

## NOS BASIQUES SALEES (farine de sarrasin)

Beurre salé	2,00 €
jambon, œuf, emmental	5.00 €

## NOS CLASSIQUES (farine de sarrasin) 6.50 €

Complète champignons	
jambon, œuf, champignons à la crème, emmental	
Baconnaise	
jambon, champignons à la crème, emmental	
Baconnaise Roquefort	
jambon, champignons à la crème, roquefort	
Baconnaise Chèvre	
jambon, champignons à la crème, chèvre	
Campagnarde	
lardons, œuf, emmental	
Forestière	
lardons, champignons à la crème, emmental	
3 Fromages -	
emmental, chèvre, roquefort	
Ch'ti	
maroilles, crème, lardons	

## NOS SPECIALES (farine de sarrasin) 7.50 €

Bretonne	
andouille, crème moutarde à l'ancienne, emmental	
Bigouden	
andouille, œuf, emmental	

# La Fontaine Fleurie

### Le Menu du Jardinier

1 galette classique
1 crêpe sucrée au choix
1 boisson au choix
1 café

13,50 €



### Le Menu du Jardinier en Herbe

1 galette jambon emmental
1 crêpe sucrée nutella ou à la confiture
1 boisson au choix

8,50 €

## NOS CLASSIQUES SUCREES (farine de froment)

Sucre	2.00 €
Beurre sucre	2,50 €
Confiture	2.50 €
Miel	2.50 €
Nutella	2.50 €
Jus de citron + sucre	2.50 €
Glace 2 boules	3.50 €
Caramel beurre salé+glace	4,00 €

### Glaces

Cornet 1 boule	1.50 €
Coupe 2 boules	2,00 €
Supplément chantilly	+0.50 €



Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent. Dans cette première rubrique, vous pouvez donner la liste des entrées si votre restaurant en propose.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	

Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent. Fournissez également la liste des entrées et des salades, si votre restaurant en propose.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	

Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	

Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	

Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent. Fournissez éventuellement la liste des plats principaux.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	

Type de plats

Présentez les caractéristiques de ce type de plats ou les ingrédients qui les composent. Dans cette rubrique, vous pouvez donner la liste des boissons que vous proposez.

Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	
Article	00,00
Brève description du plat.	



