

# apéritifs

## nos apéritifs

Cidre champagnisé «RUWET»	12,5 cl	3,60€
Kir cassis	10 cl	3,60€
Porto	10 cl	3,80€
Muscat	10 cl	3,80€
Martini (rouge ou blanc)	10 cl	3,80€
Ricard	4 cl	3,80€
Suze	10 cl	3,80€
Marsala aux amandes	10 cl	3,80€
Pommeau de Bretagne vieille réserve	10 cl	4,80€
Americano maison	15 cl	5,90€

## nos whiskys

Jameson (40°)	5 cl	6,00€
Bourbon «Four Roses» (40°)	5 cl	6,00€
Aberlour (40°)	5 cl	8,00€

### Nos whiskys bretons Single Malt :

Eddu Silver pur blé noir (43°)	5 cl	8,00€
Eddu Gold pur blé noir (43°)	5 cl	12,00€
Eddu Tourbé pur blé noir (43°)	5 cl	10,00€
Armorik Légende (46°)	5 cl	10,00€

## nos cocktails maisons

L'Incorruptible	25 cl	5,00€
-----------------	-------	-------

*(Exotique sans alcool)*

Le Kir Maison	12,5 cl	5,30€
---------------	---------	-------

*(Cidre «RUWET» crème de fraise / pêche mirabelle / châtaigne / mure / cassis)*

L'Ange Bleu	12,5 cl	5,30€
-------------	---------	-------

*(Cidre «RUWET» - curaçao bleu - citron)*

L'Afrodisiac	25 cl	7,00€
--------------	-------	-------

*(Safari - gin - curaçao bleu - jus d'orange)*

Le Coconut	25 cl	7,00€
------------	-------	-------

*(Malibu - jus d'ananas - fraise)*

## nos bières bretonnes

Lancelot (6° - blonde)	33 cl	6,40€
Duchesse Anne (7,5° - blonde)	33 cl	6,40€
Hermine (4° - blanche)	33 cl	6,40€
Cerveoise (6° - ambrée)	33 cl	6,40€
Telenn Du Bio (4,5° - brune)	33 cl	6,40€

# boissons

## nos eaux minérales

Villers Plate	50 cl	1 l
Villers Gazeuse	4,00€	5,00€
	4,00€	5,00€

## nos boissons fraîches

Jus d'orange	25 cl	3,50€
Jus d'ananas	25 cl	3,50€
Jus de tomate	25 cl	3,50€
Jus de pomme naturel	25 cl	4,00€
Ice Tea	25 cl	3,50€
Breizh Cola	33 cl	4,00€
Breizh Cola Zero	33 cl	4,00€
Orangina	25 cl	4,00€
Perrier	33 cl	4,00€

## nos vins

	15 cl verre	25 cl pichet	50 cl pichet	75 cl bouteille
<ul style="list-style-type: none"><li>Rouge <i>Bordeaux</i> AOC Château Roc de Cazade</li></ul>	4,00€	6,00€	12,00€	18,00€
<ul style="list-style-type: none"><li>Rosé <i>Côte de Provence</i> AOC Berne Esprit Méditerranéen</li></ul>	4,50€	7,00€	14,00€	21,00€
<ul style="list-style-type: none"><li>Blanc <i>Côte de Gascogne</i> Colombelle</li></ul>	4,00€	6,00€	12,00€	18,00€

## nos vins en bouteille

<ul style="list-style-type: none"><li><i>Bordeaux rouges</i> AOC Grand Bateau de la Maison Barrière AOC Saint-Émilion Château Lajarde Montarlier</li></ul>	37,5 cl 1/2 bouteille	75 cl bouteille	18,50€	22,00€ 33,00€
<ul style="list-style-type: none"><li><i>Beaujolais rouge</i> AOC Beaujolais village Mommessin</li></ul>			22,00€	
<ul style="list-style-type: none"><li><i>Vin de la Loire rouge</i> AOC Saint-Nicolas de Bourgueuil Domaine du Fondis</li></ul>			15,50€	22,00€
<ul style="list-style-type: none"><li><i>Côte du Rhône rouge</i> AOC Prieure Saint-Julien</li></ul>			15,50€	22,00€
<ul style="list-style-type: none"><li><i>Bourgogne</i> AOC Pinot Noir Buissonnier</li></ul>				26,00€

## nos boissons chaudes

Café	2,00€
Décaféiné	2,00€
Cappucino	4,00€
Thé	2,00€
Infusion	2,00€
Irish coffee ( <i>Jameson, café, crème, sucre canne</i> )	8,50€
Breizh coffee ( <i>Eddu Silver, café, crème, sucre canne</i> )	10,50€

## nos digestifs

Poire (40°)	4 cl	6,00€
Genièvre (49°)	4 cl	6,00€
Grand Marnier (40°)	4 cl	6,00€
Liqueur de Bêtise de Cambrai (18°)	4 cl	6,00€
Calvados ou Cognac (40°)	4 cl	8,00€
Gwenaal (40° - eau de vie de pomme)	4 cl	6,00€
Lambig de Bretagne hors d'age (40°)	4 cl	8,00€
Poire Cognac (35°)	4 cl	6,00€

# plats

## nos entrées

Terrine de canard et foie gras	6,80€
Terrine de lapin maison	6,80€
Tomate fourrée crevette sauce cocktail	6,80€
Petite assiette de charcuterie	8,80€

## nos salades composées en plat

La Maison Salade - thon - maïs - riz - tomate - poivron - concombre - œuf	11,00€
La Mexicaine Salade - thon - maïs - haricot rouge - poivron - oignon rouge - œuf	11,00€
L'Exotic Salade - maïs - crevette rose - raisin sec - avocat - pamplemousse	11,00€
La Campagnarde Salade - terrine de lapin maison	11,00€
La Venus Salade - thon - maïs - avocat - tomate - œuf	11,00€
La Marie Salade - avocat - tomate - champignon de Paris - œuf	11,00€
La Bressane Salade - tomate - poulet - haricot rouge - mimolette - noix - œuf	11,00€
La Canaille Endive - tomate - avocat - mimolette - chorizo - olive - œuf	11,00€
La Gourmande Salade - lardon - champignon de Paris - emmental - noix - jaune d'œuf	12,50€
La Magrette Salade - tomate - magret de canard fumé - pomme de terre - œuf	12,50€
La Tropic Salade - avocat - tomate - pointe d'asperge - œuf	13,00€
L'Océanic Salade - tomate - crevette rose - saumon fumé - citron - œuf	13,50€
La Charcutière Salade - charcuterie	14,00€

## nos galettes de sarrasin

	Notre suggestion... <i>la Salade verte</i> +2,80€
La Simple Fromage	6,80€
La Simple Fromage - œuf	7,30€
La Simple Fromage - jambon	8,80€
La Spéciale Fromage - jambon - œuf	9,40€
L'Extra Fromage - lardon - œuf	9,40€
La Super Fromage - saucisson à l'ail - œuf	9,40€
La Stella Fromage - chorizo - œuf	9,40€
La Champi Fromage - champignon de Paris - œuf	9,40€
La Reine Fromage - sauce tomate avec oignons cuits - œuf	9,40€
La Guéméné Fromage - andouille de Guéméné - œuf	11,10€
L'Italienne Fromage - bresaola (viande de bœuf salée et séchée) - œuf	11,10€
La Parisienne Fromage - jambon - champignon de Paris - œuf	11,10€
La Paysanne Fromage - lardon - champignon de Paris - œuf	11,10€
La Provençale Fromage - jambon - sauce tomate avec oignon cuit - œuf	11,10€
La Picarde Fromage - jambon - champignon de Paris - sauce béchamel	11,60€
La Champêtre Fromage - lardon - champignon de Paris - sauce béchamel	11,60€
La Divine Fromage - jambon - endive cuite - sauce béchamel	11,60€
La Poularde Blanc de poule - champignon de Paris - sauce béchamel	11,60€
La Veloutée Fromage - jambon - pointe d'asperge - sauce béchamel	13,70€
La Royale Fromage - jambon - lardon - sauce tomate avec oignons cuits - champignon - œuf	13,70€
La Marinière Noix de Saint-Jacques - crevette rose - moule cuite - sauce bisque homard	20,10€

Supplément - œuf / sauce : 0,60€

## nos crêpes desserts

La Sucre Au choix : sucre glace / sucre semoule / cassonade	4,40€
La Nutella Nappée de Nutella	5,40€
La Choco ou La Caramel Nappée de chocolat chaud ou de caramel au lait	5,40€
La Confiture Au choix : fraise / framboise / myrtille / abricot	5,40€
La Marron Crème de marron	5,40€
La Vergeoise Vergeoise flambée au Grand-Marnier	7,90€
L'Amandine Pâte d'amande nappée chocolat chaud	7,50€
L'Oasis Noix de coco râpée et nappée chocolat chaud	7,50€
L'Amazone Fourrée fruit ananas nappée chocolat chaud	7,50€
La Samba Fourrée fruit banane nappée chocolat chaud	7,50€
La William Fourrée fruit poire nappée chocolat chaud	7,50€
La Duchesse Fourrée fruit pomme cuite nappée caramel	7,50€
La Délice Fourrée fruit fraise - caramel au lait - chantilly	9,50€

## nos crêpes desserts glacées

La Métisse Fourrée 2 boules de glace (au choix) nappée chocolat chaud	8,50€
La Créole Fourrée 2 boules de glace (au choix) nappée caramel	8,50€
La Martinic Fourrée 2 boules de glace (rhum-raisin) nappée caramel au rhum	8,50€
La Fantaisie Fourrée 2 boules de glace (vanille) et pâte d'amande	8,50€
La Nougatine Fourrée 2 boules de glace (nougat) nappée fruits rouges	8,50€
La Raffolait Fourrée 2 boules vanille et nappée caramel au lait	8,50€
La Fraisière Fourrée 2 boules vanille - fruit fraise nappée fruits rouges - chantilly	12,00€
La Surprise Fourrée 3 boules de glace (vanille + noix de coco + banane) - fruits banane + noix de coco + ananas - nappée chocolat chaud - chantilly	12,50€

## nos coupes de fruits

Fraise Sucre	7,00€
Fraise Chantilly	7,50€

## nos glaces

Coupe de glace 1, 2 ou 3 boules	2,70 / 5,40 / 8,10€
Coupe de sorbet 1, 2 ou 3 boules	2,70 / 5,40 / 8,10€
Dame Blanche 2 boules de glace vanille - chocolat chaud - chantilly	6,40€
Café Liégeois 2 boules glace café - moka - chantilly	6,40€
Choco Liégeois 2 boules glace chocolat - chocolat chaud - chantilly	6,40€
Banana Split Fruit banane - 2 boules de glace vanille - chocolat chaud - chantilly	7,40€
Amarena Cerise amarena - 2 boules de glace vanille - coulis cerise - chantilly	7,40€
Poire Belle-Hélène Fruit poire - 2 boules vanille - chocolat chaud - chantilly	7,40€
Colonel 2 boules sorbet citron vert - arrosées vodka	7,50€
Amiral 2 boules sorbet poire - arrosées poire Williams	7,50€
Trou Normand 2 boules sorbet pomme verte - arrosées Calvados	7,50€
Fraise Melba Fruit fraise - 2 boules de glace vanille - coulis fruits rouge - chantilly	9,00€
Coupe Orée du Bois 3 boules de glace (vanille + noix de coco + banane) - fruits banane + noix de coco + ananas - nappée chocolat chaud - chantilly	9,50€

Supplément - chantilly / nappage : 0,50€ - flambée : 3,50€

parfums  
sorbet  
glace



Demandez la liste complète des allergènes

- œuf
- lait
- fruit à coque
- sulfite

## L'ORÉE DU BOIS

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