cl	3 €
Galopin 12,5 cl	2 € 10
Cervoise bouteille 33 cl	5 € 30
Lancelot bouteille 33 cl	5 € 30
Blanche hermine bouteille 75 cl	9 € 70

CIDRE de Kerniel

La bouteille de demi-sec* 75 cl	8 € 80
La bolée demi-sec 20 cl	2 € 85
La bouteille de Guillevic * 75 cl	11 €
La bolée de Guillevic 20 cl	3 € 50

VIN ROUGE Coteaux du Quercy Lastours vign. du Quercy

La bouteille de 75 cl	18€ 60
Au verre 12.5 cl 3 € 60 / 25 cl 6 € 10 / 50 cl 12€ 20	

VIN BLANC Chardonnay « Les Chais du Comté » France

La bouteille de 75 cl	16 € 40
Au verre 12.5 cl 3 € 20 / 25 cl 5 € 50 / 50 cl 11€	

VIN ROSÉ Bordeaux « Le Grand Humeau »

La bouteille de 75 cl	19 € 20
Au verre 12.5 cl 3 € 50 / 25 cl 7 € / 50 cl 13€	

DIGESTIFS Créations « maison » :

Bonbon Kredans 2 cl (eau de vie macérée à la châtaigne)	2 € 70
Bonbon Kredans 2 cl (eau de vie macérée à la menthe sauvage)	2 € 70



Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

LA CARTE de Ti Fanch



Ti Fanch
1850
Poul-Fetan,
le savoir-faire du goût

LES ENTREES

Terrine de Job Fabrication maison, à base de viande de porc, accompagnée de généreuses tranches de pain de campagne	5 € 50
Assiette de charcuterie du pays Terrine de Job, saucisson à l'ail, lard servis avec de généreuses tranches de pain de campagne	6 € 50
Soupe de saison Aux herbes aromatiques du jardin, cuite au chaudron et mijotée au feu de bois	4 € 50
Salade verte de saison	3 €

LES PLATS

Farz Fanch Far au lard, blé noir, pommes de terre, salade croquante	10 € 50
Farz Marie (végétarien/sans gluten/sans lactose) Far aux légumes (carottes, poireaux, oignons, farine de châtaigne), salade croquante	10 € 50
Plat du jour Écrasé de pommes de terre et sa viande du jour, sauce au cidre et salade croquante	12 € 50
Écrasé de pommes de terre (végétarien), sauce au cidre et salade croquante	7 € 50
Jacquette : une grande tartine de pain de campagne, oignons, viande de porc et fromage	10 € 50
Marguerite : une grande tartine de pain de campagne, oignons, fondue de poireaux, fromage	9 € 50
Enfant (- 12 ans) Une belle tranche de jambon accompagnée d'un écrasé de pommes de terre, sauce au cidre pour les gourmands	7 €

LES DESSERTS

Lichouseries



Appoline : une grande tranche de pain de campagne tartinée de Kao Meliz (pâte à tartiner locale au chocolat) **4 € 70**



Aval rostet : pomme rôtie accompagnée d'une crème au miel **5 € 50**



Bara Meul
Gâteau de pain perdu, semoule de millet et sa liqueur de châtaigne **4 € 50**



Farz breton: far aux pruneaux nappé au caramel au beurre salé **4 € 50**



Kaol meul skav : bouillie de millet sur coulis de baies de sureau **4 € 50**



Kateouenn Kao Meliz : fondant chocolat châtaigne accompagné de Kao Meliz **5 € 50**



Glaces : *Fleur de glace Maître artisan glacier*
Blé noir, caramel au beurre salé, chocolat des caraïbes, vanille Bourbon, faisselle perlée de framboise, palet breton
Sorbets : framboise, myrtille sauvage, fraise, pomme verte

1 boule : 2 € 20 - 2 boules : 4 € - 3 boules : 5 € 80

Supplément coulis : baies de sureau, caramel, Kao Meliz (pâte à tartiner locale) **0 € 80**

NOS VALEURS

Nous nous fournissons chez des **producteurs locaux** et nous avons sélectionné pour vous les **plats servis traditionnellement** dans les villages bretons en 1850.

