

**L'équipe de la Maison de Léa
est heureuse de vous accueillir
dans une ancienne maison d'armateur
du 19^{ème} siècle.**

- Nous vous proposons une cuisine simple, élaborée par nos soins.
- Les crêpes et les galettes sont tournées à la demande (non réchauffées).
- Nous avons également sélectionné pour vous une glace artisanale, faite par un maître glacier, situé au cœur des Alpes.

Tous nos plats sont "fait maison"

Pour toutes allergies à un aliment, n'hésitez pas à nous en faire part afin de vous conseiller dans votre choix.

Nous vous souhaitons un agréable moment.



• APÉRITIFS •

Apéritif maison 10cl.	4,70€	Ricard 2cl.	3,50€
Kir Breton (cassis+cidre) 10cl.	3,50€	Martini rouge ou blanc 4cl.	3,50€
Kir (pêche, mûre, cassis) 10cl.	3,50€	Porto rouge 4cl.	3,50€
Chouchen 8cl.	3,80€	Whisky Paddy 4cl.	5,90€
Pommeau 8cl.	3,80€	Whisky Coca 4cl.	6,90€
Côteaux-du-Layon 12cl.	6,00€	Whiskys bretons 4cl.	8,00€
Rosé pamplemousse 10cl.	3,50€	Americano 6cl.	7,80€

• NOS Plats •

Choucroute de la mer (<i>bar sauvage, haddock, poisson blanc</i>) sauce beurre blanc	22,50€
Filet de bar sauvage sauce vierge, légumes du marché	23,50€
St-Jacques et son risotto crémeux au chorizo	20,50€
Brochette de St-Jacques lardée sauce beurre blanc, riz	20,50€
Pièce du boucher Voir l'ardoise	
Magret de canard sauce châteaubriand, frites fraîches et garnitures	21,00€
<i>(cuisson rosé ou à point)</i>	
Burger rossini , frites fraîches	19,50€
<i>(chèvre frais, oignons confits, steak haché, foie gras poêlé, coppa, sauce châteaubriand)</i>	
Burger de Feu frites fraîches	19,50€
<i>(tomates confites, chorizo, steak haché, reblochon, oignons, cornichons, salade, sauce crème ail ciboulette)</i>	
Jambon frites fraîches	9,00€
Steak haché frites fraîches (<i>pur bœuf français façon bouchère</i>)	12,90€



• NOS Entrées •

Tartare de St-Jacques saumon gravlax, crevettes, crème ciboulette	13,00€
Soupe de poisson <i>soupe artisanale du Grand Léjon</i>	9,00€
Le pâté de Jacqueline (<i>pâté de campagne</i>)	7,50€
Foie gras mi-cuit	15,00€

• NOS Salades •

Salade Océane	15,50€
<i>Salade, noix de St-Jacques, saumon gravlax, tomate</i>	
Salade Bretonne	16,00€
<i>Salade, andouille, poitrine fumée, poulet, pommes de terre, œuf au plat, tomate</i>	
Salade Périgourdine	16,50€
<i>Salade, gésiers de poulet, foie gras, magret de canard fumé, tomate</i>	
Salade de Chèvre	14,50€
<i>Salade, toasts de chèvre chaud, lardons, noix, pomme verte, tomate</i>	
Salade Poulette	14,50€
<i>Salade, tomate, croutons, poulet, parmesan, œuf, sauce crème</i>	
Salade verte	3,50€

• NOS Moules •

Pendant la saison (de mai/juin à octobre)

Moules Marinières Frites fraîches	13,90€
Moules à la crème Frites fraîches	14,90€
Assiette de frites fraîches	4,50€



NOS Galettes

Beurre	3,00€	Oeuf	4,20€
Jambon	4,20€	Oignons	4,20€
Fromage	4,20€	Champignons	4,20€

COMPOSEZ VOS GALETES AVEC LES INGRÉDIENTS CI-DESSUS

Galette 2 ingrédients	5,90€	Galette 3 ingrédients	7,40€
<i>1 ingrédient supplémentaire</i>			2,00€
<i>2 ingrédients supplémentaires</i>			3,00€
<i>Supplément crème fraîche, ail et ciboulette</i>			1,50€
Complète <i>oeuf, fromage, jambon</i>			7,40€
Super Complète <i>oeuf, fromage, jambon, champignons</i>			8,50€
Complète salade			9,50€

Nos Spécialités

Campagnarde <i>oeuf, oignons, pommes de terre rissolées, poitrine fumée</i>	9,50€
Galiflette <i>reblochon, pommes de terre rissolées, lardons, salade</i>	9,50€
Fromagère <i>emmental, chèvre, reblochon, gorgonzola, noix</i>	9,50€
St-Jacques <i>coquilles St-Jacques poêlées, fondue de poireaux</i>	13,50€
César <i>Foie gras poêlé et St-Jacques</i>	16,40€
Théodore <i>Foie gras poêlé, magret de canard, pommes de terre rissolées</i>	16,40€
Hippolyte <i>coquilles St-Jacques poêlées, andouille</i>	13,50€
Isidore <i>andouille, oignons, emmental</i>	9,00€
Barnabé <i>fromage de chèvre, lardons, tomates confites, salade</i>	9,00€
Pascal <i>fromage de chèvre, noix, miel, salade</i>	9,50€
Arthur <i>saumon gravlax, fromage frais, citron</i>	10,90€
Prosper <i>andouille, emmental, pommes de terre rissolées, oignons, champignons</i>	11,50€
Toutes nos galettes peuvent être accompagnées d'une salade verte	3,50€



NOS Crêpes

Beurre, beurre sucre	2,80€	Jus de citron	4,50€
Confitures du Jour	4,00€	Crème de marron	4,50€
Compote de rhubarbe	5,40€	Crème de marron chantilly	5,60€
Nutella	4,70€	Caramel au beurre salé	5,00€
Nutella coco	5,80€	Chocolat maison	4,50€
Nutella chantilly	6,00€	Chocolat banane chantilly	7,40€
Nutella banane chantilly	7,60€	Chocolat coco	5,60€
Miel	4,50€	Chocolat amandes grillées	5,70€
Miel citron	5,50€	Crêpes flambées	6,50€
Miel amandes grillées	5,60€	<i>Rhum ou Grand Marnier ou Poire ou Calvados</i>	

Nos Spécialités

Léa Nutella, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat blanc, chantilly	9,50€
Capucine Nutella, coco, 1 boule coco, chantilly	8,70€
Emma 1 boule nougat, coulis de fruits, chantilly	8,10€
Maeva chocolat maison, caramel beurre salé	5,80€
Aumonière aumonière de pommes caramélisées, 1 boule vanille	9,10€
Éléonore pommes caramélisées, Calvados	8,10€
la P'tite Lichouse 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	8,10€
Léonie banane, chocolat, chantilly, flambée rhum	8,80€
Marguerite 1 tranche d'ananas, 1 boule de coco, coco râpée, caramel beurre salé, chantilly	8,80€
Marie-Line pommes caramélisées, caramel beurre salé	7,50€
Victorine 1 boule caramel, caramel beurre salé, chantilly	8,10€
Valentine compote de rhubarbe, 1 boule framboise	7,30€
Césarine 1 boule vanille, chocolat chaud, caramel beurre salé, chantilly	8,70€
Louise chocolat chaud, banane, glace crème d'Isigny	8,10€

NOS Desserts

Tarte tatin	7,90€
Tarte tatin flambée au Calvados ou chantilly ou glace d'Isigny	8,90€
Croquant de chocolat avec zestes d'orange, coulis de fruits	8,50€
Crumble au sarrasin et sa glace crème d'Isigny	7,50€
Mi-cuit chocolat cœur coulant caramel à la fleur de sel, glace vanille	8,90€



NOS GlaCes. Artisanales

Crèmes glacées : vanille, café, caramel au beurre salé, chocolat, nougat, coco, Nutella, chocolat blanc, crème d'Isigny

Sorbets : fraise, citron vert, passion, framboise

1 boule	2,50€	2 boules	4,50€	3 boules	6,50€
<i>Supplément chantilly, coulis, amandes ou coco</i>					2,00€

Nos Suggestions

Banana Split	9,50€
<i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, rondelles de bananes, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame Blanche <i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8,00€
Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	8,00€
Café Liégeois <i>2 boules café, chocolat chaud, chantilly</i>	8,00€
Caramel Liégeois	9,00€
<i>1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	
3 Chocolats <i>1 boule chocolat blanc, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat, chantilly</i>	8,00€
Coconut <i>2 boules Nutella, 1 boule coco, chantilly</i>	8,00€
Pêche Melba <i>2 boules vanille, oreillons de pêche, coulis de fruits, chantilly</i>	9,00€
Poire Belle-Hélène <i>2 boules vanille, poire, chocolat chaud, chantilly</i>	9,00€
Tutti-Frutti	9,50€
<i>1 boule passion, 1 boule chocolat, 1 boule citron, tranche ananas, coulis de fruits, chantilly</i>	
Saveur des Îles	9,00€
<i>1 boule Nutella, 1 boule coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
Nougatine <i>2 boules nougat, 1 boule caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	9,00€
Colonel <i>2 boules citron, Vodka</i>	9,00€
Coupe Palette Gourmande	10,70€
<i>1 boule caramel, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule nougat, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	
Coupe du Jardin <i>2 boules framboises, 1 boule fraise, coulis de fruits, chantilly</i>	9,00€



LES Boissons.

Boissons fraîches

Diabolo 25cl	2,60€
Nectar de fruits fabrication artisanale	
Emile Vergeois 25cl	4,90€
<i>Ananas, abricot, framboise, passion</i>	
Jus de pomme Bio Maison Sorre 33cl ..	4,90€
Orangina 20cl	3,70€
Coca-Cola et Coca-Cola Zéro 33cl	3,70€
Ice Tea 25cl	3,70€
Perrier 33cl	3,50€

Eaux

Plancoët	
50cl	3,70€
1L	5,00€
Plancoët bulles	
50cl	4,20€
1L	6,00€

Bières et cidres

Bières Pression du moment	
25cl	3,40€
50cl	7,00€
Bières Bouteille Bière Bretonne	
<i>Blanche, Blonde, Brune ou Rousse</i> 33cl	5,50€
Cidre Bio de M ^r Jacques Barreau	
Binic-Etables-sur-Mer 75cl	13,00€

Découvrez la cidrerie familiale Sorre à Saint-Malo !

Cidre Pression

20cl 3,00€ 50cl 7,00€ 1L 12,00€

Cidres

Cidre brut ou doux 75cl 13,00€

Thés

3,50€

Ceylan

Earl Grey

Anastasia *Thé noir à la bergamote et citron, fleur d'oranger*

Vert Sencha

Vert à la menthe

Vert gingembre - citron

Détox *Mélange de plantes aromatisées, citron*

BB Détox *Mélange de thé vert, maté, pamplemousse*

Boost *Mélange aromatisé de maté, thé vert et épices*

Infusion *Verveine ou tilleul*

Boissons chaudes

Café (petit)	1,80€
Café (grand)	3,20€
Décaféiné	2,00€
Café crème	2,00€
Cappucino	2,80€
Chocolat	3,20€
Chocolat Viennois	3,80€
Irish Coffee	8,00€



LES VinS.

Les vins blancs

Beaujolais

Coup de tête • Coteau du Lyonnais (AOP)

Verre 12cl.....	6,00€	Pichet 25cl.....	11,00€
Pichet 50cl.....	18,00€	Btl 75cl.....	22,00€

Loire

Les bêtes curieuses

Muscadet nouvelle vagues (AOP)

Verre 12cl.....	6,00€	Pichet 25cl.....	11,00€
Pichet 50cl.....	17,00€	Btl 75cl.....	19,00€

Fumé de Pouilly • Domaine La Perrière

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	25,00€	Btl 75cl.....	33,00€

Languedoc

Cévennes Chardonnay

climat Bio • Caves St-Maurice

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	23,00€	Btl 75cl.....	29,00€

Gascogne

Gros Manseng • moëlleux (IGP)

Verre 12cl.....	6,00€	Pichet 25cl.....	11,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	25,00€

Nova • Colombage-Sauvignon (IGP)

Verre 12cl.....	4,00€	Pichet 25cl.....	7,00€
Pichet 50cl.....	10,00€		

Les vins rosés

Côtes de Provence Château La Croix Prieur

Verre 12cl.....	6,00€	Pichet 25cl.....	11,00€
Pichet 50cl.....	19,00€	Btl 75cl.....	28,00€

Gascogne

Villa club (IGP)

Verre 12cl.....	6,00€	Pichet 25cl.....	10,00€
Pichet 50cl.....	16,00€	Btl 75cl.....	23,00€

Nova • Merlot Cabernet-Sauvignon

Verre 12cl.....	4,00€	Pichet 25cl.....	7,00€
Pichet 50cl.....	10,00€		

Les vins rouges

Beaujolais

Julienas • Domaine Louis Tête "Les Perdrix"

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	29,00€

Languedoc En rébellion

Domaine Ste-Marie des Crozes (IGP d'Oc) Bio

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	28,00€

Bordeaux Château Haut Colombier Bio

Blaye Côtes de Bordeaux • "L'envol"

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	28,00€

Loire Saumur Champigny

Thierry Germain • Biodynamie

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	29,00€

Ventoux

Orca • Cellier de Marrenon • Vieilles Vignes (AOP)

Btl 75cl.....	30,00€
---------------	--------

Alsace

Pinot noir • Domaine Schlumberger

Verre 12cl.....	7,00€	Pichet 25cl.....	13,00€
Pichet 50cl.....	20,00€	Btl 75cl.....	29,00€

Les champagnes

Duval LEROY Fleur de Champagne

Bouteille 75cl.....	65,00€
---------------------	--------

Les digestifs

Get 27 ou Get 31, Vieux Rhum,
Calvados, Boujaron, Cognac,
Grand Marnier, Poire William, Baileys

4cl.....	7,50€
----------	-------

