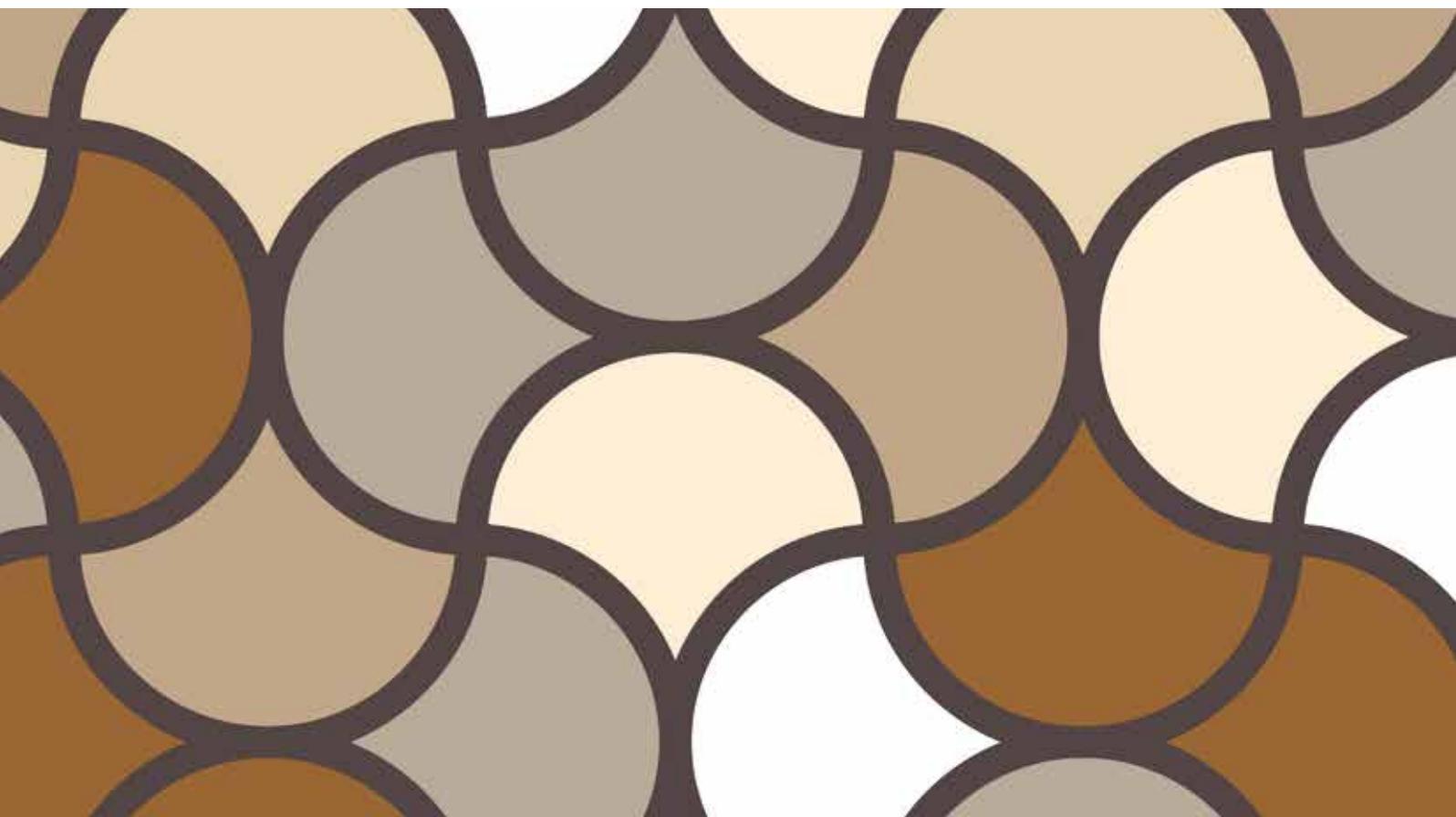


Mew'N



NOS BOISSONS

Bières Bretonnes

LA BLANCHE HERMINE 4° _____ 33 cl	5,50 €
<i>Bière blanche de froment</i>	
LA LANCELOT 6° _____ 33 cl	5,50 €
<i>Bière blonde pur malt</i>	
LES BONNETS ROUGES 5,5° _____ 33 cl	5,50 €
<i>Bière aux baies de sureau</i>	
LA FÉE MORGANE 5,5° _____ 33 cl	5,50 €
<i>Bière blonde à base de malt d'orge bio</i>	

Apéritifs bretons

LE KIR BRETON (<i>Cidre brut et crème de cassis</i>)	3,90 €
LE CHOUCHEN _____ <i>Le verre</i>	4,70 €
WHISKY W&B BRETON _____ <i>Le verre</i>	7,00 €

Sodas & Jus de Fruits

ORANGINA, ICE TEA, OASIS _____ 25 cl	3,50 €
LIMONADE _____ 33 cl	3,50 €
DIABOLO _____ 33 cl	3,70 €
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO _____ 33 cl	3,50 €
SCHWEPPE'S TONIC ou AGRUM' _____ 25 cl	3,50 €
SIROP À L'EAU _____	2,20 €
<i>Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, orgeat, menthe glaciale, cassis, cerise</i>	
JUS DE FRUITS PAGO _____ 25 cl	3,40 €
<i>Pomme, ananas, ace</i>	
FRUITS FRAIS PRESSÉS _____	4,70 €
<i>Orange ou citron ou mix</i>	

Sodas bretons

BREIZH COLA <i>Le cola du phare ouest</i> _____ 33 cl	3,90 €
BULLES D'ARMORIQUE _____ 25 cl	3,70 €
<i>Jus de pomme pétillant artisanal</i>	

Bières

PRESSION PAULANER _____ 25 cl	3,20 €
_____ 50 cl	6,00 €
PANACHÉ _____	3,20 €
MONACO _____	3,40 €
SUPPLÉMENT SIROP _____	0,20 €

Apéritifs

MARTINI ROUGE ou BLANC _____	3,70 €
MUSCAT St jean de minervois _____	3,70 €
KIR CASSIS VIN BLANC _____	3,70 €
RICARD _____	3,20 €
WHISKY JB _____	6,50 €

Digestifs

ARMAGNAC, COGNAC _____	6,50 €
GET 27, CALVADOS, POMMEAU _____	6,50 €

Eaux Minérales

PERRIER _____ 33 cl	3,50 €
BADOIT, VITTEL _____ 50 cl	4,00 €
BADOIT, VITTEL _____ 100 cl	5,00 €

Boissons Chaudes

CAFÉ _____	1,70 €	DOUBLE EXPRESSO _____	3,20 €
DÉCAFÉINÉ _____	1,70 €	CAPPUCCINO Chantilly _____	4,50 €
CAFÉ NOISETTE _____	1,80 €	CHOCOLAT CHAUD MAISON _____	4,50 €
CAFÉ ALLONGÉ _____	1,90 €	CHOCOLAT VIENNOIS MAISON _____	5,50 €
GRAND CRÈME _____	3,50 €		

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS CIDRES



Cidre Fermier

DU PAYS DE BROCELIANDE

CIDRE DOUX : FRUITÉ ET GOURMAND - 3 %

La bouteille

37,5 cl 7,00 €

La bouteille

75 cl 13,90 €

CIDRE DEMI SEC : POUR LES INDÉCIS - 4,5%

La bouteille

75 cl 13,90 €

CIDRE BRUT : L'INCONTOURNABLE - 5,5%

La bouteille

75 cl 13,90 €

CIDRE ÉCUSSON ROSÉ UNIQUEMENT VARIÉTÉ DE POMME ROUGE - 3%

La bouteille

75 cl 14,20 €

Cidre Sans Alcool

(JUS DE POMMES PÉTILLANT)

Bulles d'Armorique

25 cl 3,70 €

Bulles de Brocéliande

bouteille 75 cl 9,80 €

Cidre Pression En Brut Uniquement

LOÏC RAISON BOLÉE D'ARMORIQUE

Classique sûr et agréable

La bolée

20 cl 3,90 €

Le demi

50 cl 7,20 €

Le litre

100 cl 13,50 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
EN CAS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES MERCI DE LE SIGNALER



NOS SALADES

NOS SALADES ET NOS GALETTES SONT COMPOSÉES DE PRODUITS FRAIS

LA BOISGERVILLY	15,00 €
<i>Salade, quinoa, tomates, artichaut, carotte, concombre, olives noires, dés de chèvre frais</i>	
LA BROCELIANDE	15,00 €
<i>Salade, jambon cru poêlé, concombre, tomates, roquefort, poire, noix</i>	
LA MAURON	15,00 €
<i>Salade, tomates, surimi au goût crabe, saumon fumé, crevettes et ses blinis au sarrasin, artichaut, sauce crème citronnée à la ciboulette</i>	
LA MONTFORT	15,00 €
<i>Salade, tomates, magret de canard fumé, andouille de Guéméné, émincé de poulet</i>	
LA SAINT JOUAN	15,00 €
<i>Salade, tomates, dés de chèvre frais, tranches de lard, miel, toasts de chèvre</i>	
LA SAINT LERY	15,00 €
<i>Salade, émincé de poulet, dés de chorizo, noix, concombre, carotte, tomates</i>	
LA SAINT MALON	15,00 €
<i>Salade, tomates, mozzarella, oignons rouges, jambon cru, olives noires</i>	
LA SAINT ONEN	15,00 €
<i>Salade, tomates, toasts de tomates aillés, toasts de tapenade, jambon cru, émincé de poulet, dés de chorizo, olives noires</i>	

Composez votre DUO 19,20€

UNE DEMIE SALADE AU CHOIX + UNE GALETTE ENTIÈRE AU CHOIX

VOUS POUVEZ COMPOSER VOTRE ASSIETTE D'UNE DEMI SALADE AU CHOIX

Dans la carte des salades

ET D'UNE GALETTE ENTIÈRE AU CHOIX

Dans la carte des galettes



NOS GALETTES

SANS GLUTEN, ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE / Supplément ingrédients : 1 €

LA AUGAN	10,30 €
<i>Fromage de chèvre, compote d'oignons, tranche de lard, miel</i>	
LA BAULON	10,50 €
<i>Haché de bœuf, sauce tomate forestière, fromage râpé, œuf</i>	
LA BOVEL	10,70 €
<i>Fromage de chèvre, fromage râpé, St-Paulin, roquefort</i>	
LA BRIGNAC	10,10 €
<i>Émincé de poulet, crème de chorizo, fromage râpé</i>	
LA CAMPEL	9,70 €
<i>Ratatouille, quinoa, champignons, artichaut, compotée d'oignons, œuf</i>	
LA CAMPÉNÉAC	10,30 €
<i>Pommes de terre, fromage St Paulin, jambon cru</i>	
LA COMPER	10,70 €
<i>Magret de canard fumé, compotée d'oignons, chèvre, miel</i>	
LA CONCORET	10,40 €
<i>Saumon frais, crème de chorizo, fromage râpé</i>	
LA FOLLE PENSÉE	10,30 €
<i>Saumon fumé, crème citronnée à la ciboulette, fromage râpé</i>	
LA GUILLIEN	10,20 €
<i>Pomme de terre, haché de bœuf, compotée d'oignons</i>	
LA ILLIFAUT	9,40 €
<i>Ratatouille, quinoa, fromage râpé, œuf</i>	
LA LANVIEL	9,50 €
<i>Jambon blanc, champignons, fromage râpé, œuf</i>	
LA MARETTE	10,30 €
<i>Andouille de Guéméné, compotée d'oignons, camembert, sorbet Pomme</i>	
LA MÉVÉNAISE	10,30 €
<i>Saumon frais à la fondue de poireaux</i>	
LA MEWEN	10,40 €
<i>Sauce tomate forestière, jambon blanc, œuf, fromage râpé</i>	
LA PLÉLAN	10,40 €
<i>Tranche de lard, bacon, émincé de poulet, œuf</i>	
LA TELHOUET	9,80 €
<i>Fromage de chèvre, confiture de figues, noix</i>	
LA TRÉCESSON	9,20 €
<i>Jambon blanc, œuf, fromage râpé</i>	
LA TRÉCOUET	9,30 €
<i>Bacon, camembert, œuf</i>	
LA TRÉDÉAL	10,20 €
<i>Crevettes, crème citronnée à la ciboulette, fromage râpé</i>	
LA TREFFENDEL	10,20 €
<i>Ratatouille, quinoa, fromage râpé, haché de bœuf</i>	

MEW'N, UNE ÉCHAPPÉE EN BRETAGNE !

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOS PRODUITS FAIT MAISON

NOS VINS

Côté Clape

DOMAINE SARRAT DE GOUNDY

AOP LA CLAPE « LE MOULIN » <i>rouge</i>	75 cl	17,50 €
AOP LA CLAPE « LE MARIN » <i>blanc</i>	75 cl	17,50 €
AOP LANGUEDOC « LES PINS » <i>rosé</i>	75 cl	17,50 €

Côté Minervois

DOMAINE MARCON

IGP PAYS D'OC « AUZINEL » <i>rouge</i>	75 cl	18,00 €
IGP PAYS D'OC « LES SOIRÉES À ROSÉ » <i>rosé</i>	75 cl	15,50 €

Côté Corbières

CHÂTEAU SAINT JEAN DE LA GINESTE

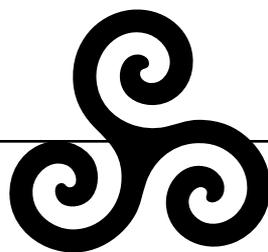
AOP CORBIERES « VELOURS NOIR » <i>rouge</i>	75 cl	18,50 €
AOP CORBIERES « ROSÉE DE LA SAINT JEAN » <i>rosé</i>	75 cl	15,50 €

Vins au pichet

DOMAINE SARRAT DE GOUNDY - LES PETITS CANONS	le verre	½
ROUGE	3,50 €	6,70 €
ROSÉ	3,50 €	6,70 €
BLANC Chardonnay	3,50 €	6,70 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
EN CAS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES MERCI DE LE SIGNALER



Formule Express du breton

16,50€

servi le midi uniquement du mardi au vendredi

1 TRECESSON

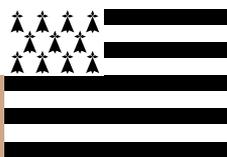
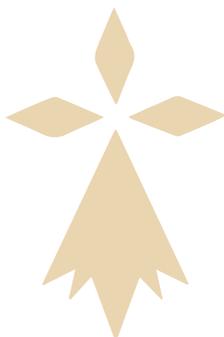
(jambon blanc, œuf, fromage râpé)

1 BEURRE SUCRE

BOLÉE *(de cidre brut)*

OU

BULLES D'ARMORIQUE *(jus de pomme pétillant)*



Menu du p'tit breton 9,50€

(jusqu'à 10 ans)

1 MINI GALETTE *AU CHOIX DANS LA CARTE*

OU

JAMBON BLANC / POMME DE TERRE

OU

ŒUF AU PLAT / POMME DE TERRE

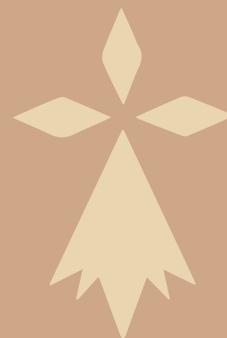
1 MINI CRÊPE SIMPLE *AU CHOIX*

OU

1 BOULE DE GLACE *AU CHOIX*

SIROP À L'EAU **ou 1 BULLE D'ARMORIQUE** *(jus de pomme pétillant)*

Supplément de 1,00 € pour tout changement



COMPOSEZ VOTRE COUPE

Les Glaces La Laitière®
sont fabriquées en France (Bretagne)


2,80 €


4,90 €


6,30 €


COULEUR D'ORIGINE NATURELLE
ARÔME(S) NATUREL(S)

Supplément ingrédient : 1,00 €

LES CRÈMES GLACÉES



Vanille intense
de Madagascar



Café pur arabica



Caramel
beurre salé



Chocolat
et ses morceaux



Macadamia



Noix de coco



Façon Bulgare



Parfum
barbe à Papa

LES SORBETS



Pomme verte



Douceur
de framboise



Poire



Citron fondant



Fruit de la passion



Mangue exotique

NOS COUPES GLACÉES

LA ARZ _____

Glace bulgare, banane fruit, chantilly

7,00 €

LA BATZ _____

Glace café, café expresso, chantilly

6,80 €

LA BELLE ÎLE _____

*Glace vanille, glace chocolat, chocolat noir fondu,
écrasé de gavottes, chantilly*

6,80 €

LA BRÉHAT _____

Glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé, chantilly

6,80 €

LA CALLOT _____

Glace vanille, glace macadamia, nutella, chantilly

7,20 €

LA CHAUSEY _____

Glace bulgare, glace barbe a papa, chocolat noir fondu

6,80 €

LA GAVRINIS _____

*Glace bulgare, sorbet framboise, coulis fruits rouges,
écrasé de Spéculoos*

6,90 €

LA HOUAT _____

*Sorbet mangue, sorbet poire, sorbet citron jaune,
ananas frais, amandes*

7,20 €

LA LAUREC _____

*Glace macadamia, glace caramel,
chocolat noir fondu, chantilly*

6,80 €

LA MOLÈNE _____

*Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise,
banane, chocolat noir fondu, chantilly*

7,50 €

LA 7 ÎLES _____

*Sorbet passion, glace noix de coco, sorbet mangue,
chocolat noir fondu*

7,00 €

NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND BRETON *Café accompagné de ses sucreries bretonnes* _____

7,50 €

THÉ GOURMAND BRETON *Thé au choix accompagné de ses sucreries bretonnes* _____

8,00 €

LE KOUIGN AMANN MAISON _____

7,70 €

Sur lit de caramel au beurre salé et sa boule vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MAISON _____

6,70 €

EN CAS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES MERCI DE LE SIGNALER

NOS CRÊPES COMPOSÉES

LA ANNE DE BRETAGNE _____ <i>Banane, amandes grillées, chocolat noir fondu</i>	6,60 €	LA FANCHETTE _____ <i>Poire au sirop, chocolat noir fondu, chantilly</i>	6,90 €
LA BAHAC _____ <i>Nutella, Caramel au beurre salé, glace macadamia, chantilly</i>	7,40 €	LA FOLIE _____ <i>Duo de chocolat blanc et noir fondu, chantilly</i>	7,00 €
LA BRUYERES _____ <i>Ananas fruit, glace passion, chocolat blanc, amandes effilées</i>	6,90 €	LA GLAIE _____ <i>Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly</i>	7,10 €
LA CHUPIÈRE _____ <i>Crème de marrons, glace vanille, chantilly</i>	7,00 €	LA JALAIS _____ <i>Glace bulgare, coulis de fruits rouges, écrasé de gavottes, chantilly</i>	6,90 €
LA CHANTEPIE _____ <i>Chocolat blanc, caramel au beurre salé, M&M's</i>	6,50 €	LA LANDE FAUVEL _____ <i>Caramel au beurre salé, poire au sirop, amandes grillées, glace chocolat, chantilly</i>	7,40 €
LA CORDERIE _____ <i>Pralin, M&M's, chantilly</i>	6,20 €	LA LOUISON _____ <i>Chocolat noir fondu, M&M's, glace barbe à papa</i>	6,90 €
LA CROIX DU VAL _____ <i>Glace passion, chocolat noir, écrasé de gavottes, chantilly</i>	6,90 €	LA MADOCHÈRE _____ <i>Confiture de lait au beurre, glace vanille, chantilly</i>	7,40 €
LA CROUAIS _____ <i>Confiture de lait au beurre salé, banane, écrasé de Spéculoos, chantilly</i>	7,20 €	LA MEW'N _____ <i>Pommes flambées au calvados, glace vanille, chantilly</i>	8,10 €
LA COTTARD _____ <i>Glace mangue, banane fruit, miel</i>	6,80 €	LA PARSON _____ <i>Chocolat noir fondu, pralin, amandes grillées, chantilly</i>	7,80 €

NOS CRÊPES SIMPLES

SUCRE _____	3,00 €
BEURRE SUCRE _____	3,50 €
CONFITURE _____ <i>Abricot, figue, fraise, myrtille, rhubarbe</i>	3,70 €
CITRON FRAIS <i>Beurre sucre et citron</i> _____	4,40 €
MIEL _____	4,20 €
NUTELLA ou SPÉCULOOS ou PRALIN _____	4,70 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ _____	5,10 €
CHOCOLAT NOIR ou BLANC FONDU _____	5,00 €
CRÈME DE MARRON _____	5,00 €
SIROP D'ÉRABLE _____	3,70 €
CONFITURE DE LAIT AU BEURRE SALÉ _____	5,70 €
FLAMBÉE <i>rhum ou grand marnier</i> _____	6,50 €
Supplément ingrédient _____	1,00 €



NOS THÉS

3,50€

The Agrumes

- **Vert Miss Dammann**
Thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion
- **Noir goût russe Douchka**
Thé noir, des huiles essentielles d'agrumes
- **Noir Earl Grey**
Thé noir à la finesse de la bergamote de Calabre
- **Vert Fidji**
Thé vert, de citronnelle et de gingembre

The Fruits Exotiques

- **Vert Bali**
Thé vert et thé au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose
- **Vert Miss Dammann**
Thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion
- **Noir L'Oriental**
Thé naturellement boisé, délicatement chocolaté, aux arômes de fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois
- **Noir Exotic**
Thé noir cacaoté et cocktail de fruits réunissant fruit de la passion, noix de coco, ananas, mangue, citron vert

The Nature

- **Ceylan**
Thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond .
- **Menthe**
Thé vert, communion entre la délicate menthe douce et la subtile fraîcheur de la menthe poivré. Infusion puissante et rafraîchissante.
- **Jasmin**
Thé vert et corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

The Fruits Rouges

- **Noir 4 fruits rouges**
Thé noir mêlant les arômes cerise, fraise, framboise et groseille
- **Noir Paul et Virginie**
Thé noir avec mélange aux délicieux arômes framboise, groseille, fraise des bois, cerise, vanille et toffee
- **Vert 1 2 3, je m'en vais au bois**
Thé vert avec association d'arômes cerise, groseille, framboise, fraise des bois, cassis, myrtille et menthe poivrée
- **Noir 4 5 6, cueillir des cerises**
Saveur douce et sucrée de la cerise associée à un bouquet de baies rouges et noires

The Fleuris

- **Vert Nuit à Versailles**
Bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleur de violette
- **Vert Bali**
Thé vert et thé jasmin, pétales de fleurs, arôme litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose
- **Noir & Vert, thé des Sages**
Thé noir, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arôme bergamote, vanille

The Délicat

- **Rooibos Carrot Cake**
Les notes chaudes et naturellement miellées du rooibos s'associent à des saveurs d'épices et de fruits à coques
- **Noir Jardin bleu**
Saveur fruits du jardin mêlant avec gourmandise rhubarbe, fraise et fraise des bois



RESTONS CONNECTÉS

POUR SUIVRE NOTRE ACTUALITÉ,
DONNEZ ENVIE OU FAIRE RÂLER
VOS AMIS



PARTAGEZ

VOS GALETTES ET CRÊPES PRÉFÉRÉS



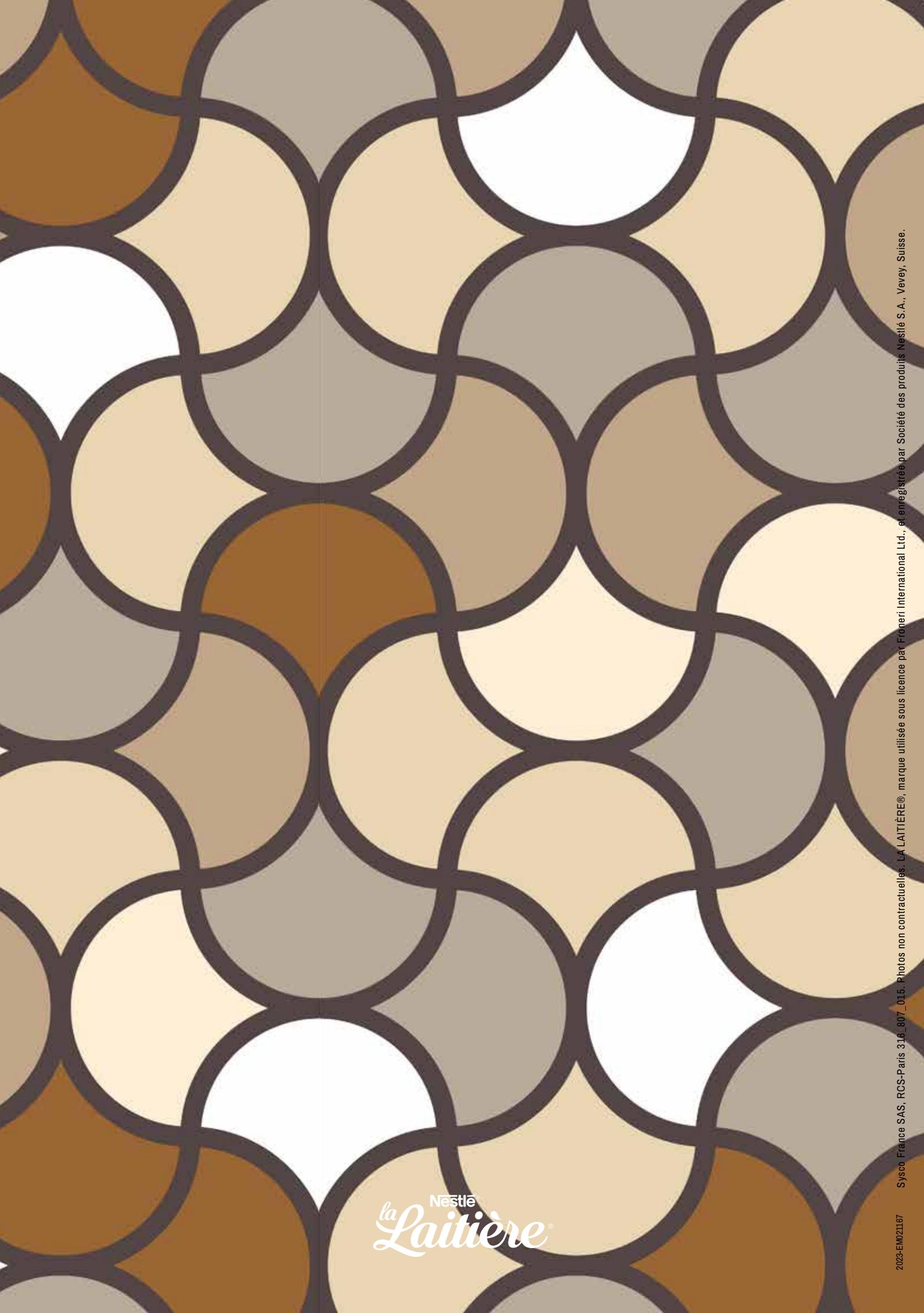
@LEMEWN



@MEWN_NARBONNE

VOTRE AVIS COMPTE AUSSI





Nestlé
la Laitière