

MENU



Ambassade de BRETAGNE

Sélection des meilleurs digestifs Bretons

Liqueur de fraise de Plougastel	4 cl	6,90€
Crème de liqueur « Biscuit au beurre »	4 cl	6,90€
Fine de Bretagne 10 ans d'âge	4 cl	6,90€
Fine de Bretagne âge inconnu	4 cl	6,90€
Fine Crème de café à la Fine de Bretagne	4 cl	6,90€
Fleur de chocolat	4 cl	6,90€
Crème de caramel au sel de Guérande	4 cl	6,90€
Gwen blanche de pomme	4 cl	6,90€
Poire sauvage Manoir du Kinkiz	4 cl	6,90€
Menthe givrée	4 cl	6,90€

DESSERTS ET GLACES

KOUIGN AMANN « ARTISANAL » Georges Larnicol	8,90€
Accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
GÂTEAU NANTAIS AU RHUM Georges Larnicol	8,90€
Accompagné de chantilly et d'une boule de glace vanille	
GLACES ET SORBETS 3 boules au choix	7,60€
Vanille, chocolat noir, yaourt, noisette, rhum raisin, café caramel salé, fraise, framboise, mandarine, pomme, poire, citron	
1 boule : 2,90€ - 2 boules : 5,00€	
CAFÉ GOURMAND	7,90€
Café Nespresso BIO accompagné de délicieuses gourmandises Bretonnes et d'une boule de glace	
LE BREIZH COFFEE	8,90€
Double café Nespresso BIO et whisky Breton, une pointe de chantilly maison	

CARTE DES BOISSONS

CIDRES & POIRÉS

CIDRE EN PICHET	
Cidre brut BIO Val de Rance	25 cl 6,90€
Cidre brut BIO Val de Rance	50 cl 10,90€

VAL DE RANCE	
Cidre doux et brut	33 cl 7,90€
Cidre rosé	75 cl 16,00€

AMBASSADE DE BRETAGNE BRUT	75 cl 15,00€
Produit et mis en bouteille à la ferme de Pierrick Logiou, Prat-Ar-Rouz, Côtes d'Armor	

AMBASSADE DE BRETAGNE DOUX	75 cl 15,00€
Plusieurs fois médaillé CGA Paris. Pur jus fruité, produit et mis en bouteille à la Cidrerie « Nicol » à Surzur, Morbihan	

AOC CORNOUAILLE	75 cl 16,00€
Cidrerie Manoir du Kinkiz à Quimper, Finistère sud	

CARPE DIEM BIO	75 cl 24,00€
Le cidre doux sélectionné par l'Élysée. Création d'Éric Baron, Domaine de Kervéguen, Guimaëc, Finistère nord	

COAT ALBRET	75 cl 16,00€
Cidre fruité du Pays de Rennes, Iles-et-Vilaine	

HB HENRIOT	75 cl 16,00€
Cidre fermier charpenté. Quimper, Finistère sud	

ROYAL GUILLEVIC	75 cl 19,00€
Cidre élaboré uniquement avec la pomme royale « Guillevic ». Arômes fruités et bulles très fines	

KERNE	75 cl 16,00€
Pouldreuzic. Demi-sec fruité	
La plus ancienne Cidrerie artisanale du Finistère	

KERVEGUEN BIO	75 cl 24,00€
Grand cru brut du Domaine de Kervéguen, Finistère nord	

SEHEDIC BIO	75 cl 16,00€
La Forêt Fouesnant, Finistère sud	

POIRE BRETON	75 cl 16,00€
Toute la finesse de la poire, idéal pour un dessert	

VINS

VIN EN CARAFE	
Cellier des Chartreux	
25 cl : 7,90€ - 50 cl : 12,90€	
Chardonnay en blanc et Côtes du Rhône en rosé	
Rouge : Blaye côtes de Bordeaux	

VIN AU VERRE 15 cl	
Clan des loups AOP Côtes du Rhône Village	15 cl 6,90€
Vin blanc, rouge ou rosé	15 cl 5,90€
VINS ROUGES	
Elysium Plan de Dieu 2020 AOP Cdr Village	75cl 26,00€
Beaume de Venise 2020 AOP Cdr Village	75cl 29,00€
Saint Joseph 2021 AOP Cdr Village	75cl 34,00€

VINS BLANCS	
« Je donne ma langue au chat » 2023	
IGP Gard	75cl 20,00€
Chevalier d'Anthelme 2022	
AOP Côtes du Rhône	75cl 22,00€
Chardonnay les Amandiers 2022 - IGP Gard	75cl 26,00€
Clan des loups 2022 Côtes du Rhône Village	75cl 28,00€

VINS ROSÉS	
« La nuit tous les chats sont gris » 2022	
IGP Gard	75cl 20,00€
Chevalier d'Anthelme 2022	
AOP Côtes du Rhône	75cl 22,00€

APÉRITIFS

Pommeau de Bretagne	7 cl 6,00€
Chouchen Melmor	12 cl 7,00€
Pomone	7 cl 6,00€
Kenavo (pastis Breton !!)	4 cl 6,00€

WHISKYS BRETONS

Pur Malt Noir Eddu Brocéliande	4 cl 9,90€
Pur Malt Blé Noir Eddu Silver	4 cl 8,90€
Armorik Single Malt	4 cl 7,90€
Blend WB	4 cl 6,90€

BIÈRES BRETONNES

Bonnet rouge (aux baies de sureau)	33 cl 7,90€
Cerveoise (bière au miel)	33 cl 7,90€
Duchesse Anne (triple fermentation)	33 cl 7,90€
Telenn Du (bière au blé noir BIO)	33 cl 7,90€
Blanche Hermine (bière blanche)	33 cl 7,90€
Lancelot (bière blonde légère)	33 cl 7,90€
Morgane (bière blonde BIO)	33 cl 7,90€

Pression COREFF BIO
Blonde ou « Dramm Hud » (triple fermentation)
25 cl : 5,40€ - 50 cl : 8,90€

BOISSONS FRAÎCHES

Evian	50 cl 4,40€
Evian	1 L 5,90€
Perrier	33 cl 4,00€
Eau de Perrier	50 cl 4,40€
Eau de Perrier	1 L 5,90€
Cola 100% Breizh	33 cl 4,40€
Cola Zéro 100% Breizh	33 cl 4,40€
Breizh Tea	25 cl 4,40€
Jus d'orange ou jus d'ananas BIO	25 cl 4,00€
Pur jus de pomme Breton	25 cl 4,20€
Jus de pomme « Pétillant » BIO	25 cl 4,20€
Jus de pomme « Ambassade »	1 L 9,40€
Secret du Dragon (pomme, grenadine)	25 cl 4,20€
Orangina	25 cl 4,40€
Sirup « Monin »	25 cl 3,20€

BOISSONS CHAUDES

Infusion ou thé Breton « Baronny's » au choix	4,00€
Café Nespresso BIO	2,20€
Double café Nespresso BIO	4,00€
Double café à la liqueur de caramel	6,90€
Double café à la crème de café lambig	6,90€
Double café à l'eau de vie de cidre	6,90€



REPARTEZ AVEC VOTRE SOUVENIR BRETON !

En vente dans notre restaurant, des confitures bretonnes, du caramel salé, des cidres fermiers...

MENU ENFANT

« Breizhoo »

1 boisson, 1 repas, 1 surprise!
Voir à l'intérieur du menu

10€

OFFERT tous les mardis soirs !

MENU MAIWEN

(DÉTAILS EN PAGE INTÉRIEURE)

1 Galette au sarrasin
+ 1 Crêpe au froment

14,90€

VISITEZ NOTRE SITE
WWW.AMBASSADEBRETAGNE.FR

Profitez de votre escapade bretonne dans notre restaurant pour écrire une carte postale à vos proches. Nous la timbrons et l'envoyons pour vous !

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



Ici, le commerce équitable commence avec nos producteurs bretons. L'Ambassade de Bretagne s'engage à vous offrir le meilleur de la Bretagne. Pour cela, chaque produit est rigoureusement sélectionné sur place en Bretagne en garantissant une rémunération équitable à tous nos producteurs. Pour votre plus grand plaisir, nous mettons en avant les meilleurs produits des meilleurs artisans bretons. Bienvenue en Bretagne !

COCKTAILS BRETONS

ILS ONT LES CHAPEAUX ROUNDS	8,90€
Crème de cassis de Lannion, vodka, pommeau, pomme	
ELIXIR DE L'AMBASSADE	8,90€
Recette secrète	
EN AVANT GUINGAMP	8,90€
Liqueur de fraises de Plougastel, Pomeau de Bretagne, Cidre, Black vodka Eristoff	
FINISTÈRE	8,90€
Liqueur de fraises de Plougastel, vodka, pomme, citron	
Le Breizh SPRITzzz ! (comme à St-Malo)	8,90€
Apérol, cidre brut, tranches d'orange	
BREIZH MOJITO	8,90€
Menthe fraîche, punch, sucre de canne, citron vert, cidre brut	
JE SUIS UN DRUIDE	9,90€
Chouchen, Fine de Bretagne 40%, Cidre	
BREIZH-TONIC	8,90€
Gin Breton (côtes d'Armor), citron, orange, cidre brut	

KIRS *D'autres apéritifs en dernière page !*

KIR BRETON	5,40€
Crème de cassis de Lannion, Cidre	
KIR DU TRÉGOR	5,60€
Liqueur de fraises de Plougastel, Cidre	
KIR GAULOIS	6,80€
Crème de cassis de Lannion, Chouchen	

MENU MIDI BREIZH ~ 17,90€

(TOUS LES MIDIS jusqu'à 15h00)

Une galette au choix parmi toutes les spécialités
ou Salade Canard de Tréguier

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques
ou 2 boules de glace et sorbets au choix

MARIN MALOUIN ~ 26,90€

Galette au choix parmi les « Classiques »
ou Salade au choix

Une galette au choix parmi les spécialités

Une crêpe au choix parmi toutes les classiques
ou 3 boules de glace et sorbets au choix
ou Kouign Amann artisanal « Georges Larnicol » (MOF)
ou Digestif Breton

GALETTES DE SARRASIN

L'Ambassade de Bretagne a sélectionné avec soin sa farine de sarrasin. Fabriquée par le Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan, ce blé noir est issu à 100% de cultures biologiques bretonnes.

LES CLASSIQUES

Beurre demi-sel	5,60€
Fromage ou jambon ou œuf ou andouille de Guéméné	7,90€
Jambon fromage ou jambon œuf ou œuf fromage	8,90€
Complète : jambon, œuf, fromage	11,60€
Complète XL : andouille de Guéméné, œuf, fromage	12,00€
La Dame du lac : œuf, saumon mariné*, salade	10,90€
Gauvain : fromage, tomates-oignons en sauce	9,90€
Huelgoat : fromage, œuf, champignons à la crème	9,90€
Confit d'oignons au cidre, œuf	9,90€
Saucisse fumée, fromage, œuf	10,90€
Andouille de Guéméné, œuf	9,90€
Andouille de Guéméné, pommes	9,90€
Andouille de Guéméné à la moutarde en grain	9,90€
Andouille de Guéméné et confit d'oignons au cidre	9,90€

LES SPÉCIALITÉS

BIGOUDÈNE	16,00€
Andouille de Guéméné, salade et champignons à la crème noix, lardons, croûtons, crème fraîche à la fleur de sel	
LANN BIHOÛÉ	15,00€
Viande hachée*, cuisinée dans une sauce tomates-oignons, salade et champignons à la crème, croûtons, noix	

AR BIQUETTE	15,00€
Chèvre, salade, lardons, noix, croûtons	
BREIZH PASTILLA	16,00€
Emincé de poulet**, curry, oignon, œuf brouillé, abricot pruneaux, cannelle, amandes hachées, salade et raisins secs	
TREHORENTEUC	15,00€
Crottin de chèvre et son miel d'acacia, pommes pochées au cidre, salade au vinaigre balsamique, flocons de paprika noix, sorbet pomme	
LA FERME DE PRAT ROUZ	15,00€
Œuf, fromage, filet de poulet**, lardons, champignons à la crème	
BROCELIANDE	15,00€
Fromage de chèvre, miel, légumes de saison, salade, noix	
PONT L'ABBÉ	15,00€
Boudin noir, pommes au caramel salé, confit d'oignons au cidre	
FEST-NOZ	15,00€
Œuf, fromage, pétales de jambon de pays, salade, champignons à la crème, croûtons	
ÎLE ROUZIC	16,00€
Poêlée de gambas aux épices Thaï, lait de coco, choux rouge, carottes, pommes de terre douce, persil	
KORRIGAN DE CARNAC	16,00€
Oignons confits au cidre, salade et champignons à la crème, gésiers de volaille, magret de canard fumés, raisins secs, noix	

TRISKELL	15,00€
Emmental, chèvre, fourme d'Ambert, miel d'acacia salade, noix	
ROCH'RUZ	16,00€
Fromage à raclette, gratin de pommes de terre, salade lardons, pétales de jambon	
OUESANT	15,00€
Brandade de morue, pomme de terre, salade de saumon	
LE VOYAGE DE MAÏWEN	16,00€
Saumon mariné**, brousse fraîche, salade, queues d'écrevisses et salicornes, œufs de lump	
CORNOUAILLE	15,00€
Reblochon, lard fumée, confit d'oignons, salade, noix	
Supplément ingrédient	3,60€

LE SAVIEZ-VOUS ?

Considéré à tort comme une céréale, le sarrasin, ou blé noir, est en fait le fruit d'une plante de la même famille que l'oseille et la rhubarbe.

SES PROPRIÉTÉS : Riche en magnésium, potassium, zinc, phosphore, cuivre, fluor, riboflavine, fer, calcium, vitamines B - P, le sarrasin très nutritif, constitue un excellent reminéralisant. Du fait de ses propriétés, cette farine est exempte de gluten.

* Origine France

PLATS DE TERROIR BRETON

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ	19,00€
Rôties au beurre 1/2 sel et ses pommes flambées à l'eau de vie de cidre - Garniture au choix - Salade	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	19,00€
À la fleur de sel de Guérande, sauce beurre 1/2 sel - Garniture au choix - Salade de salicornes	
GAMBAS FLAMBEES AU PASTIS BRETON	22,00€
Gambas à la plancha - Pastis 'Kenavo' - Garniture au choix - Salade de salicornes	
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD AU CAMEL SALÉ	24,00€
Pommes et griottes à l'eau de vie de cidre du Manoir du Kinkiz - Garniture au choix	
BOUDIN NOIR	18,00€
Boudin aux pommes - Oignons confits au cidre - Garniture au choix - Salade	
GARNITURES CHOIX : gratin de pommes de terre ou légumes de saisons	

* Viande hachée : Origine France, frais, bœuf Charolais

** Saumon mariné : Frais, gravellax fait «maison»

*** Poulet : Origine France

Prix TTC et service inclus

GRANDES SALADES REPAS

TRAOU MAD	18,00€
Filet de poulet**, gratin de pommes de terre, lard fumé, champignons, amandes, croûtons, vinaigre de Xérès	
FONTAINE DE BARENTON	19,00€
Saumon mariné**, queues d'écrevisses, œufs de lump, salicornes, vinaigre de Xérès	
PAYS BIGOUDEN	19,00€
Andouille de Guéméné grillée, champignons, croûtons, noix, vinaigre de Xérès	
CHÈVRE DE CORNOUAILLE	18,00€
Chèvre chaud, lardons, champignons, noix, croûtons, sorbet poire, vinaigre de Xérès	
CANARD DE TREGUIER	19,00€
Salade, magrets de canards fumés, gésiers de volailles, champignons à la crème, amandes effilées, croûtons	

CRÊPES AU FROMENT

À l'inverse du sarrasin qui est une farine foncée, la farine de froment est une farine blanche. L'Ambassade de Bretagne a choisi d'utiliser la farine BIO du Moulin du Pavillon à Séglien dans le Morbihan pour l'élaboration de ses crêpes sucrées.

LES CLASSIQUES

Beurre ou beurre sucre	3,90€
Sirop d'érable ou miel	6,40€
Miel citron ou sucre citron	6,40€
Chocolat «maison»	6,80€
Pâte à tartiner BIO et sans huile de palme	6,90€
Crème de marron Faugier	6,90€
Banane ou poire ou pomme chocolat	6,90€
Chocolat noix de coco ou chocolat amandes	6,90€
Confiture de lait	6,90€
Confitures artisanales de St-Malo « Raphaël » (plusieurs petits pots au choix)	6,90€

LES CLASSIQUES CAMEL SALÉ au beurre BORDIER	
Caramel salé	6,80€
Caramel salé de chocolat	6,80€

Caramel salé de Grand Marnier	7,40€
Caramel salé de chocolat aux éclats de nougatine	7,90€
Pommes pochées au caramel salé	7,90€

LES SPÉCIALITÉS

PLANCOËT	9,90€
Sorbet poire, chantilly, griottes à l'eau de vie de cidre du Manoir du Kinkiz, miel d'acacia, amandes effilées	
GWEN HA DU	9,90€
Glace yaourt, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly	
ST-GUENOLÉ	9,90€
Pommes, caramel salé, glace au caramel salé, chantilly	
DIWALL	9,90€
Glace noisette, chantilly, chocolat chaud, noisettes, craquant de Tréguier	

MENU MAIWEN

(TOUS LES MIDIS jusqu'à 15h00)

1 Galette au sarrasin

AU CHOIX PARMIS
TOUTES LES CLASSIQUES

+

1 Crêpe au froment

Au choix : au caramel salé, beurre sucre
ou sucre citron ou chocolat maison

+

Boule de glace au choix

14,90€

Pour la rapidité du service, ce menu n'est pas modifiable. Merci.

✦ REPARTEZ AVEC DES GALETTES OU DES CRÊPES FRAÎCHES ! ✦

6 crêpes de froment : 10€ - 6 galettes de blé noir : 14€

Préparées à la minute et sur demande !

D'autres suggestions de desserts au dos de cette page →