Nuestros menús

Galette, bebida y postre: los placeres de Chez Simone.

COMIDA, CENA Y MENÚ INFANTIL

MENÚ PEQUEÑO DE MEDIODÍA — 17 €

Solo a mediodía, de lunes a viernes, excepto festivos.

Una galette “complète” a elegir.

Una bebida por vaso a elegir*.

Una crepe de 1 ingrediente a elegir.

MENÚ GRANDE DE MEDIODÍA — 20 €

Solo a mediodía, de lunes a viernes, excepto festivos.

Una galette de la casa a elegir.

Una bebida por vaso a elegir*.

Una crepe de 1 o 2 ingredientes a elegir.

Suplemento de salmón o pato: +2 €, solo en el menú pequeño y en el grande.

EL MENÚ DEL MARINERO · NOCHES Y FIN DE SEMANA — 27 €

Un kir bretón o un spritz bretón pequeño.

Una galette a elegir y una bebida por vaso a elegir*.

Una crepe a elegir, incluidas las de la casa y las flambeadas.

MENÚ INFANTIL · HASTA 10 AÑOS — 12,50 €

Una galette de 2 ingredientes a elegir.

Una bebida sin alcohol por vaso a elegir*.

Una crepe de 1 ingrediente O 2 bolas de helado a elegir.

Gratis los sábados y domingos a mediodía, un niño por familia como máximo.

* Bebidas en vaso de 25 cl: sidra seca o dulce, cerveza de barril, zumo de manzana, albaricoque, naranja o piña, o sirope con agua. Menú infantil: zumo de fruta o sirope con agua.

ALÉRGENOS Sulfitos

Alérgenos indicados plato por plato en la carta.

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Galettes a su gusto

Elija 1 o 2 ingredientes, a su gusto.

1 ingrediente
7,50 €

2 ingredientes
9,50 €

INGREDIENTES A ELEGIR

- Andouille (embutido bretón)
- Champiñones con perejil
- Cheddar
- Queso de cabra
- Chorizo
- Emmental
- Espinacas a la crema
- Puerros confitados
- Fourme d’Ambert (queso azul)
- Jamón cocido
- Miel
- Huevo
- Cebolla confitada
- Panceta ahumada
- Patatas salteadas
- Queso raclette
- Salsa de tomate

Galette con salchicha **8,50 €**

Una salchicha artesanal enrollada en una galette de trigo sarraceno.

SUPLEMENTOS

Suplementos solo a partir del tercer ingrediente.

+1 €	Queso de cabra, raclette, fourme d’Ambert, chorizo. Nueces como añadido.
+1,50 €	Panceta ahumada.
+2 €	Andouille, salchicha en rodajas.

Suplementos por ingrediente, acumulables. Las nueces son un añadido, fuera de la elección de 1 o 2 ingredientes.

Las galettes “complètes” y las de la casa tienen sus propios precios.

ALÉRGENOS Huevos · Leche · Frutos de cáscara

Todas nuestras galettes se cocinan con mantequilla:

Las galettes “complètes”

Doce recetas a elegir.

La galette “complète”

11,90 €

Huevo, jamón cocido y emmental o cheddar. 🥚🥛

Huevo, andouille y emmental o cheddar. 🥚🥛

Huevo, queso raclette y jamón cocido o salchicha artesanal en rodajas. 🥚🥛

Huevo, espinacas a la crema y cheddar. 🥚🥛

Huevo, panceta ahumada y emmental o cheddar. 🥚🥛

Huevo, puerros y jamón cocido o taquitos de beicon. 🥚🥛

Huevo, chorizo y emmental. 🥚🥛

Jamón cocido, champiñones y emmental o cheddar. 🥛

Jamón cocido, queso raclette y patatas salteadas. 🥛

Cebolla, taquitos de beicon y nata fresca. 🥛

Fourme d’Ambert, jamón cocido o beicon, cebolla o pera. 🥛

Emmental, fourme d’Ambert y raclette. 🥛

> También en el menú pequeño a 17 €, a mediodía de lunes a viernes, excepto festivos.

ALÉRGENOS 🥚 Huevos 🥛 Leche

Todas nuestras galettes se cocinan con mantequilla: 🥛

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Las galettes de la casa

Las recetas más generosas de Chez Simone.

Carnac — 17,50 €
Confit de pato, cheddar, pommé de Bazouge (dulce de manzana bretón) y dados de patata
Nuestro maridaje: Le Temps est Venu · tinto

Lorient — 14,50 €
Huevo, carne picada, salsa de tomate y cebolla caramelizada
Nuestro maridaje: Le Temps est Venu · tinto

Quimper — 13,50 €
Huevo, jamón cocido, champiñones, emmental y salsa de tomate
Nuestro maridaje: Les Canonnières · tinto

Étel — 15,50 €
Carne picada, cheddar, cebolla y panceta ahumada
Nuestro maridaje: Le Temps est Venu · tinto

Dinard — 15,50 €
Tiras de pollo tandoori, emmental, champiñones, perejil y cebolla
Nuestro maridaje: Racine · blanco

Saint-Goustan — 15,50 €
Reblochon, cebolla, nata fresca, taquitos de beicon, dados de patata salteados y cebollino
Salchicha artesanal en rodajas en lugar del beicon: +2 €.
Nuestro maridaje: Colline en Flamme · blanco

Saint-Cast — 16,50 €
Salmón ahumado, espinacas a la crema y queso de cabra
Nuestro maridaje: Colline en Flamme · blanco

Quiberon — 15,50 €
Salmón ahumado, queso crema, limón y cebollino
Nuestro maridaje: Classic · blanco

Jugon — 16,50 €
Salmón ahumado, puerros confitados y huevo
Nuestro maridaje: Classic · blanco

Auray — 14,50 €
Chorizo, cheddar, champiñones, cebolla y albahaca
Nuestro maridaje: Mon P’tit Pithon · tinto

Brest — 15,50 €
Patatas salteadas, cebolla, salchicha artesanal y salsa de mostaza a la antigua
Nuestro maridaje: Mon P’tit Pithon · tinto

Saint-Malo — 15,50 €
Carne picada, crema de camembert, patatas salteadas y cebolla caramelizada
Nuestro maridaje: Le Temps est Venu · tinto

ALÉRGENOS Huevos · Leche · Pescado · Mostaza · Sulfitos

Todas nuestras galettes se cocinan con mantequilla:

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Las ensaladas

Nuestras ensaladas completas.

La César 17 €

Lechuga romana, picatostes, virutas de parmesano, pollo empanado y salsa César.

La tandoori 17 €

Lechuga romana, pollo tandoori, tiras de panceta ahumada y dados de patata.

Panceta ahumada y huevo 15 €

Lechuga romana, panceta ahumada, huevo duro, mayonesa, lonchas de emmental, tomates cherry y vinagreta.

PARA ACOMPAÑAR SU GALETTE

Cuenco de ensalada 3,50 €

Lechuga romana, tomates cherry y vinagreta.

ALÉRGENOS Gluten · Huevos · Leche · Pescado · Mostaza · Sulfitos

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Crepes a su gusto

Una crepe, uno o dos ingredientes: usted elige.

Mantequilla y azúcar	1 ingrediente	2 ingredientes
5,50 €	**6,50 €**	**7,50 €**

CREPES CON MERMELADA

Un sabor a elegir — **6,50 €**

Naranja · Fresa · Arándano · Higo · Albaricoque · Frambuesa

INGREDIENTES A ELEGIR

- Nutella
- Limón
- Chocolate casero
- Miel
- Speculoos
- Caramelo de mantequilla salada
- Crema de castañas
- Sirope de arce
- Manzanas caramelizadas
- Plátano
- Pera
- Praliné
- Coco rallado
- Almendras
- Nueces
- Kinder Maxi

Las seis mermeladas también están disponibles en las crepes a su gusto.

Ingrediente dulce adicional — **+2 €**

CREPES FLAMBEADAS

Crepe de mantequilla y azúcar flambeada, a elegir: — **8,50 €**

Ron · Calvados · Grand Marnier · Chartreuse

Suplemento por flambear una crepe — **+3 €**

ALÉRGENOS Gluten · Huevos · Leche · Frutos de cáscara · Soja

Todas nuestras crepes (masa de trigo):

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Las crepes de la casa

Los ingredientes y el flambeado indicados están incluidos en el precio.

Tim — **11,50 €**
Mascarpone, fresas y una bola de helado de vainilla.

Simone — **11,50 €**
Mermelada de naranja, chocolate caliente, Grand Marnier y almendra troceada.

Côme — **10,50 €**
Nutella, praliné, una bola de helado de vainilla y nata montada.

Naan — **10,50 €**
Chocolate, plátano, nata montada y una bola de helado de vainilla.

Gaspard — **10,50 €**
Chocolate, caramelo y mascarpone.

Seramisu — **10,50 €**
Mascarpone, cacao, una bola de helado de café y flambeado con amaretto.

Charles — **10,50 €**
Pera, helado de vainilla, chocolate caliente y almendra troceada.

Tina — **10,50 €**
Chocolate, plátano y flambeado con ron.

Élise — **10,50 €**
Manzanas salteadas, caramelo de mantequilla salada, helado de vainilla y avellana troceada.

Charlotte — **10,50 €**
Fresas, chocolate y nata montada.

HELADOS

1 bola	2 bolas	3 bolas
3,50 €	**6 €**	**9 €**

- Vainilla
- Chocolate
- Caramelo
- Café
- Fresa
- Limón
- Ron con pasas
- Coco
- Castaña
- Pistacho

Bola de helado adicional — **+3 €**

ALÉRGENOS Gluten · Huevos · Leche · Frutos de cáscara · Soja · Sulfitos

Todas nuestras crepes (masa de trigo):

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

La carta de bebidas

Cervezas bretonas, sidras, aguas y bebidas sin alcohol.

DE BARRIL

	25 cl	50 cl
Dremmwel rubia ecológica	**5,50 €**	**9,50 €**
Sidra Kerné seca	**5 €**	**9 €**
Sidra Val de Rance dulce	**5 €**	**9 €**

CERVEZAS · 33 CL

Dremmwel de trigo sarraceno ecológica	**6,90 €**
Dremmwel rubia ecológica	**6,50 €**
Dremmwel de trigo ecológica	**6,50 €**

SIDRAS · 75 CL

Sehédic de granja ecológica, seca	**19 €**
Kerné seca	**15 €**
Kerné dulce	**15 €**
Kerné ecológica	**17 €**

AGUAS BRETONAS

Plancoët sin gas · 50 cl / 1 L	**4 € / 6 €**
Plancoët con gas fino · 50 cl / 1 L	**4 € / 6 €**

REFRESCOS Y ZUMOS

Zumo de manzana ecológico Keltys Kerné · 1 L	**13 €**
Zumo de manzana ecológico Keltys Kerné · vaso de 25 cl	**4,50 €**
Breizh Cola / Breizh Cola Zéro · 33 cl	**4,50 €**
Coca-Cola / Coca-Cola sin azúcar · 33 cl	**4,50 €**
Breizh Tea · 33 cl	**4,50 €**
Limonada Bout du Monde · 33 cl	**4,50 €**
Orangina · 25 cl	**4,50 €**
Perrier · 33 cl	**4,50 €**
Granini manzana, albaricoque, naranja o piña · 25 cl	**4,50 €**
Zumo de manzana espumoso ecológico · 25 cl	**5 €**
Tónica · 25 cl	**4,50 €**
Ginger beer sin alcohol · 20 cl	**5 €**
Bebida de arándano rojo · 25 cl	**4,50 €**
Sirope Monin con agua (granadina, menta, melocotón, fresa o grosella negra) · 25 cl	**3 €**

ALÉRGENOS Gluten · Sulfitos

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Los vinos

Nuestra selección para acompañar sus galettes y crepes.

	12,5 CL	75 CL
BLANCOS		
Classic 2023 Domaine de l’Écu · Melon de Bourgogne Fresco, cítrico, final salino. Con nuestras galettes de salmón.	-	31,00 €
Touraine « Pointe d’Agrumes » 2025 Complices de Loire · Sauvignon Fresco, cítricos y flores blancas. Con queso de cabra o salmón con nata.	6 € / HAPPY HOUR 5 €	23,00 €
Colline en Flamme 2025 Domaine des Pothiers · Chardonnay Fresco y floral. Con reblochon, raclette o queso de cabra.	7 € / HAPPY HOUR 5 €	28,00 €
Corbières « Racine » 2025 Château Ollieux Romanis · Marsanne, Roussanne Redondo y afrutado. Con pollo tandoori y champiñones.	-	27,00 €
TINTOS		
Patrimonio « Cuvée des Agriates » 2022 Domaine Giacometti · Niellucciu, Sciaccarellu Generoso, frutos negros y monte bajo. Con andouille y quesos.	-	37,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Les Canonnières » 2023 Complices de Loire · Cabernet Franc Suave y ligero. Con la “complète”, el jamón o los champiñones.	7 € / HAPPY HOUR 5 €	28,00 €
Mon P’tit Pithon 2025 Domaine Olivier Pithon · Grenache, Syrah Afrutado y goloso. Con salchicha, chorizo o andouille.	-	33,00 €
Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » 2024 Stéphane Ogier · Grenache, Syrah Fruta madura y especias. Con pato o carne picada.	8 € / HAPPY HOUR 5 €	29,00 €
VINO NARANJA		
Skin Contact 2025 Fabien Jouves · Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat Afrutado, cítricos y pimienta. Para descubrir con una crepe de manzana.	8 € / HAPPY HOUR 5 €	33,00 €
ROSADO		
IGP Méditerranée Rosé 2025 Complices des Calanques · Syrah, Grenache Seco y fresco. Con las galettes de jamón o de pollo.	6 € / HAPPY HOUR 5 €	22,00 €

Happy hour: todos nuestros vinos por copa de 12,5 cl están a 5 €.

ALÉRGENOS Sulfitos

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Los cócteles

Las recetas de Chez Simone, servidas por copa.

CÓCTELES CON SIDRA

El espíritu bretón: clásicos reinventados.

Kir Breton — 6,50 €
Crema de casis, sidra seca Kerné.

Cidria de Simone — 9,50 €
Ron añejo, sidra dulce Kerné, zumo de manzana, naranja, lima, canela.

Saint-Malo Spritz — 10,50 €
Licor Saint-Malo Spritz Original, sidra seca, cítricos.

Saint-Malo Spritz con St-Germain — 11,50 €
Licor St-Germain, sidra seca, agua con gas, lima.

Spritz Breton — 9,50 €
Aperol, sidra seca Kerné, agua con gas, naranja.

Breizh Mojito — 10,50 €
Ron blanco, sidra seca Kerné, lima, azúcar de caña, menta fresca.

Breizh Mule — 11 €
Vodka, sidra seca Kerné, ginger beer, lima.

LOS CLÁSICOS

Mojito — 10,50 €
Ron blanco, lima, menta fresca, azúcar de caña, agua con gas.

Planteur — 9,50 €
Ron blanco, naranja, piña, lima, granadina.

Moscow Mule — 11 €
Vodka, ginger beer, lima.

St-Germain Spritz — 11,50 €
Licor St-Germain, prosecco, agua con gas, limón.

Sex on the Beach — 10,50 €
Vodka, crema de melocotón, zumo de naranja, bebida de arándano rojo.

Ti’ Punch — 8 €
Ron blanco, lima, azúcar de caña.

Jamaican Mule — 11,50 €
Ron jamaicano, ginger beer, lima.

Aperol Spritz — 10,50 €
Aperol, prosecco, agua con gas, naranja.

Limoncello Spritz — 10,50 €
Limoncello, prosecco, agua con gas, limón.

Gin Tonic — 10,50 €
Ginebra bretona H2B, tónica, limón.

ALÉRGENOS Sulfitos

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

Bar y café

Aperitivos, digestivos y pausas golosas.

LICORES Y APERITIVOS

Ginebra bretona H2B · 4 cl	**7,50 €**
Vodka Eor · 4 cl	**7,50 €**
St-Germain · 4 cl	**7,50 €**
Ron · 4 cl	**6,50 €**
Aperol · 6 cl	**6,50 €**
Saint-Malo Spritz Original · 6 cl	**6,50 €**
Limoncello · 4 cl	**6,50 €**
Crema de melocotón · 6 cl	**6 €**

Licores servidos solos. Los cócteles tienen sus propios precios.

PROSECCO

Botella · 75 cl	**28 €**
Copa · 12 cl	**6,50 €**

BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino	**4,50 €**
Chocolate caliente	**4,50 €**
Café solo	**2,50 €**
Café cortado	**3 €**
Café doble	**4 €**
Té	**3,80 €**
Infusión	**3,80 €**

SIROPES MONIN

Melocotón, granadina, grosella negra, fresa o menta.

Diabolo (gaseosa con sirope) · 25 cl	**4,50 €**
Sirope con agua · 25 cl	**3 €**

DIGESTIVOS

Whisky bretón Eddu Grey Rock · 4 cl	**8,50 €**
Lambig de Bretagne AOC (aguardiente de sidra) · 4 cl	**7,50 €**
Ron macerado con caramelo de mantequilla salada · 4 cl	**7,50 €**
Calvados Closville · 4 cl	**6,50 €**
Licor artesanal de menta Otsh! · 5 cl	**6,50 €**

ALÉRGENOS Leche Sulfitos

Precios con impuestos y servicio incluidos · Lista detallada de los 14 alérgenos disponible si la solicita

El happy hour

De martes a viernes · 17:00 - 20:00

TAPAS DE GALETTE

Un plato de 8 bocados.
Una receta a elegir.

Confit de pato, cheddar y pommé de Bazouge	15 €
Mozzarella y salmón ahumado	15 €
Jamón cocido y emmental o cheddar	12 €
Chorizo y cheddar	12 €
Crema de atún	12 €

OFERTAS PARA DOS

1 plato clásico de 8 bocados + 2 bebidas.

Plato clásico: jamón y queso, chorizo y cheddar o crema de atún.

2 cócteles happy hour	26 €
2 cervezas Dremmwel rubia ecológica · 2 × 50 cl	23 €
2 sidras de barril, seca o dulce · 2 × 50 cl	22 €
2 refrescos de la selección a 3,50 €	18 €

Precios para dos personas.
Descuentos no acumulables.

CÓCTELES 8 €

Mojito · Todos los spritz
Planteur

Copa de vino · 12,5 cl	5 €

DE BARRIL

Dremmwel rubia ecológica · 50 cl	6,50 €
Sidra seca o dulce · 25 cl	3,50 €
Sidra seca o dulce · 50 cl	6 €

SIN ALCOHOL

Zumo de manzana ecológico Keltys Kerné · 1 L	12 €
Botellas pequeñas	3,50 €

Breizh Cola, Cola Zéro, Breizh Tea, limonada Bout du Monde, Orangina, Perrier, tónica, arándano rojo y zumo Granini de manzana, albaricoque, naranja o piña.

Zumo de manzana espumoso ecológico · 25 cl	4 €
Ginger beer · 20 cl	4 €
Plancoët sin gas o con gas fino · 50 cl / 1 L	3 € / 5 €
Sirope Monin con agua · 25 cl	2 €
Diabolo (gaseosa con sirope) · 25 cl	3,50 €

Siropes: melocotón, granadina, grosella negra, fresa o menta.

ALÉRGENOS Gluten · Leche · Pescado · Sulfitos

Tapas de galette cocinadas con mantequilla: