Nos formules

Galette, boisson et dessert : les plaisirs de Chez Simone.

DÎNER, DÉJEUNER & MENU ENFANT

LA PETITE FORMULE DU MIDI — 17 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Une galette complète au choix.

Une boisson au verre au choix*.

Une crêpe à 1 ingrédient au choix.

LA GRANDE FORMULE DU MIDI — 20 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Une galette gourmande au choix.

Une boisson au verre au choix*.

Une crêpe à 1 ou 2 ingrédients au choix.

Supplément saumon ou canard : +2 € dans la petite et la grande formule uniquement.

LA FORMULE DU MATELOT · LE SOIR ET LE WEEK-END — 27 €

Un kir breton ou un petit spritz breton.

Une galette au choix et une boisson au verre au choix*.

Une crêpe au choix, y compris gourmande ou flambée.

LE MENU ENFANT · JUSQU'À 10 ANS — 12,50 €

Une galette à 2 ingrédients au choix.

Une boisson sans alcool au verre au choix*.

Une crêpe à 1 ingrédient OU 2 boules de glace au choix.

Offert le samedi midi et le dimanche midi, dans la limite d'un enfant par famille.

* Boissons au verre de 25 cl : cidre brut ou doux, bière pression, jus de pomme, d'abricot, d'orange ou d'ananas, ou sirop à l'eau. Menu enfant : jus de fruits ou sirop à l'eau.

ALLERGÈNES Sulfites

Allergènes indiqués plat par plat dans la carte.

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les galettes à composer

Choisissez 1 ou 2 ingrédients selon vos envies.

1 ingrédient
7,50 €

2 ingrédients
9,50 €

LES INGRÉDIENTS AU CHOIX

- Andouille
- Champignons persillés
- Cheddar
- Chèvre
- Chorizo
- Emmental
- Épinards à la crème
- Fondue de poireaux
- Fourme d’Ambert
- Jambon
- Miel
- Œuf
- Oignons confits
- Poitrine fumée
- Pommes de terre rissolées
- Raclette
- Sauce tomate

Galette saucisse **8,50 €**

Une saucisse au couteau enroulée dans une galette de sarrasin.

LES SUPPLÉMENTS

Suppléments uniquement à partir du 3e ingrédient.

+1 €	Chèvre, raclette, Fourme d’Ambert, chorizo. Noix en ajout.
+1,50 €	Poitrine fumée.
+2 €	Andouille, saucisse en tranches.

Suppléments par ingrédient, cumulables. Les noix sont proposées en ajout, hors du choix des 1 ou 2 ingrédients.

Les galettes complètes et gourmandes ont leurs propres tarifs.

ALLERGÈNES Œufs · Lait · Fruits à coque

Toutes nos galettes sont cuites au beurre :

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les galettes complètes

Douze recettes au choix.

La galette complète

11,90 €

Œuf, jambon et emmental ou cheddar. (Œ)

Œuf, andouille et emmental ou cheddar. (Œ)

Œuf, raclette et jambon ou saucisse au couteau tranchée. (Œ)

Œuf, épinards à la crème et cheddar. (Œ)

Œuf, poitrine fumée et emmental ou cheddar. (Œ)

Œuf, poireaux et jambon ou lardons. (Œ)

Œuf, chorizo et emmental. (Œ)

Jambon, champignons et emmental ou cheddar.

Jambon, raclette et pommes de terre rissolées.

Oignons, lardons et crème fraîche.

Fourme d’Ambert, jambon ou lardons, oignons ou poire.

Emmental, Fourme d’Ambert et raclette.

> À retrouver dans la petite formule à 17 €, le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

ALLERGÈNES (Œ) Œufs (Lait) Lait

Toutes nos galettes sont cuites au beurre : (Lait)

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les galettes gourmandes

Les recettes généreuses de Chez Simone.

Carnac — 17,50 €
Confit de canard, cheddar, pommé de Bazouge et dés de pommes de terre
Notre accord : Le Temps est Venu · rouge

Lorient — 14,50 €
Œuf, steak haché, sauce tomate et oignons caramélisés
Notre accord : Le Temps est Venu · rouge

Quimper — 13,50 €
Œuf, jambon, champignons, emmental et sauce tomate
Notre accord : Les Canonnières · rouge

Étel — 15,50 €
Steak haché, cheddar, oignons et poitrine fumée
Notre accord : Le Temps est Venu · rouge

Dinard — 15,50 €
Émincé de poulet tandoori, emmental, champignons, persil et oignons
Notre accord : Racine · blanc

Saint-Goustan — 15,50 €
Reblochon, oignons, crème fraîche, lardons, dés de pommes de terre rissolées et ciboulette
Saucisse au couteau tranchée à la place des lardons : +2 €.
Notre accord : Colline en Flamme · blanc

Saint-Cast — 16,50 €
Saumon fumé, épinards à la crème et chèvre
Notre accord : Colline en Flamme · blanc

Quiberon — 15,50 €
Saumon fumé, fromage frais, citron et ciboulette
Notre accord : Classic · blanc

Jugon — 16,50 €
Saumon fumé, fondue de poireaux et œuf
Notre accord : Classic · blanc

Auray — 14,50 €
Chorizo, cheddar, champignons, oignons et basilic
Notre accord : Mon P’tit Pithon · rouge

Brest — 15,50 €
Pommes de terre rissolées, oignons, saucisse au couteau et sauce moutarde à l’ancienne
Notre accord : Mon P’tit Pithon · rouge

Saint-Malo — 15,50 €
Steak haché, crème de camembert, pommes de terre rissolées et oignons caramélisés
Notre accord : Le Temps est Venu · rouge

ALLERGÈNES Œufs · Lait · Poisson · Moutarde · Sulfites

Toutes nos galettes sont cuites au beurre :

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les salades

Nos salades composées.

La César — 17 €

Salade romaine, croûtons, copeaux de parmesan, poulet pané et sauce César.

La tandoori — 17 €

Salade romaine, poulet tandoori, allumettes de poitrine fumée et dés de pommes de terre.

La poitrine fumée & œuf — 15 €

Salade romaine, poitrine fumée, œuf dur, mayonnaise, tranches d’emmental, tomates cerises et vinaigrette.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE GALETTE

Ramequin de salade — **3,50 €**

Salade romaine, tomates cerises et vinaigrette.

Les crêpes à composer

Une crêpe, un ou deux ingrédients : à vous de choisir.

Beurre-sucre	1 ingrédient	2 ingrédients
5,50 €	**6,50 €**	**7,50 €**

LES CRÊPES À LA CONFITURE

Un parfum au choix — **6,50 €**

Orange · Fraise · Myrtille · Figue · Abricot · Framboise

LES INGRÉDIENTS À COMPOSER

- Nutella (Fruits à coque, Lait, Soja)
- Citron
- Chocolat maison (Lait)
- Miel
- Spéculoos (Gluten, Soja)
- Caramel au beurre salé (Lait)
- Crème de marrons
- Sirop d’érable
- Pommes caramélisées (Lait)
- Banane
- Poire
- Pralin (Fruits à coque)
- Noix de coco râpée
- Amandes (Fruits à coque)
- Noix (Fruits à coque)
- Kinder Maxi (Lait, Soja)

Les six confitures sont également disponibles dans les crêpes à composer.

Ingrédient sucré supplémentaire — **+2 €**

LES CRÊPES FLAMBÉES

Crêpe beurre-sucre flambée, au choix : — **8,50 €**

Rhum · Calvados · Grand Marnier · Chartreuse

Supplément flambage sur une crêpe — **+3 €**

ALLERGÈNES Gluten · Œufs · Lait · Fruits à coque · Soja

Toutes nos crêpes (pâte de froment) : Gluten, Œufs, Lait

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les crêpes gourmandes

Les garnitures et les flambages annoncés sont compris dans le prix.

Tim — 11,50 €
Mascarpone, fraises et boule de glace vanille.

Simone — 11,50 €
Confiture d’orange, chocolat chaud, Grand Marnier et brisures d’amandes.

Côme — 10,50 €
Nutella, pralins, boule de glace vanille et chantilly.

Naan — 10,50 €
Chocolat, banane, chantilly et boule de glace vanille.

Gaspard — 10,50 €
Chocolat, caramel et mascarpone.

Seramisu — 10,50 €
Mascarpone, cacao, boule de glace café et flambage à l’amaretto.

Charles — 10,50 €
Poire, glace vanille, chocolat chaud et brisures d’amandes.

Tina — 10,50 €
Chocolat, banane et flambage au rhum.

Élise — 10,50 €
Pommes rissolées, caramel au beurre salé, glace vanille et brisures de noisettes.

Charlotte — 10,50 €
Fraises, chocolat et chantilly.

LES GLACES

1 boule	2 boules	3 boules
3,50 €	**6 €**	**9 €**

- Vanille
- Chocolat
- Caramel
- Café
- Fraise
- Citron
- Rhum-raisins
- Noix de coco
- Marron
- Pistache

Supplément boule de glace — **+3 €**

ALLERGÈNES Gluten · Œufs · Lait · Fruits à coque · Soja · Sulfites

Toutes nos crêpes (pâte de froment) :

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

La carte des boissons

Bières bretonnes, cidres, eaux et boissons sans alcool.

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
Dremmwel Blonde Bio	**5,50 €**	**9,50 €**
Cidre Kerné Brut	**5 €**	**9 €**
Cidre Val de Rance Doux	**5 €**	**9 €**

BIÈRES · 33 CL

Dremmwel Blé Noir Bio	**6,90 €**
Dremmwel Blonde Bio	**6,50 €**
Dremmwel Blanche Bio	**6,50 €**

CIDRES · 75 CL

Sehédic Fermier Bio Brut	**19 €**
Kerné Brut	**15 €**
Kerné Doux	**15 €**
Kerné Bio	**17 €**

EAUX BRETONNES

Plancoët plate · 50 cl / 1 L	**4 € / 6 €**
Plancoët fines bulles · 50 cl / 1 L	**4 € / 6 €**

SOFTS & JUS

Jus de pomme bio Keltys Kerné · 1 L	**13 €**
Jus de pomme bio Keltys Kerné · verre de 25 cl	**4,50 €**
Breizh Cola / Breizh Cola Zéro · 33 cl	**4,50 €**
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres · 33 cl	**4,50 €**
Breizh Tea · 33 cl	**4,50 €**
Limonade du Bout du Monde · 33 cl	**4,50 €**
Orangina · 25 cl	**4,50 €**
Perrier · 33 cl	**4,50 €**
Granini pomme, abricot, orange ou ananas · 25 cl	**4,50 €**
Jus de pomme pétillant bio · 25 cl	**5 €**
Tonic · 25 cl	**4,50 €**
Ginger beer sans alcool · 20 cl	**5 €**
Boisson à la cranberry · 25 cl	**4,50 €**
Sirop Monin à l'eau (grenadine, menthe, pêche, fraise ou cassis) · 25 cl	**3 €**

ALLERGÈNES Gluten · Sulfites

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les vins

Notre sélection pour accompagner vos galettes et vos crêpes.

	12,5 CL	75 CL
LES BLANCS		
Classic 2023 Domaine de l'Écu · Melon de Bourgogne Frais, citronné, finale saline. Avec nos galettes au saumon.	-	31,00 €
Touraine « Pointe d'Agrumes » 2025 Complices de Loire · Sauvignon Frais, agrumes et fleurs blanches. Avec le chèvre ou le saumon-crème.	6 € / HAPPY HOUR 5 €	23,00 €
Colline en Flamme 2025 Domaine des Pothiers · Chardonnay Frais et floral. Avec le reblochon, la raclette ou le chèvre.	7 € / HAPPY HOUR 5 €	28,00 €
Corbières « Racine » 2025 Château Ollieux Romanis · Marsanne, Roussanne Rond et fruité. Avec le poulet tandoori et les champignons.	-	27,00 €
LES ROUGES		
Patrimonio « Cuvée des Agriates » 2022 Domaine Giacometti · Niellucciu, Sciaccarellu Généreux, fruits noirs et maquis. Avec l'andouille et les fromages.	-	37,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Les Canonnières » 2023 Complices de Loire · Cabernet Franc Souple et léger. Avec la complète, le jambon ou les champignons.	7 € / HAPPY HOUR 5 €	28,00 €
Mon P'tit Pithon 2025 Domaine Olivier Pithon · Grenache, Syrah Fruité et gourmand. Avec la saucisse, le chorizo ou l'andouille.	-	33,00 €
Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » 2024 Stéphane Ogier · Grenache, Syrah Fruits mûrs et épices. Avec le canard ou la viande hachée.	8 € / HAPPY HOUR 5 €	29,00 €
LE VIN ORANGE		
Skin Contact 2025 Fabien Jouves · Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat Fruité, agrumes et poivre. À découvrir avec une crêpe aux pommes.	8 € / HAPPY HOUR 5 €	33,00 €
LE ROSÉ		
IGP Méditerranée Rosé 2025 Complices des Calanques · Syrah, Grenache Sec et frais. Avec les galettes au jambon ou au poulet.	6 € / HAPPY HOUR 5 €	22,00 €

Happy hour : tous nos vins proposés au verre de 12,5 cl sont à 5 €.

ALLERGÈNES Sulfites

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Les cocktails

Les recettes de Chez Simone, servies au verre.

LES COCKTAILS AU CIDRE

L'esprit breton, les classiques revisités.

Kir Breton — 6,50 €
Crème de cassis, cidre brut Kerné.

Cidria de Simone — 9,50 €
Rhum ambré, cidre doux Kerné, jus de pomme, orange, citron vert, cannelle.

Saint-Malo Spritz — 10,50 €
Liqueur Saint-Malo Spritz Original, cidre brut, agrumes.

Saint-Malo Spritz au St-Germain — 11,50 €
Liqueur St-Germain, cidre brut, eau gazeuse, citron vert.

Spritz Breton — 9,50 €
Aperol, cidre brut Kerné, eau pétillante, orange.

Breizh Mojito — 10,50 €
Rhum blanc, cidre brut Kerné, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche.

Breizh Mule — 11 €
Vodka, cidre brut Kerné, ginger beer, citron vert.

LES CLASSIQUES

Mojito — 10,50 €
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.

Planteur — 9,50 €
Rhum blanc, orange, ananas, citron vert, grenadine.

Moscow Mule — 11 €
Vodka, ginger beer, citron vert.

St-Germain Spritz — 11,50 €
Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron.

Sex on the Beach — 10,50 €
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, boisson à la cranberry.

Ti' Punch — 8 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne.

Jamaïcain Mule — 11,50 €
Rhum jamaïcain, ginger beer, citron vert.

Aperol Spritz — 10,50 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange.

Limoncello Spritz — 10,50 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron.

Gin Tonic — 10,50 €
Gin breton H2B, tonic, citron.

ALLERGÈNES Sulfites

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Au bar & au café

Apéritifs, digestifs et pauses gourmandes.

SPIRITUEUX & APÉRITIFS

Gin breton H2B · 4 cl	**7,50 €**
Vodka Eor · 4 cl	**7,50 €**
St-Germain · 4 cl	**7,50 €**
Rhum · 4 cl	**6,50 €**
Aperol · 6 cl	**6,50 €**
Saint-Malo Spritz Original · 6 cl	**6,50 €**
Limoncello · 4 cl	**6,50 €**
Crème de pêche · 6 cl	**6 €**

Spiritueux servis seuls. Les cocktails ont leurs propres tarifs.

PROSECCO

Bouteille · 75 cl	**28 €**
Verre · 12 cl	**6,50 €**

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	**4,50 €**
Chocolat chaud	**4,50 €**
Expresso	**2,50 €**
Café noisette	**3 €**
Double expresso	**4 €**
Thé	**3,80 €**
Infusion	**3,80 €**

SIROPS MONIN

Pêche, grenadine, cassis, fraise ou menthe.

Diabolo · 25 cl	**4,50 €**
Sirop à l'eau · 25 cl	**3 €**

DIGESTIFS

Whisky breton Eddu Grey Rock · 4 cl	**8,50 €**
Lambig de Bretagne AOC · 4 cl	**7,50 €**
Rhum arrangé caramel beurre salé · 4 cl	**7,50 €**
Calvados Closville · 4 cl	**6,50 €**
Liqueur artisanale de menthe Otsh! · 5 cl	**6,50 €**

ALLERGÈNES Lait Sulfites

Prix TTC, service compris · Liste détaillée des 14 allergènes disponible sur demande

Le happy hour

Du mardi au vendredi · 17 h - 20 h

LES TAPAS DE GALETTE

Une assiette de 8 bouchées.
Une recette au choix.

Confit de canard, cheddar et pommé de Bazouge	15 €
Mozzarella et saumon fumé	15 €
Jambon et emmental ou cheddar	12 €
Chorizo et cheddar	12 €
Crème de thon	12 €

LES FORMULES POUR DEUX

1 assiette classique de 8 bouchées + 2 boissons.

Assiette classique : jambon-fromage, chorizo-cheddar ou crème de thon.

2 cocktails happy hour	26 €
2 bières Dremmwel Blonde Bio · 2 × 50 cl	23 €
2 cidres pression brut ou doux · 2 × 50 cl	22 €
2 softs parmi la sélection à 3,50 €	18 €

Prix pour deux personnes.
Réductions non cumulables.

LES COCKTAILS — 8 €

Mojito · Tous les spritz
Planteur

Verre de vin · 12,5 cl	5 €

À LA PRESSION

Dremmwel Blonde Bio · 50 cl	6,50 €
Cidre brut ou doux · 25 cl	3,50 €
Cidre brut ou doux · 50 cl	6 €

SANS ALCOOL

Jus de pomme bio Keltys Kerné · 1 L	12 €
Petites bouteilles	3,50 €

Breizh Cola, Cola Zéro, Breizh Tea, limonade du Bout du Monde, Orangina, Perrier, tonic, cranberry et jus Granini pomme, abricot, orange ou ananas.

Jus de pomme pétillant bio · 25 cl	4 €
Ginger beer · 20 cl	4 €
Plancoët plate ou fines bulles · 50 cl / 1 L	3 € / 5 €
Sirop Monin à l'eau · 25 cl	2 €
Diabolo · 25 cl	3,50 €

Sirops : pêche, grenadine, cassis, fraise ou menthe.

ALLERGÈNES Gluten · Lait · Poisson · Sulfites

Tapas de galette cuites au beurre :