



# Le Roy d'Ys

CRÊPERIE - SALADE - GLACIER - SALON DE THÉ

*04 94 32 61 51 - 2 Place de La Fontaine - Village médiéval du Castellet*

*04 94 88 11 99 - 1 Rue Granet - Sanary-sur-Mer*

# LES SALADES

UNIQUEMENT LE MIDI

## Salade Paysanne 14.80€

Salade, roquefort, croûtons, lard fumé grillé, noix, tomates, oignons, poivrons

## Salade Fermière 14.80€

Salade, jambon, oeuf dur, olives, gruyère, tomates, pommes de terre, oignons, poivrons

## Salade Niçoise 14.80€

Salade, tomates, haricots verts, pommes de terre, thon, oeuf dur, anchois, poivrons, oignons

## Salade Italienne (en saison) 16.00€

Mesclun, tomates, mozzarella, basilic, jambon cru, parmesan, tomates séchées, melon

## Assiette Nordique 17.50€

Saumon fumé, fenouil émincé mariné aux agrumes, rillettes de saumon, oeufs de lumps sur toasts, crème fraîche, citron

## Salade Verte 3.80€

### LE MIDI & LE SOIR

## Camembert chaud dans sa galette 14.50€

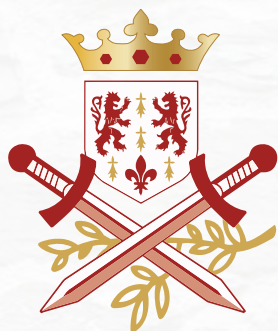
Pommes fraîches confites, champignons, lard grillé et lit de salade

## Nems de Chèvre chaud 14.80€

Nems de chèvre chaud et tapenade sur lit de salade, tomates, sauce chèvre, huile d'olive, olives, oignons, poivrons

## Salade César 16.80€

Salade, blanc de poulet pané, concombres, tomates, parmesan, sauce césar, oeuf dur



# LES TARTINES CAMPAGNARDES

UNIQUEMENT LE MIDI

## Tartine du Berger 15.50€

Fromage de chèvre, miel, pignons de pins, servie avec salade verte

## Tartine Royale 15.50€

Tomates fraîches, gruyère, champignons de Paris, jambon blanc, coulis de tomates, servie avec salade verte

## Tartine Carbonara 15.50€

Lardons, oignons, crème fraîche, fromage, servie avec une salade

# LES SOUPES & POTAGES

DU 1ER OCTOBRE AU 1ER JUIN

## Gratinée 8.00€

Soupe à l'oignon, croûtons de pain gratinés au fromage

## Potage du jour 7.50€

Selon le marché

# LA CHARCUTERIE

## Notre Planche de charcuterie 20.00€

Jambon blanc, jambon cru, andouille de Guémené, saucisson pur porc, bacon, viande des Grisons, chorizo, figatelli, rilette, beurre, cornichons, oignons

## Assiette Madame 11.00€

Jambon blanc, beurre, cornichons, oignons

## Assiette Monsieur 12.50€

Jambon cru, beurre, cornichons, oignons

## Assiette des Grisons 14.50€

Viande des Grisons, beurre, cornichons, oignons

## Planche Mixte 23.90€

Assortiment de charcuteries et de fromages

# LES OEUFS

ACCOMPAGNÉ DE SALADE VERTE

## Oeuf au plat 8.00€

## Oeuf au jambon ou bacon ou lard 10.50€

## Omelette nature 8.00€

## Omelette au jambon 10.50€

## Omelette aux champignons 10.00€

## Omelette aux oignons 10.00€

## Omelette au fromage 10.00€

## Omelette jambon, champignons 11.50€

## Omelette jambon, fromage 11.80€

## Omelette jambon, oignons, fromage 12.60€

## Omelette aux épinards 9.50€

## Omelette aux lardons fumés 10.60€

## Omelette brousse, tomates séchées, parmesan, basilic 13.80€

## Omelette tomate, oignons, poivrons, courgettes 12.80€

## PLAT ENFANTS

8.50€

PLAT + ACCOMPAGNEMENT

PLATS

Galette Croque Bretonne (sans accompagnement) ou Steak haché ou Nuggets de poulet ou Jambon blanc ou Oeufs au plat

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou purée ou haricots verts

## Entrez dans la légende ...

En Armorique aux débuts de l'ère chrétienne, Gradlon le Grand est roi de Cor-nouaille. Il combat puis épouse Malgven, une princesse guerrière et une fille, Dahut, naît de ces amours. Mais cette naissance provoque la mort de malgven, Gradlon en reste meurtri et voue une adoration aveugle à sa fille Dahut.

Il fait construire pour elle une ville merveilleuse du nom d'Ys. Elevée plus bas que la mer, Ys en était protégée par une puissante digue. Une écluse fermait le port et les portes de la mer ne pouvaient s'ouvrir qu'au moyen de lourdes clés d'or que le roi Gradlon conservait sur sa poitrine.

La jeune princesse Dahut règne en souveraine absolue sur la puissante et prospère Ys, et vit dans le luxe et la débauche, contre l'avis de son père, converti à la religion chrétienne par Saint-Gwenolé et Saint-Corentin, ses proches conseillers.

Un beau matin, un prince inconnu arriva dans la cité et subjuga Dahut. Pour lui plaire, elle organisa un grand banquet en son honneur, et lui donna la clé de l'écluse qu'elle déroba à son père pendant son sommeil. Mais le prince était en réalité le diable, envoyé par Dieu pour châtier la ville pécheresse, qui ouvrir l'écluse, et l'océan en furie envahit la ville en déferlant dans les rues.

Gradlon réussit à s'enfuir à cheval et tente de sauver sa fille. Mais elle est emportée par les flots, et Gradlon et Saint-Gwenolé seront les seuls survivants de la cité disparue.

Aujourd'hui encore, il arrive que, par temps calme, les pêcheurs de Douar-nenez entendent sonner les cloches de l'église sous la mer et disent qu'un jour Ys renaîtra. Plus belle que jamais ...



# GALETTES SARRASIN

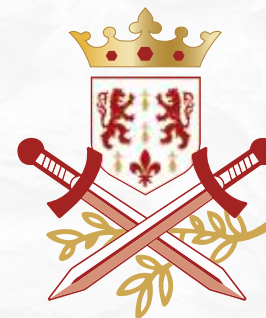
## LES TRADITIONNELLES

<b>Galette à l'oeuf</b> Oeuf brouillé ou miroir	<b>6.00€</b>
<b>Mère d'Ivères</b> Grosse portion de beurre 1/2 sel	<b>5.50€</b>
<b>Gourmalou (régime)</b> Jambon blanc	<b>6.70€</b>
<b>Croque Bretonne</b> Jambon blanc, gruyère	<b>8.80€</b>
<b>Forestière</b> Jambon blanc, béchamel, champignons de Paris	<b>11.00€</b>
<b>Complète</b> Jambon blanc, oeuf miroir, gruyère	<b>10.80€</b>
<b>Formidable</b> Jambon blanc, 2 oeufs au plat, gruyère	<b>11.40€</b>
<b>Mornay</b> Jambon blanc, gruyère, béchamel, oignons	<b>11.00€</b>
<b>Douarnenez</b> Gruyère, oeuf miroir, champignons de Paris	<b>10.60€</b>
<b>Normande</b> Jambon blanc, champignons de Paris, crème fraîche	<b>10.80€</b>
<b>Saint-Guéno</b> Endives braisées, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère	<b>11.00€</b>
<b>Paimpol</b> Gruyère, oeuf miroir, viande des Grisons	<b>11.80€</b>
<b>Bénodet</b> Oeuf dur, béchamel, gruyère	<b>11.00€</b>
<b>Menez Hom</b> Jambon cru, oeuf miroir, gruyère	<b>12.00€</b>
<b>Glénan</b> Épinards à la crème, oeuf au plat	<b>8.80€</b>
<b>Cancaise</b> Épinards à la crème, béchamel, oeuf dur en tranches, gruyère	<b>11.50€</b>

<b>Ty-Blaise</b> Poireaux braisés, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère	<b>12.00€</b>
<b>Père Goriot</b> Lard fumé, oeuf miroir, gruyère	<b>12.00€</b>
<b>Saint Kervan</b> Lard fumé grillé, fromage de chèvre frais, crottin de chèvre	<b>13.50€</b>
<b>Pontivyenne</b> Lard fumé grillé, oignons, crème fraîche	<b>11.80€</b>
<b>Fouesnantaise</b> Épinards à la crème, lard fumé grillé	<b>11.60€</b>
<b>Plescop</b> Lard fumé grillé, viande des Grisons, crème de marrons	<b>11.50€</b>
<b>Kermorvan</b> Saucisses grillées, pommes confites fraîches	<b>11.80€</b>
<b>Kerchopine</b> Lard fumé grillé, pommes confites fraîches	<b>11.80€</b>
<b>Saint-Dolet</b> Épinards à la crème, oeuf au plat, lard fumé grillé	<b>11.50€</b>
<b>Cornouaille</b> Saucisses grillées, ratatouille, oeuf au plat	<b>12.80€</b>
<b>Saint-Malo</b> Saucisses grillées, gruyère, oeuf au plat	<b>12.00€</b>
<b>Saint-Meloir</b> Boudin noir, pommes confites fraîches	<b>11.80€</b>
<b>Saint-Caradec</b> Boudin noir, purée de pommes de terre, oignons	<b>11.80€</b>
<b>Morgat</b> Poireaux braisés, jambon cru, sauce béchamel, gruyère	<b>12.20€</b>
<b>Guémené</b> Andouille de Guémené, beurre demi sel	<b>11.00€</b>
<b>Brestoise</b> Andouille de Guémené, oeuf miroir	<b>11.80€</b>
<b>Trégastel</b> Andouille de Guémené, flambée à la fine de Bretagne	<b>12.80€</b>
<b>Chouanne</b> Andouille de Guémené, crème fraîche	<b>11.80€</b>
<b>Vannetaise</b> Andouille de Guémené, pommes confites fraîches	<b>12.40€</b>
<b>Galette des druides</b> Crème fraîche, moutarde à l'ancienne, oignons confits, flambée à la fine de Bretagne, andouille de guémenée	<b>15.00€</b>

## LES RÉGIONALES

<b>Caillebotte</b> Faiselle, lait caillé, sel ou sucre, fines herbes	<b>7.00€</b>	<b>Seguin</b> Tomates grillées, chèvre, miel, pignons, crème fraîche, salade verte	<b>14.50€</b>
<b>Basquaise</b> Émincés de poulet, poivrons, sauce tomate, tomate, oignons, salade verte	<b>12.90€</b>	<b>Provençale</b> Oignons, sauce tomate, gruyère, filets d'anchois, olives noires, herbes de Provence	<b>12.00€</b>
<b>Aveyronnaise</b> Roquefort en morceaux, noix pilées, crème fraîche	<b>12.80€</b>	<b>Dinard</b> Fondue de carotte et de poireaux, vin blanc et échalotes, crème fraîche, crevettes, salade verte	<b>15.50€</b>
<b>Folgoët</b> Ratatouille niçoise, gruyère, oeuf au plat	<b>11.40€</b>	<b>Quimperlé</b> Tranches de saumon fumé, crème fraîche, épinards	<b>13.80€</b>
<b>Rosporden</b> Roquefort en morceaux, pommes fraîches cuites	<b>12.90€</b>	<b>Koulibiach</b> Tranches de saumon fumé, épinards, oeuf dur en tranches, crème fraîche	<b>14.00€</b>
<b>Ploaré</b> Tapenade d'olives noires, viande des Grisons, tomates grillées	<b>12.80€</b>	<b>La Belle Ile</b> Courgettes, jambon blanc, sauce béchamel	<b>12.20€</b>
<b>Avalanche</b> Fromage à raclette, viande des Grisons, jambon cru	<b>14.00€</b>		
<b>Méribel</b> Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochon	<b>14.50€</b>		
<b>Biquette</b> Tomates grillées, gruyère, fromage de chèvre, herbes de Provence, huile d'olive, salade verte	<b>13.80€</b>		
<b>Poivre</b> Steak haché (150g), sauce au poivre et au cognac, salade verte	<b>12.20€</b>		
<b>Tartare</b> Boeuf haché cru (180g), huile d'olive, jaune d'oeuf, condiments, salade verte, frites	<b>15.90€</b>		
<b>Lorraine</b> Lardons fumés, dés de jambon, oeuf brouillé, crème fraîche, gruyère	<b>13.50€</b>		
<b>Fromagère</b> Camembert, gruyère, reblochon, fromage à raclette	<b>13.80€</b>		
<b>Farmer</b> Steak haché, fondue de légumes, gruyère, oeuf au plat, lard grillé	<b>14.60€</b>		
<b>Saint-Mathieu</b> Courgettes, dés de jambon, oeuf brouillé, crème fraîche, gruyère	<b>12.20€</b>		



# Le Roy d'Ys

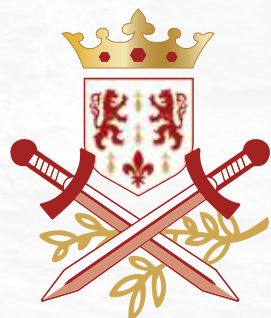
# GALETTES SARRASIN

## LES SAVEURS D'AILLEURS

<b>Tiffin</b> Goudda	<b>7.20€</b>
<b>Hollandaise</b> Gouda, viande des Grisons	<b>10.50€</b>
<b>Indienne</b> Oignons, courgettes, noix de coco rapée, crème fraîche, curry	<b>11.00€</b>
<b>Mauricienne</b> Émincés de poulet, mangue, ananas, crème fraîche, sauce curry, gingembre, coriandre, oignons, lait de coco	<b>13.60€</b>
<b>Anglo-Saxonne</b> Chester, bacon, lard fumé grillé, oeuf au plat	<b>12.80€</b>
<b>Mexicaine</b> Émincés de poulet, poivrons, oignons, guacamole, épices mexicaines, coriandre, maïs, haricots rouges	<b>13.80€</b>
<b>Américaine</b> Steak haché (150g), oeuf à cheval, ketchup, salade verte	<b>13.80€</b>
<b>Canadienne</b> Tranches de saumon fumé, crème fraîche, citron, salade verte	<b>14.80€</b>
<b>Corsica</b> Tranches de figatelli grillé, haricots blancs, sauce tomate, lardons fumés, bruccio	<b>12.90€</b>
<b>Romaine</b> Tomate, mozzarella, gruyère, basilic, huile d'olive	<b>12.80€</b>
<b>4 Fromages</b> Gruyère, parmesan, mascarpone, gorgonzola	<b>12.50€</b>
<b>Parmesane</b> Aubergine, parmesan, bolognaise	<b>13.00€</b>
<b>Kentucky</b> Salade, tenders, gouda, frite, bacon fumé, sauce américaine	<b>15.60€</b>
<b>New York</b> Steak haché (150g), salade verte, cheddar, frite, oignons confits, oignons frits, sauce américaine	<b>15.80€</b>

<b>Orientale</b> Thon, pommes de terre, olives vertes, huile d'olive, oeuf dur, épices marocaines, coriandre	<b>10.60€</b>
<b>Végétarienne</b> Courgettes, champignons, oignons, tomates grillées, gruyère, béchamel, poireaux	<b>12.00€</b>
<b>La Big Crêpe</b> 2 steak hachés, oignons, tomates, poivrons rouges, gruyère, salade, sauce burger	<b>17.40€</b>
<b>La Kebab</b> Viandes de volaille et de veau émincées, grillées, épicées, salade verte, oignons, tomates et poivrons, sauce blanche, coriandre	<b>15.50€</b>

<b>La Tacos</b> Tenders, gruyère, tomates grillées, oignons, poivrons, salade verte, sauce tacos	<b>15.60€</b>
---	---------------



# Le Roy d'Ys



## SUPPLÉMENTS

Oeuf  
Oignons  
Champignons  
Crème fraîche  
Pommes de terre

2.20€

Fromage  
Jambon cru  
Jambon blanc  
Lard fumé

3.00€

Steak haché  
Saumon fumé  
Viande des Grisons

4.00€

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frite  
Salade verte

3.80€

## SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

MINIMUM 2 PERSONNES  
(PRIX PAR PERS.)

À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT  
DU 1ER OCTOBRE AU 1ER JUIN

## FONDUES

<b>Savoyarde</b> Fromage de comté, de beaufort (ou abondance), emmental, vin blanc, kirsch, croûtons de pain, pommes de terre vapeur, salade verte	<b>26.00€</b>
<b>Savoyarde aux Cèpes</b>	<b>28.80€</b>
<b>Savoyarde au Reblochon</b>	<b>28.80€</b>
<b>Bourguignonne</b> Viande de boeuf extra (300g par personne) saisie à l'huile, sauces diverses, pommes frites, salade verte	<b>31.00€</b>

## MONTAGNARDES

<b>Tartiflette</b> Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche, salade verte	<b>14.60€</b>
<b>Raclette Montagnarde</b> Fromage à raclette, jambon cru, viande des Grisons, jambon blanc, saucisson pur porc, saucisson fumé à l'ail, pommes de terre, variété de condiments, salade verte	<b>26.00€</b>

## PLATS CUISINÉS

<b>Mijoté d'Armorique</b> Poireaux, carottes, pommes de terre, poitrine fumée, saucisses aux pistaches, courgettes, chou vert	<b>14.50€</b>
<b>Tripes à la Provençale</b>	<b>14.50€</b>

# CRÊPES AU FROMENT

**Nature** 4.80€  
**Sucre** 5.40€  
**Chantilly** 6.90€

## LES DOUCEURS

<b>Cassonade</b> Sucre raffiné	5.80€
<b>Beurre Sucre</b> (1/2 sel breton)	6.00€
<b>Bonne Maman</b> Cassonade avec grosse portion de beurre breton	6.60€
<b>Suzette</b> Crème d'oranges, bûchettes oranges, sucre, arrosée de Grand Marnier	12.00€
<b>Chocolat</b> Chocolat fondu chaud	6.80€
<b>Nutella</b>	6.70€
<b>Caramel beurre salé</b>	6.70€
<b>Confiture ou miel</b> Au choix (fraise, framboise, myrtille, orange, abricot, confiture de lait, miel de lavande)	6.70€
<b>Marrons</b> Crème de marrons	6.90€
<b>Érable</b> Sirop d'érable	6.90€
<b>Gourmande</b> Faisselle, cassonade, cannelle	7.40€
<b>Campanus</b> Cassonade, beurre, cannelle, amandes grillées	7.20€
<b>Negresco</b> Chocolat fondu chaud, chantilly	8.20€
<b>Guyanaise</b> Banane, chocolat fondu chaud	8.50€
<b>Martiniquaise</b> Banane, Nutella	8.50€
<b>Bambino</b> Céréales Crunch, lait concentré sucré	7.40€
<b>Reine</b> Miel de lavande, cerneaux de noix	8.60€
<b>Louison</b> Sucre et 1/2 orange	6.20€
<b>Dieppoise</b> Confit de pommes fraîches, sucre	7.70€
<b>Citronnelle</b> Sucre et citron vert	7.00€
<b>Savojarde</b> Myrtilles, faisselle, sucre	8.50€
<b>Griottine</b> Sucre, cerises griottes, glace vanille, chantilly	10.40€

<b>Plougastel (en saison)</b> Glace fraise, fraises, chantilly	10.60€
<b>Norvégienne</b> Glace vanille, chocolat fondu chaud	9.00€
<b>Doudou</b> Sucre, à la cannelle et au beurre breton	6.60€
<b>Lavandine</b> Miel de lavande, 1/2 citron	8.20€

## LES GOURMANDES

<b>Alpette</b> Pain d'épices, lait concentré sucré	8.20€
<b>Casse Noisette</b> Crème de noisettes, noisettes entières	9.40€
<b>Fleur d'Ajone</b> Confit de pommes fraîches, sirop d'érable du Canada	9.00€
<b>Nid de Coucou</b> Sirop d'érable du Canada, cerneaux de noix, chantilly	9.60€
<b>4 Saisons</b> Fruit de saison, sorbet citron, sorbet passion	11.20€
<b>Apple Pie</b> Confit de pommes fraîches, cannelle, sucre, rhum	9.90€
<b>Papamango</b> Noix de coco râpée, chocolat fondu chaud	9.00€
<b>Cordiale</b> Marmelade d'oranges, chocolat fondu chaud	9.00€
<b>Caraïbes</b> Banane, noix de coco râpée, chocolat fondu chaud	9.50€
<b>Quiberon</b> Glace vanille, lamelles d'oranges confites, crème d'orange	9.80€
<b>Sir James</b> Fondant à la menthe, chocolat fondu chaud	8.60€
<b>Nanou</b> Dés de poires confites au beurre, crème fraîche, canelle, caramel, arrosée de Fine de Bretagne	10.50€
<b>Flambée</b> Crêpe au sucre, arrosée abondamment d'une liqueur ou alcool au choix : Grand Marnier, Rhum, Calvados, Cognac, Cointreau, Fine de Bretagne	9.60€
<b>Bocage</b> Confit de pommes fraîches, arrosée de Calvados	9.90€
<b>Malouine</b> Confit de pommes fraîches, amandes grillées, arrosée de rhum	10.60€
<b>Grand Marnier XL</b> Crêpes superposées glacées au sucre, arrosées de Grand Marnier	12.80€
<b>Sainte-Anne</b> Crème de noisettes, arrosée de Baileys, chantilly, glace vanille	11.20€
<b>Frangipane</b> Crème pâtissière à l'amande, amandes grillées, arrosée de kirsch	10.80€

<b>Alaska</b> Glace vanille, arrosée de Cointreau	10.20€
<b>Saint-Gildas</b> Glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, chantilly, amandes grillées, coulis framboise	10.80€
<b>Deauville</b> Chocolat chaud, glace vanille, poire au sirop, chantilly, amandes grillées	11.20€
<b>Piña Colada</b> Ananas au sirop, glace noix de coco, noix de coco râpée, arrosée de Malibu, cerises confites	10.80€
<b>Kilimandjaro</b> Crème de marrons, chantilly	8.80€
<b>Marie-Galante</b> Glace caramel fleur de sel, beurre 1/2 sel, caramel au beurre salé	9.20€
<b>Corinthe</b> Raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly, glace malaga	9.80€
<b>Maltaise</b> Marmelade d'oranges et raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly	10.20€
<b>Victoria</b> Confit de framboises au cognac, chocolat fondu chaud, aiguillettes au chocolat, chantilly	10.60€
<b>Laïta</b> Banane caramélisée, arrosée de rhum	10.50€
<b>Castellane</b> Miel de lavande, pignons grillés, chocolat fondu chaud	10.40€

## LES FATALES

<b>Mont-Blanc</b> Crème de marrons, glace vanille, chantilly	11.00€
<b>Perlamanade</b> Crème d'amandes, amandes grillées, glace vanille, Baileys	10.40€
<b>Saint-Valéry</b> Confit de pommes fraîches, sauce caramel, amandes grillées	8.60€
<b>Tatin</b> Confit de pommes, caramel, glace vanille, pointe de chantilly	11.20€
<b>British</b> Poire au sirop, glace chocolat, chocolat fondu chaud, lait concentré	10.20€
<b>Africaine</b> Banane, Nutella, glace noix de coco	11.20€
<b>Coconut</b> Glace noix de coco, chocolat fondu chaud, noix de coco râpée, arrosée de Malibu	10.60€
<b>Mignardise</b> Glace vanille, confiture de lait, crème de noisettes, saupoudrée de pralines grillées	10.80€
<b>Napoléon</b> Bûchettes d'oranges confites, clémentines confites, sorbet orange, arrosée de mandarine Napoléon, chantilly	12.20€

<b>Forêt noire</b> Crème de marrons, glace vanille, cerises Amarena, arrosée de rhum, chantilly	12.20€
<b>Amaryllis</b> Crème de marrons, chocolat fondu chaud, cerneaux de noix, amandes grillées, arrosée de Grand Marnier, chantilly	11.50€
<b>Ballon d'Alsace</b> Sorbet poire, chocolat fondu chaud, poire au sirop, arrosée de liqueur de poire	11.20€
<b>Amandine</b> Bûchettes d'oranges confites, crème de praliné d'amandes, arrosée de Cointreau	11.50€
<b>Orangeriaie</b> Banane, miel, chocolat chaud, bûchettes d'oranges confites, arrosée de rhum	11.80€
<b>Framboisine</b> Sorbet framboise, coulis de framboises, framboises, chantilly	10.40€
<b>Montélimar</b> Nougat glacé de Montélimar, chocolat fondu chaud, coulis de framboises, amandes grillées, pointe de chantilly	11.80€
<b>Reine des Iles</b> Glace noix de coco, crème de noix de coco, chocolat fondu chaud, rhum blanc Bacardi	11.60€
<b>Brésilienne</b> Crème pâtissière au café, chocolat fondu chaud, amandes grillées, glace café, arrosée de liqueur de café	11.50€
<b>Tahiti</b> Glace vanille, crème de praliné de noisettes, arrosée de liqueur de café, chantilly	11.00€
<b>Antillaise</b> Crème pâtissière, banane, ananas au sirop, cerises confites, arrosée au rhum	11.20€

## SUPPLÉMENTS

**Chocolat chaud, chantilly, crème de marron, miel, confiture, nutella ou caramel beurre salé**  
2.00€

**Amandes, noix ou fruits**  
2.00€

**1 boule de glace**  
2.00€

**2 boules de glace**  
3.50€

**Alcool**  
3.50€

**Pignons grillés**  
2.50€

# LES DESSERTS

**Véritable Quatre-quarts Breton** 5.00€

**Ravier** 7.00€

Pommes confites, sucre glace, amandes grillées, arrosée de Calvados

**Faisselle** 4.80€

Au sucre 5.80€

Au coulis de framboises 6.70€

Aux framboises ou myrtilles ou miel

**Fondue au chocolat** 17€

Fruits de saison, chamallows, morceaux de pain d'épices

# LES GLACES & SORBETS

**Coupe Chantilly** 5.80€

Avec amandes effilées

**Boule(s) de glace au choix**

- Les crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, praliné, caramel fleur de sel, noix de coco, menthe avec éclats de chocolat

- Les sorbets : citron, fraise, framboise, banane, orange, cassis, passion, mangue

**1 boule** 3.50€

**2 boules** 5.20€

**3 boules** 7.00€



## LES MELBAS

**Pêche Melba** 9.90€

Glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

**Ananas Melba** 9.90€

Glace vanille, ananas au sirop, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

**Fraise Melba (en saison)** 9.90€

Glace vanille, sorbet fraise, fraises, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly

## LES LIÉGEOIS

**Café Liégeois** 9.50€

Glace café, café glacé, chantilly, topping café

**Chocolat Liégeois** 9.50€

Glace chocolat, chocolat au lait glacé, chocolat fondu chaud, chantilly

**Caramel Liégeois** 9.50€

Glace caramel fleur de sel, lait froid au caramel, caramel beurre salé, chantilly

**Orange Liégeoise** 9.80€

Glace vanille, glace orange, crème d'orange, orange pressée, pointe de chantilly, sorbet orange

## LES PÉCHÉS CAPITAUX

**Colonel** 10.90€

Sorbet citron, Vodka

**Orange Suprême** 11.20€

Sorbet orange, Vodka, trait de Cointreau

**Iceberg** 11.20€

Glace menthe avec éclats de chocolat, fondante menthe, peppermint, chantilly

**Coco Loco** 11.20€

Glace noix de coco, coco râpée, sorbet banane, Malibu, chantilly

**Coffee Delicious** 11.00€

Glace café, glace vanille, glace caramel, Baileys

**Dame Griotte** 10.90€

Glace vanille, cerises confites, griottes à l'eau-de-vie, chantilly

**Coupe Roy d'Ys** 11.00€

Sorbet passion, sorbet citron, glace noix de coco, lamelles d'oranges confites, curaçao, chantilly

## LES PÉCHÉS MIGNONS

**Radeau des Iles** 10.20€

Sorbet passion, sorbet orange, coulis de framboises, kiwis, cigarettes russes

**Tampico** 10.90€

Fruits de saison, sorbet mangue, sorbet passion, sorbet cassis

**Poire Belle-Hélène** 9.90€

Glace vanille, poire au sirop, chocolat fondu chaud, chantilly

**Banana Cup** 10.00€

Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet banane, chocolat fondu chaud, chantilly

**Meringue Royale** 9.90€

Biscuit meringué, glace vanille, glace fraise, chocolat fondu chaud, chantilly

**Pralinée** 10.40€

Glace caramel, glace praliné, praliné de noisettes, caramel, grains de praliné, chantilly

**Délice Glacé** 10.20€

Glace chocolat, glace caramel fleur de sel, chocolat fondu chaud, noisettes, chantilly

**Ardéchoise** 11.80€

Glace vanille, crème de marrons, marrons confits, chantilly, amandes, noix

**Créole** 10.80€

Glace noix de coco, sorbet banane, sorbet mangue, fruits

## LES 14 ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...)

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Crustacés et produits à base de crustacés

Poissons et produits dérivés du poisson

Mollusques

Oeufs et aliments à base d'oeuf

Lait et produits à base de lait

Fruits à coques (Noix, noisettes, amandes, noix de

cajou, noix de pécan, noix de macadamia,

pistaches et produits à bases de ces fruits)

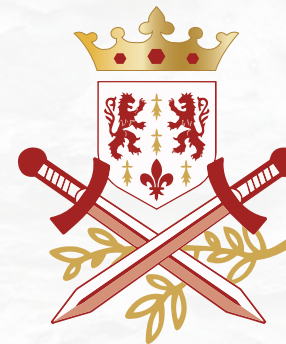
Graines de sésame et produits à base de sésame

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Lupin et produits à base de lupin

Conservateur E220 (dioxyde de soufre) et sulfites



# Le Roy d'Ys

# LES BOISSONS

## JUS DE FRUITS NATURELS

Fruits frais mixés, sucre, glace pilée.  
Au choix : fraise, framboise, banane, orange, citron, pamplemousse.  
En saison : melon, pêche, pastèque.

1 parfum 25cl	6.00€
2 parfums 35cl	7.80€
3 parfums 35cl	8.30€

Fruits pressés Orange, Citron ou Pamplemousse	5.50€
--	-------

## MILK-SHAKE AUX FRUITS OU À LA GLACE

1 parfum 25cl	6.80€
2 parfums 35cl	8.00€
3 parfums 35cl	8.50€

## SOFTS

Sirop à l'eau 30cl	3.10€
Lait fermenté 20cl Lait cru fermenté, goût aigrelet	3.40€
Limnade 30cl	3.60€
Sanbittèr San Pellegrino 15cl	3.80€
Diabolo 30cl	3.90€
Schweppes 25cl	3.90€
Orangina 25cl	3.90€
Cacolat 20cl	3.90€
Perrier 30cl	3.90€
Ice Tea à la pêche 20cl	3.90€
Jus de fruits (bouteille) 20cl Pomme, orange, pamplemousse, abricot, banane, ananas, tomate, poire, ace, mangue	3.90€
Coca-cola 30cl	4.00€

## EAUX MINÉRALES

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.60€	4.70€	5.70€
Badoit / San Pellegrino		4.70€	5.70€
Vichy 33cl : 3.70€			

## LES APÉRITIFS

Anisés 4cl	3.50€
Kir 10cl Mûre, cassis, pêche, framboise, litchi, mimosa, violette	3.90€
Martini 8cl	4.20€
Campari 8cl	4.60€
Porto Rouge 8cl	4.60€
Muscat 8cl	4.60€
Américano maison 15cl	8.60€

## APÉRITIFS BRETONS

Chouchen Hydromel 10cl Boisson alcoolisée obtenue par la fermentation	5.40€
--	-------

Pineau des Charentes (Mistelle) 10cl Vin des Charentes additionné de Cognac avant fermentation	5.70€
---	-------

Apéritifs Breton BZH 10cl 17°, élaboration de vins mutés de quinquina, d'écorces d'oranges et de plantes aromatiques bretonnes	5.70€
---	-------

Pomone 10cl 17°, apéritif à base de pommes, citrons et infusion de plantes bretonnes	5.20€
---	-------

## ALCOOLS & DIGESTIFS

Get 6cl	8.00€
Gin 6cl	9.00€
Vodka 6cl	9.00€
Rhum 6cl	9.00€
Whisky 6cl	9.00€
Poire 4cl	9.50€
Mirabelle 4cl	9.50€
Quetsche 4cl	9.50€
Cognac 4cl	9.50€
Armagnac 4cl	9.50€
Calvados 4cl	9.50€
Fine de Bretagne 4cl	9.50€
Chivas Regal 6cl	10.00€
Jack Daniel's 6cl	10.00€

## LES BIÈRES

Pression 25 cl	3.80€
Tango, Monaco, Panaché 25cl	3.90€
Bière sans alcool 33 cl	4.50€
Affligem 25cl	4.80€
Heineken 33cl	5.80€
1664 33cl	5.80€
Pelforth Brune 33cl	5.80€
Carlsberg 33cl	5.80€
Desperados 33cl	5.80€
Corona 33cl	5.80€
Budweiser 33cl	5.80€
Nos bières Bretonnes (blanches, ambrées ou blondes) 33 cl	6.70€

## COMPOSITIONS ALCOOLISÉES

Rosé Fidji 20cl Rosé sur fond de liqueur de litchi Avec ou sans bulles	5.90€
Rosé Pamplemousse 20cl Rosé, liqueur de pamplemousse, limonade	5.90€
Pointe du Raz 27cl Cidre brut sur fond de sirop de mimosa	6.60€
Kir Breton 27cl Cidre brut, crème : mûre, cassis, framboise, pêche, litchi, myrtille	6.80€
Flûte Guivelec 27cl Cointreau, crème de banane, cidre brut	8.00€
Spritz 15cl Apérol, Prosecco, limonade	8.50€
Surcouf 25cl Cointreau, rhum Saint-James, cidre brut	9.50€
Mojito 15cl Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, limonade	10.50€

# LA CAVE À CIDRES

## TOUS NOS CIDRES SONT BOUCHÉS

Roy d'Ys Cidre Bouché  
Production artisanale au cœur de la Bretagne à proximité de Saint-Malo. Brut 4° ou doux 2,5°

La bolée 19cl	4.00€
Le bol 33cl	6.40€
La bouteille 75cl	12.80€

### Sélection Cidre Artisanal

La bouteille (brut ou doux) 75cl	14.80€
Le magnum (brut) 150cl	28.50€

Cidre fermier de Fouesnant Menez-Bruz  
Moins gazeux, plus rond, goût et arôme plus prononcés

La bouteille (brut) 75cl	14.80€
--------------------------	--------

### Cidre AOC Pays d'Auge (Normandie)

La bouteille (brut) 75cl	14.80€
--------------------------	--------

Cidre BIO  
Cidre de tradition fermière, légèrement trouble, il peut présenter un dépôt

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

Poiré  
Cidre aux arômes naturels de poire

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

### Cidre Rosé

La bouteille 75cl	14.80€
-------------------	--------

## LES VINS

### ROUGES

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Côteaux Varois</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	17.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côtes de Provence</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	27.00€
<i>Côtes du Rhône</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	26.00€
<i>Vin AOC de Bandol</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	34.00€

### ROSÉS

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Côteaux Varois</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	17.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côtes de Provence</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	28.00€
<i>Vin AOC de Bandol</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	34.00€

### BLANCS

<i>Vin de pays du var Mont-Caume</i>	
<i>Le verre 15cl</i>	3.90€
<i>Le pichet 50cl</i>	9.60€
<i>Vin AOC de Savoie Apremont</i>	
<i>La bouteille 75cl</i>	24.00€
<i>Côte de Provence</i>	
<i>La bouteille 50cl</i>	18.00€
<i>La bouteille 75cl</i>	28.00€

## LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	2.20€
<i>Café allongé</i>	2.40€
<i>Café crème</i>	3.60€
<i>Café bourgeois</i>	4.00€
<i>Café décaféiné / noisette</i>	2.30€
<i>Cappuccino ou café chantilly</i>	4.80€
<i>Chocolat chaud</i>	3.60€
<i>Lait chaud ou froid</i>	3.20€
<i>Chocolat chantilly</i>	5.30€
<i>Grog au rhum</i>	8.50€
<i>Irish coffee</i>	10.50€



## LES THÉS

*Thé à l'indienne façon Roy d'Ys* 4.20€  
Thé au caramel infusé dans du lait

### INDE

*Inde Darjeeling F.O.P* 3.80€  
Parfum très développé, rappelant celui des amandes vertes et des pêches.  
Se boit avec ou sans lait.

*Assam Broken Orange Pekoe* 3.80€  
Corsé, légèrement chocolaté.  
Typiquement britannique.  
Le parfum sera développé par un nuage de lait.  
Thé du matin

### CHINE NON FUMÉE

*Thé vert de Chine* 3.80€  
"Poudre à canon". Feuilles vertes roulées en boules. Se boit chaud et très sucré. Très rafraîchissant.

### CHINE FUMÉE

*Chine Lapsang Souchong* 3.80€  
Mélange de grands thés de Chine à pointes blanches, à peine fumé. Se boit sans lait ni citron.

*Chine Impérial* 3.80€  
Mélange légèrement fumé, agrémenté de fleurs de jasmin.  
Idéal l'après-midi.

### INFUSIONS

*Infusions* 3.80€  
Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille, Fleur d'Oranger, Thym, Lavande, Citronnelle, Bruyère, Anis vert, Rose, Saugue

### THÉS PARFUMÉS

*Earl Grey* 3.80€  
Parfumé à la bergamote (citron doux dont la saveur suave est très aromatique). Se boit en fin d'après-midi avec ou sans lait.

*Thé Russe Douchka* 3.80€  
Mélange de thé de Chine et d'Inde parfumé aux essences de fruits et de fleurs. L'arôme est très élevé et très attachant.

*Thé vert à la Menthe* 3.80€  
Gunpowder de Chine et Menthe Nana du Maroc s'associent parfaitement pour un thé très rafraîchissant.

*Thé aromatisé à la Vanille* 3.80€  
Mélanges de thés de Ceylan et Chine non fumés, aromatisé à la vanille et agrémenté de morceaux de vanille. Très doux et sucré

*Thé aux Fruits rouges* 3.80€  
Mélange de thés de Ceylan, d'Inde et de Chine non fumés, aromatisé à la cerises, fraise, framboise et groseille.

*Le jardin Vert* 3.80€  
Thé vert Sencha de Chine aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois.

*Chine Mandarin Jasmin, avec fleur* 3.80€  
Thé vert de Chine fortement parfumé au jasmin et agrémenté de fleurs. Très fin. Se boit sans lait.

*Thé à l'Orange sanguine* 3.80€  
Thé de Chine et de Ceylan aromatisé à l'orange sanguine

*Thé à la Rose* 3.80€  
Grand thé de Chine, agrémenté de pétales de roses.  
Extrêmement spécial et curieux, un thé hors du commun.

*Thé aromatisé au Caramel* 3.80€  
Mélange de thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfumés à l'arôme anglais de caramel. Rappelle le goût des toffees anglais.

*Thé aromatisé aux Épices* 3.80€  
Mélange de thés de Ceylan et d'Inde, aromatisé au clou de girofle, à l'orange et à la vanille.

*Mélange Exotique* 3.80€  
Mélange de thés de Ceylan, Inde et Chine, aromatisé au maracuja, au kiwi, à la mangue et à la goyave. Avec ou sans sucre.