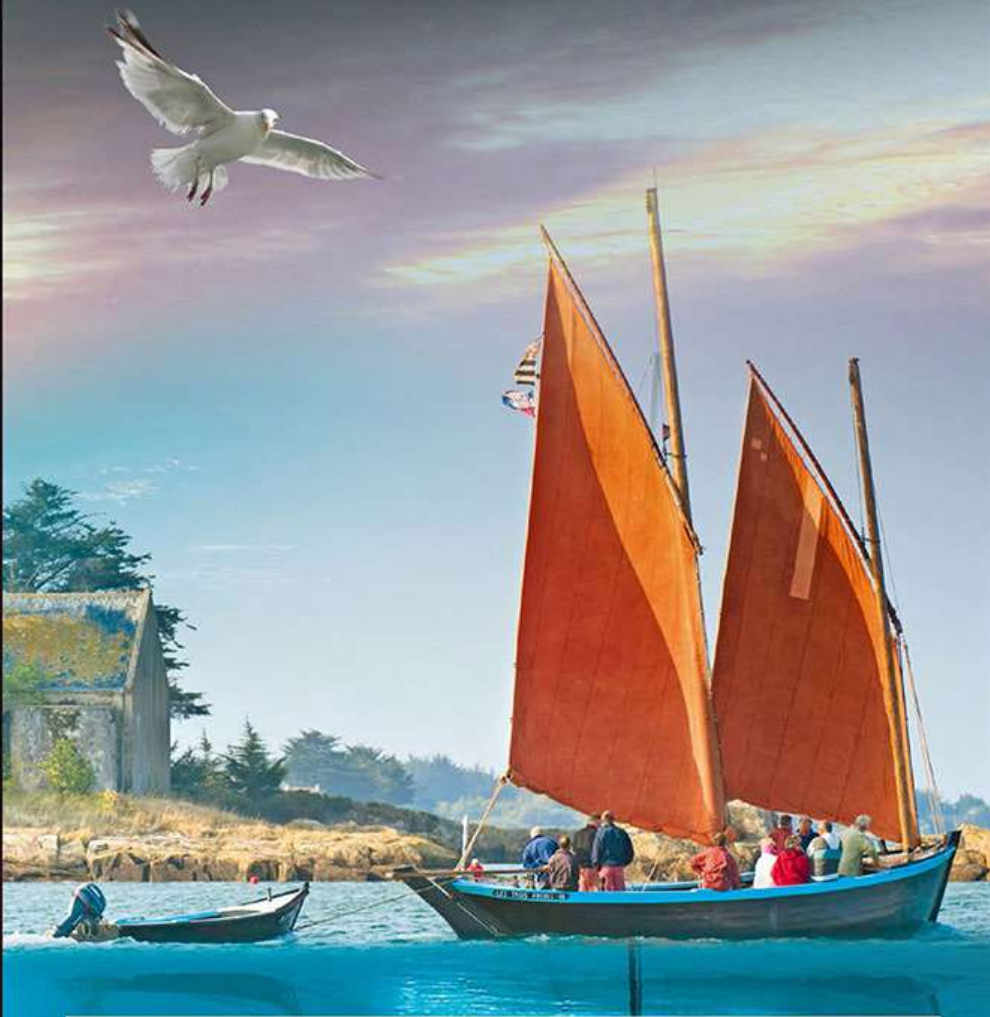


# Le Petit Vézit

BAR • RESTAURANT • CRÊPERIE • PIZZERIA



Page 2 : Apéritif, salades, pâtes  
Page 3 : Poissons, viandes, burgers  
Page 4 : Pizzas  
Page 5 : Menu Moussaillon  
Page 5 : Galettes  
Page 6 : Crêpes  
Page 7 : Desserts, glaces  
Page 8 : Boissons

# PLANCHE [ À PARTAGER ]

BOARDS TO SHARE

- **Planche de charcuterie**  
Cooked pork meat assortment . . . . . **13.00**
- **Planche veggie** . . . . . **13.00**  
Falafels, légumes croquants, houmous,  
fromage frais
- **Planche crispy** - Crispy board . . . . . **14.50**  
Accras, onions rings, mozzarella sticks, sauce BBQ
- **Planche mixte** - Mixed board . . . . . **16.00**



## NOS ENTRÉES & SALADES

MAIN DISH SALADS

- **Salade verte** - Green salad . . . . . **3.50**
- **6 Huîtres du Golfe** - 6 Oysters. . . . . **8.50**
- **Camembert rôti 150g** - Roasted camembert. . . . . **9.80**
- **Salade de chèvre chaud sur toasts**. . . . . **12.50**  
Salade verte, jambon fumé, tomates, chèvre sur toasts, raisins secs  
Green salad, smoked ham, tomatoes, goat's cheese, raisins
- **Poke Bowl**. . . . . **12.80**  
Riz, concombre, avocat, choux rouge, crudités  
Rice, cucumber, avocado, red cabbage, raw vegetables
- **Salade Paysanne** . . . . . **13.50**  
Salade verte, pommes de terre, tranches de lard, croûtons, œuf, tomates, fromage  
Green salad, potatoes, bacon, croutons, egg, tomatoes, cheese
- **Salade César poulet** . . . . . **13.80**  
Salades mélangées, poulet, tomates cerises, croûtons, parmesan, sauce césar  
Assortment of salads, chicken, tomatoes, croutons, parmesan, ceasar sauce
- **Assiette de la mer** . . . . . **14.50**  
Salade verte, saumon fumé, crevettes, guacamole, citron  
Green salad, smoked salmon, prawns, guacamole, lemon



## NOS PÂTES PASTA

- **Spaghetti bolognaise ou carbonara** - Spaghetti bolognese or carbonara. . . **11.50**
- **Tortellini ricotta & épinards sauce chèvre/parmesan** . . . . . **13.50**  
Tortellini ricotta & spinach with goat/parmesan sauce
- **Linguines au Saumon et à l'aneth** - Linguine with Salmon and dill . . . . . **14.20**
- **Lasagne « maison » - Salade verte** - Lasagna and green salad . . . . . **14.20**



## NOS POISSONS FISH

- **Fish & Chips de cabillaud** - Cod fish & chips . . . . . **13.20**
- **Poisson du moment** - Seasonal Fish . . . . . **17.00**
- **Risotto aux Saint-Jacques et pesto** - Scallop risotto with pesto . . . . . **16.80**
- **Pavé de saumon** - Grilled Salmon Fillet. . . . . **17.50**

### MOULES [FRITES]

MUSSELS & FRENCH FRIES

- **Marinières** cooked in white wine . . . **12.80 €**
- **Crème** cooked with fresh cream . . . . **13.50 €**
- **Chorizo** cooked with Chorizo . . . . . **13.80 €**



## NOS VIANDES MEAT

- **Assiette de frites** - Plate of French fries . . . . . **5.50**
- **Steak Haché** - Minced steak . . . . . **11.50**
- **Wok de Poulet aux Légumes** . . . . . **14.80**  
Chicken and Vegetables wok
- **Parmentier de canard « fait maison »** - **Salade verte** . . . . . **15.50**  
« Home-made » parmentier of duck and green salad
- **Tartare de Bœuf traditionnel** - Traditional beef tartar . . . . . **15.80**
- **Escalope de veau gorgonzola** - Veal escalope with gorgonzola sauce. . . . . **17.20**
- **Ribs de porc** - Pork ribs . . . . . **17.50**
- **Pièce du boucher** - Beef steak. . . . . **18.50**
- **Souris d'Agneau** - Lamb knuckle-end . . . . . **18.50**
- **Entrecôte (VBF) sauce au choix** . . . . . **23.50**  
Rib Steak with sauce of your choice

## NOS BURGERS [MAISON]



- **Cheeseburger** . . . . . **14.00**  
**Steak haché, Cheddar, cornichons, tomates, salade**  
Minced steak, Cheddar, pickles, tomatoes, salad
- **Le V** . . . . . **14.50**  
**Galette de pois chiche, Chèvre, tomate, oignons, salade**  
Chickpea vegetable nugget, goat's cheese, tomatoes, onions, salad
- **Chicken Burger** . . . . . **15.00**  
**Aiguillette de poulet panée, cheddar, tomate, oignon, salade, mayonnaise**  
Breaded chicken breast, cheddar, tomatoes, onions, salad, mayonnaise
- **Le Pulled Pork** . . . . . **15.50**  
**Effiloché de porc, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce bbq**  
Pulled pork, cheddar, tomatoes, onions, salad, bbq sauce
- **Le Mané** . . . . . **16.00**  
**Steak haché, sauce tartare, tranche de lard, oignon rouge, tranche de raclette, tomate, salade**  
Minced steak, tartar sauce, bacon, red onion, slice of raclette cheese, tomato, salad

# NOS PIZZAS

Pâte à pizza faite maison - Homemade pizza dough

## BASE TOMATE

- **Margarita** . . . . . 10.50  
Sauce tomate, mozzarella, olives / Tomato sauce, mozzarella, olives
- **Italia** . . . . . 11.50  
Sauce tomate, jambon, mozzarella / Tomato sauce, ham, mozzarella
- **Regina** . . . . . 12.00  
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella  
Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella
- **Pepperoni** . . . . . 12.50  
Sauce tomate, chorizo, mozzarella  
Tomato sauce, chorizo, mozzarella
- **Napolitaine** . . . . . 12.50  
Sauce tomate, anchois, olives noires, basilic, mozzarella  
Tomato sauce, anchovies, olives, basil, mozzarella
- **Hawaïenne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, poulet curry, ananas, poivrons, mozzarella  
Tomato sauce, curry chicken, pineapple, peppers, mozzarella
- **Bergère** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, jambon sec, chèvre, miel de Bretagne, mozzarella  
Tomato sauce, dry ham, goat's cheese, honey, mozzarella
- **Végétarienne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons, oignons, olives  
Tomato sauce, zucchini, peppers, mushrooms, onions, olives
- **Sicilienne** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, poivrons, chorizo, oignons, mozzarella  
Tomato sauce, peppers, chorizo, onions, mozzarella
- **Marocaine** . . . . . 13.50  
Sauce tomate, kébab, sauce kébab, oignons, poivrons, mozzarella, olives  
Tomato sauce, kebab, kebab sauce, onions, peppers, mozzarella, olives
- **Texane** . . . . . 14.50  
Sauce tomate, viande de bœuf haché, cheddar, oignons, sauce barbecue, mozzarella  
Tomato sauce, beef mince, cheddar, onions, barbecue sauce, mozzarella
- **Dolce Vita** . . . . . 16.00  
Sauce tomate, burratina, coppa, basilic, mozzarella  
Tomato sauce, burratina, coppa, basil, mozzarella

## BASE CRÈME

- **Campagnarde** . . . . . 13.50  
Base crème, lardons, œuf, oignons, champignons, mozzarella  
Cream, bacon cubes, egg, onions, mushrooms, mozzarella
- **Fromagère** . . . . . 14.50  
Base crème, chèvre, roquefort, reblochon, mozzarella, olives  
Cream, goat's cheese, roquefort cheese, reblochon cheese, mozzarella, olives
- **Norvégienne** . . . . . 15.00  
Base crème, saumon fumé, mozzarella, citron, huile d'olive  
Cream, smoked salmon, mozzarella, lemon, olives oil
- **Savojarde** . . . . . 15.00  
Base crème, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella  
Cream, reblochon, potatoes, bacon cubes, onions, mozzarella
- **Ingrédient en supplément** . . . . . 1.50  
Œuf, olives, champignons, oignons, poivrons, chèvre  
Extra charge for one ingredient (egg, olives, mushrooms, onions, peppers, goat's cheese)



## MENU MOUSSAILLONS

1 boisson (au verre)

Galette jambon / Fromage ou Nuggets Frites  
ou Pizza jambon / fromage **10,50€**

1 Boule de glace ou Crêpe nutella

## CHILDREN MENU

1 drink (glass)

Ham cheese galette or nuggets French fries or ham cheese pizza

1 scoop of ice cream or Nutella crepe

## NOS GALETTES

Pâte à galette faite maison - Homemade galette batter

- **Jambon - Fromage** . . . . . 5.50  
Ham - Cheese
- **Complète** . . . . . 6.80  
Jambon - Œuf - Fromage  
Ham - Egg - Cheese
- **Complète Champignons**. . . . . 7.50  
Ham - Egg - Cheese - Mushrooms
- **Complète Oignons**. . . . . 7.50  
Ham - Egg - Cheese - Onions
- **Trois fromages** . . . . . 7.80  
Emmental - Roquefort - Chèvre - Salade Verte  
Emmental - Roquefort cheese - Goat cheese - Green salad
- **Chèvre chaud - Miel - Noix - Salade Verte** . . . . . 7.80  
Hot goat's cheese - Honey - Walnut - Green salad
- **Galette saucisse** . . . . . 9.50  
Saucisse - Oignons - Salade verte  
Pork sausage - Onions - Green salad
- **Rustique** . . . . . 9.50  
Tranche de lard, oeuf, champignon, fromage  
Bacon, egg, mushroom, cheese
- **Montagnarde** . . . . . 9.50  
Reblochon - Tranche de lard - Oignons - Salade verte  
Reblochon cheese - Bacon - Onions - Green salad
- **Bretonne** . . . . . 9.50  
Andouille - Pommes (fruit) - Oignons  
Andouille - Cooked apple - Onions
- **Ratatouille**. . . . . 9.50  
Ratatouille « maison » - Œuf - Fromage  
Ratatouille - Egg - Cheese
- **Italienne** . . . . . 9.60  
Chèvre - Jambon sec - Tomate séchées - Pesto  
Goat's cheese - Dry ham - Dried tomatoes - Pesto
- **Saumon fumé - Crème - Citron - Salade verte** . . . . . 10.50  
Smoked salmon - Cream - Lemon - Green salad
- **Saint-Jacques - Poireaux** . . . . . 12.10  
Coquilles Saint-Jacques - poireaux - crème  
Scallops - leeks - cream
- **Ingrédient en supplément** . . . . . 1.50  
Œuf, fromage, tomates, oignons, champignons  
Extra charge for one ingredient (egg, cheese, tomatoes, onions, mushrooms)



# NOS CRÊPES

PÂTE À CRÊPE FAITE MAISON - HOMEMADE CREPE BATTER

Sauce chocolat et sauce caramel au beurre salé faite maison  
Homemade chocolate sauce and salted butter caramel sauce

• Sucre . . . . .	3.10
Sugar	
• Beurre . . . . .	3.10
Butter	
• Beurre - Sucre . . . . .	3.50
Butter - Sugar	
• Sucre - Citron . . . . .	4.00
Sugar - Lemon	
• Nutella . . . . .	4.80
Nutella	
• Miel de Bretagne - Citron . . . . .	5.00
Local honey - Lemon	
• Chocolat . . . . .	5.00
Chocolate	
• Chocolat - Chantilly . . . . .	5.50
Chocolate - Whipped Cream	
• Caramel au beurre salé « maison » . . . . .	5.50
Homemade salted butter caramel sauce	
• Pommes chaudes - Caramel au beurre salé . . . . .	6.50
Hot apples - Salted butter caramel sauce	
• Pommes chaudes - Caramel au beurre salé - Glace vanille - Chantilly . . . . .	7.90
Hot apples - Salted butter caramel sauce - Vanilla Ice Cream - Whipped Cream	
• Poires - Caramel au beurre salé - Chantilly . . . . .	7.50
Pear - Salted butter caramel sauce - Whipped Cream	
• Chocolat - Coco - Chantilly . . . . .	6.80
Chocolate - Coconut - Whipped Cream	
• Glace Vanille - Sauce Chocolat - Chantilly . . . . .	7.00
Vanilla Ice Cream - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• Bananes - Sauce chocolat - Chantilly . . . . .	7.00
Bananas - Chocolate Sauce - Whipped Cream	
• Flambée Grand - Marnier ou Rhum . . . . .	7.30
Flamed with Grand-Marnier or Rum - Whipped Cream	
• Ingrédient en supplément . . . . .	1.50
Extra charge for one ingredient	

7,50€

## PETIT [DÉJEUNER]

Boisson chaude - Croissant - Pain  
Jus d'orange - Beurre - Confiture

[BREAKFAST]

Hot drink, croissant, bread, orange juice, butter, jam



# NOS DESSERTS

- **Crème brûlée à la vanille** . . . . . 6.00  
Crème Brulée with vanilla
- **Moelleux au chocolat glace vanille** . . . . . 6.50  
Chocolate fondant with vanilla ice cream
- **Crumble aux pommes glace vanille** . . . . . 6.50  
Apple crumble with vanilla ice cream
- **Tira Breizh Fouetté mascarpone, pommes caramel, sablé breton** . . . . . 6.50  
Mascarpone whipped cream, caramel apples, Breton shortbread
- **Kouign amann** . . . . . 6.50
- **Les Profiteroles Choux pâtisseries, glace vanille, sauce chocolat** . . . . . 7.50  
Pastry puffs, vanilla ice cream, chocolate sauce
- **Café ou Thé gourmand** . . . . . 8.00  
Coffee or tea with an assortment of desserts

# NOS GLACES

- **Coupe Dame Blanche** . . . . . 7.50  
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe Banana Split** . . . . . 7.50  
Glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe After Eight** . . . . . 7.50  
Glace menthe, sauce chocolat, chantilly  
Mint ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe Mer Rouge** . . . . . 7.50  
Glace fraise, tentation meringuée, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly  
Strawberry, meringue and blackcurrant ice cream, redfruit coulis, whipped cream
- **Coupe Bigouden** . . . . . 7.50  
Glace caramel, vanille et café, sauce caramel, chantilly  
Caramel, vanilla and coffee ice cream, caramel sauce, whipped cream
- **Coupe Brownie vanille** . . . . . 8.00  
Glace vanille et chocolat, brownie, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla and chocolate ice cream, brownie, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe des îles** . . . . . 8.00  
Glace coco, passion, rhum  
Coconut, passion fruit ice cream, rhum
- **Coupe Colonel** . . . . . 8.00  
Glace citron, vodka  
Lemon ice cream, vodka
- **Coupe 1 Boule** 1 scoop of ice cream . . . . . 2.70
- **Coupe 2 Boules** 2 scoops of ice cream . . . . . 4.50
- **Coupe 3 Boules** 3 scoops of ice cream . . . . . 5.50
- **Supplément Chantilly** Extra charge for whipped cream . . . . . 1.50



## Parfums au choix

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Fraise
- Tentation meringuée
- Cassis
- Menthe-Chocolat
- Caramel
- Orange
- Citron vert
- Coco
- Pâte à tartiner
- Fruits de la passion
- Pistache
- Banane
- Barbapapa
- 
- Vanilla
- Chocolate
- Coffee
- Strawberry
- Meringue raspberry
- Blackcurrant
- Mint chocolat
- Caramel
- Orange
- Lime
- Coconut
- Chocolate-hazelnut
- Passion fruit
- Pistachio
- Banana
- Barbapapa



# NOS BOISSONS DRINKS

## APÉRITIFS

- Kir vin blanc, kir breton . . . . . 3.20
- Kir Pétillant . . . . . 3.50
- Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto 3.50
- Coupe de prosecco (12cl) . . . . . 6.00
- Whisky Jack Daniels . . . . . 8.00
- Whisky Chivas 12A . . . . . 10.00
- Whisky Galaad Origine  . . . . . 10.00

## COCKTAILS

- Miami (sans alcool) . . . . . 5.00
- Planteur . . . . . 7.00
- Gin tonic . . . . . 7.00
- Moscow Mule . . . . . 8.00
- Spritz . . . . . 8.00
- Mojito . . . . . 8.00

## VINS WINES

### DÉGUSTATION AU VERRE WINE BY THE GLASS

- Viognier Marius . . . . . 5.00
- Muscadet AOP . . . . . 5.00
- Quincy AOP . . . . . 6.00
- Rosé Corse IGP . . . . . 4.50
- Saumur Champigny AOP . . . . . 4.50
- Pinot noir IGP OC . . . . . 5.50

### EN PICHET JUG Verre 25 cl 50 cl

- Vin Blanc, Rosé, Rouge 3.00 5.50 10.00

### EN BOUTEILLE BOTTLE 37,5cl 75cl

#### LES ROUGES RED WINE

- Côtes du Rhône AOP . . . . . 20.00  
Les Magerans
- Bordeaux AOP Puits Saint Martin . . . . . 22.00
- Languedoc . . . . . 23.00  
Château Tapie - Vin Biologique AB
- Saumur Champigny AOP . . . . . 25.00  
Les Valengenet
- Coteaux du lyonnais Jean Loron . . . . . 26.00
- St-Nicolas de Bourgueil AOP . . . . . 28.00  
Les Javeaux
- Pinot noir IGP OC . . . . . 29.00  
Domaine Grand-Chemin - Le Bay
- Pic Saint Loup . . . . . 33.00  
Les Déesses Muettes « Exception »

#### LES BLANCS WHITE WINE

- Chardonnay Val de Loire Le Coquillier 20.00
- Chenin Blanc Christophe Davault . . . . . 23.00
- Muscadet AOP Prends pas le melon . . . . . 25.00
- Marius Viognier M. Chapoutier . . . . . 25.00
- Valencay AOP La campanette . . . . . 30.00
- Quincy AOP . . . . . 32.00

#### LES ROSÉS ROSÉ WINE



- Rosé Corse IGP San Pieru . . . . . 20.00
- Côtes de Provence AOC . . . . . 16.00 26.00  
Valadas

## BIÈRES BEERS

### À LA PRESSION DRAUGHT BEER

- |                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
|                                    | 25 cl | 50 cl |
| • Lancelot blonde, Panaché, Monaco | 3.50  | 6.50  |
| • Duchesse Anne                    | 4.20  | 7.50  |

### EN BOUTEILLE BEER BOTTLE

- Dremwell 0.0% (25 cl) . . . . . 4.50
- Heineken, Heineken 0,0% (25 cl) . . . . . 4.50
- 1664 blanche (33 cl) . . . . . 5.00
- Desperados (33 cl) . . . . . 5.50
- Grimbergen rouge (33 cl) . . . . . 5.00
- Leffe blonde (33 cl) . . . . . 5.00
- Blanche Hermine, Morgane Bio (33 cl)  . . . . . 5.80
- Bière Kerblei (Locale/local beer)  . . . . . 5.90  
Blonde, Ambrée, Triple ou IPA

## CIDRE CIDER

- Cidre de Rhuys (33 cl) . . . . . 5.00
- Cidre bouché breton (75 cl) . . . . . 10.50
- Cidre bio de Rhuys (75cl) . . . . . 12.00
- Cidre Royal Guillevic (75 cl) . . . . . 14.00

## RAFRAÎCHISSEMENTS

### SOFT DRINKS

- Sodas (au verre) . . . . . 25 cl. 50 cl  
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up, Ice Tea . . . . . 3.20 5.20
- Jus de fruits Granini . . . . . 3.80  
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Abricot, Tomato
- Sodas (en bouteille) . . . . . 4.00  
Fanta Orange, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes
- Jus de pomme pétillant . . . . . 4.50  
sparkling apple juice
- Sirop à l'eau . . . . . 2.20
- Diabolo . . . . . 3.00
- Supplément sirop ou tranche . . . . . 0.20

## EAUX MINÉRALES

### MINERAL WATERS

- |                              |      |       |        |
|------------------------------|------|-------|--------|
|                              | 33cl | 50 cl | 100 cl |
| • Plancoët intense           | 3.50 |       |        |
| • Plancoët gazeuse . . . . . | 3.90 | 5.00  |        |
| • Plancoët plate . . . . .   | 3.90 | 5.00  |        |


## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

- Café . . . . . 1.80
- Petit crème . . . . . 2.00
- Cappuccino . . . . . 3.00
- Grand Café . . . . . 3.20
- Grand Crème . . . . . 3.40
- Chocolat . . . . . 3.00
- Chocolat viennois . . . . . 3.50
- Thé ou Infusion . . . . . 2.80
- Thé au lait . . . . . 3.00
- Irish Coffee . . . . . 8.00

## DIGESTIFS ET LIQUEURS

### AFTER-DINNER LIQUEURS

- Get 27, Get 31, Bailey's, Malibu (6 cl) . . . . . 6.00
- Rhum, Gin, Vodka, Whisky, Poire William, Cointreau, Grand Marnier, Cognac, Calvados (4 cl) . . . . . 6.00
- Speakeasy Mentha (6 cl)  . . . . . 7.00
- Supplément Soda . . . . . 0.50

## A EMPORTER - TAKEAWAY

### SNACK

Nuggets - Frites	7.50
Steak Haché - Frites	8.00
Croque Monsieur - Frites	8.00
Kébab - Frites	8.00
Spaghetti bolognaise ou carbonara	9.00
Lasagnes	10.00
Cheeseburger - Frites	10.00
Chicken Burger - Frites	11.00
Pulled Pork Burger - Frites	11.50
Mané Burger - Frites	12.00
Steak haché, sauce tartare, tranche de lard, oignon rouge, tranche de raclette, tomate, salade	

### FRITES - FRIES

Portion	3.80
Maxi Portion	6.00

### SANDWICHES

Sandwich Jambon Beurre	4.00
Sandwich Complet	5.50
Jambon <u>ou</u> Poulet	
Tomate, œuf, mayonnaise, salade verte	
Sandwich Texan	9.00
Steak haché, ketchup, salade verte, frites	

### SALADES - SALADS

Salade Paysanne - Salade, pomme de terre, tranche de lard, croûton, œuf, tomate, fromage	9.00
Salade César - Salade, poulet, tomate cerise, croûton, parmesan, sauce césar	9.00

## PIZZA

#### • Base Tomate

Margarita	10.50
Sauce tomate, mozzarella, olives	
Italia	11.50
Sauce tomate, jambon, mozzarella	
Regina	12.00
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella	
Pepperoni	12.50
Sauce tomate, chorizo, mozzarella	
Napolitaine	12.50
Sauce tomate, anchois, olives noires, basilic, mozzarella	
Hawaïenne	13.50
Sauce tomate, poulet curry, ananas, poivrons, mozzarella	
Bergère	13.50
Sauce tomate, jambon sec, chèvre, miel, mozzarella	
Végétarienne	13.50
Sauce tomate, courgettes, poivrons, champignons, oignons, olives	
Sicilienne	13.50
Sauce tomate, poivrons, chorizo, oignons, mozzarella	

Marocaine	13.50
Sauce tomate, kébab, sauce kébab, oignons, poivrons, mozzarella, olives	
Texane	14.50
Sauce tomate, viande de bœuf haché, mozzarella, sauce barbecue, cheddar, oignons	
Dolce Vita	16.00
Sauce tomate, burratina, coppa, basilic, mozzarella	

#### • Base Crème

Campagnarde	13.50
Crème, lardons, œuf, oignons, champignons, mozzarella	
Fromagère	14.50
Crème, chèvre, roquefort, reblochon, mozzarella, olives	
Norvégienne	15.00
Crème, saumon fumé, mozzarella, citron, huile d'olive	
Savoyarde	15.00
Crème, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella	

### DESSERTS

Brownie	3.00
Moelleux au chocolat	4.50

Cookies	2.50
Donuts	2.50
Muffin	3.50