

# bread&roses

## Quiches et feuilletés

Nos quiches sont accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses fraîches, tomates cerises et vinaigrette maison.

Quiche Royale King Charles III fèves, épinards, cheddar, estragon	18,5
<i>Charles III Royal Quiche with broad bean, spinach, cheddar &amp; tarragon</i>	
Quiche aux légumes verts : petits pois, épinards, courgettes, poireaux	18,5
<i>Green vegetables quiche</i>	
Quiche aux oignons doux	18,5
<i>Sweet onions quiche</i>	
Feuilleté provençal au chèvre, artichauts, tomates, courgettes, tapenade & figues	18,5
<i>Provençal puff pastry with goat cheese, artichokes, zucchinis, tomatoes, olives &amp; figs</i>	
Quiche lorraine Emmental et lardons, pâte à la farine de sarrasin bio	18,5
<i>Lorraine quiche with Emmental, organic buckwheat paste</i>	
Quiche poireaux chèvre frais & asperges	18,5
<i>Leeks, asparagus &amp; fresh goat cheese quiche</i>	
Quiche ricotta italienne artisanale, épinards & graines de courge	18,5
<i>Spinach, Italian ricotta, pumpkin seeds quiche</i>	

## Plats chauds

Lasagnes au boeuf, aux légumes et fior di latte	24
<i>Beef, vegetables &amp; fior di latte lasagna</i>	
Poulet au Curry & son riz Basmati	24
<i>Chicken curry with Basmati rice</i>	
Couscous de légumes & son bouillon	24
<i>Vegetable couscous with sweet potatoe, pumpkin, carrot</i>	
Hachis parmentier à l'effiloché de boeuf	24
<i>Effiloché de paleron, champignons de Paris</i>	
<i>Beef parmentier with mashed potatoes &amp; mushrooms</i>	
Velouté de potiron	18,5
<i>Brebis Ossau Iraty, seigle céréales bio, mesclun</i>	
<i>Pumpkin soup with Ossau Iraty cheese, rye bread &amp; salad</i>	

## Salades et assiettes

La Grande Salade au poulet fermier	24
<i>Blanc de poulet, avocats, sucrones, mesclun, tomates, suprêmes de pamplemousse</i>	
<i>Chicken salad with avocado, grapefruit, cherry tomatoes</i>	
Salade niçoise à la ventrèche de thon	24
<i>Ventrèche de thon, sucrones, mesclun, pommes de terre, olives noires, haricots verts, poivrons rouges grillés et anchois</i>	
<i>Large niçoise salad with tuna ventresca and anchovies</i>	
Salade grecque	24
<i>Féta grecque, tomates, mesclun, poivrons, olives de Kalamata et oignons rouges</i>	
<i>Greek salade with feta cheese</i>	
Assiette de saumon fumé d'Ecosse	26
<i>Belles tranches de saumon fumé d'Ecosse, toast de petit épeautre biologique, citron &amp; câprons.</i>	
<i>Scottish smoked salmon slices, grilled organic einkorn bread</i>	

## Buns

Le Bun Pastrami	18,5
<i>Pastrami artisanal, bun maison toasté, cornichons molossol, tomates, coeurs de sucrine, sauce rayonnaise</i>	
<i>Pastrami sandwich with tomatoes, pickles &amp; salad</i>	
Le Bun Club poulet	18,5
<i>Poulet fermier, bun maison, avocat, tomates, oeufs durs, coeurs de sucrine, sauce club</i>	
<i>Chicken club sandwich with avocado, hard boiled egg, tomatoes &amp; salad</i>	
Le Bun Saumon fumé	24
<i>Saumon fumé d'Ecosse tranché main, bun maison toasté, avocat, oignons rouges hachés, cream cheese</i>	
<i>Smoked salmon sandwich with avocado, creamcheese &amp; red onions</i>	

# bread&roses

## Pâtisseries

Tarte aux gariguettes de Plougastel	11	Mille-feuille	10
<i>Gariguettes strawberries tart</i>		<b>week-end only</b>	
		<i>Puff pastry with vanilla cream</i>	
Fraisier	11	Tarte au chocolat noir	10
<i>Strawberry &amp; almond paste cake</i>		<i>Dark chocolate tart</i>	
Tarte au citron	10	Duo d'éclairs chocolat café	10
<i>Lemon cream tart</i>		<i>Chocolate &amp; coffee éclairs</i>	
<b>Cheesecake</b>	11	Flan à la Vanille de Madagascar	8,5
		<i>Vanilla flan</i>	
Paris-Brest	11	Part de cake au citron	7,5
<i>The iconic Paris-Brest</i>		<i>Slice of lemon cake</i>	
Chou à la crème	10	Part de cake au chocolat	7,5
<i>Crème à la vanille de Madagascar</i>		<i>Slice of chocolate cake</i>	
<i>Vanilla chou</i>		Part de cake aux fruits confits	8,5
Pavlova aux agrumes frais	10	<i>Slice of candied fruits cake</i>	
<i>Suprêmes d'agrumes, meringue aux zests</i>		<b>Scone aux raisins à l'Anglaise</b>	9,8
<i>Fresh citrus pavlova</i>		<i>avec confiture de fraises biologique, beurre et crème fouettée</i>	
Panna cotta aux fruits rouges	10	<i>Scone with organic strawberry jam, butter &amp; whipped cream</i>	
<i>Coulis de fruits rouges frais</i>			
<i>Red berries panna cotta</i>			