

UNE CUISINE AUTHENTIQUE

Une cuisine variée et de saison élaborée à partir de produits issus de producteurs locaux de la région Bretagne. Les matières premières sont récoltées à maturité, brutes et fraîches, elles sont toutes sélectionnées par nos soins et cuisinées sur place. Le goût des aliments est authentique.



UNE CUISINE RESPONSABLE

Un chef engagé pour vous apporter une qualité maximale et dans le respect de l'environnement. Les produits sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et biologique. Une attention particulière est apportée aux produits dont les emballages sont recyclables, réutilisables ou bio-dégradables.

Nos déchets sont triés et valorisés.



UNE CUISINE ÉQUITABLE

Convaincus des choix alimentaires de nos clients, nous proposons toujours à la carte une cuisine composée de plats végétariens. Les légumes sont sélectionnés selon les saisons et cuisinés à maturité.



CLICK AND COLLECT

LES MIDIS + MARDI & VENDREDI 15H30-19H00

Gagnez du temps, passez votre commande par téléphone ou par internet

06 78 13 24 61

LIVRAISON AU BUREAU

Régalez vos clients et collaborateurs avec des déjeuners de travail zéro déchet !

LE SERVICE

*Restaurant en self-service les midis
Réservez votre table ou rendez-vous sur place
parking à proximité - en été : belle terrasse*



L'allée champs
CUISINE LOCALE & DE SAISON

Restaurant L' allée champs
36 avenue de l'Argoet
56 250 ELVEN
contact@lallee champs.fr
www.lallee champs.fr



Restaurant

sur place ou à emporter

CUISINE LOCALE & DE SAISON

RESTAURANT SELF-SERVICE

du lundi au vendredi
de 12h00 à 14h00

PLATS À EMPORTER

tous les midis
+ mardi & vendredi
de 15h30 - 19h00

SOIRÉE FLAMMENKÜCHE

les vendredis
de 18h00 à 21h30

PLATEAUX REPAS ENTREPRISES

du lundi au vendredi
livraison en entreprise

OUVERTURE DU RESTAURANT POUR GROUPE

anniversaire - repas de famille ...
sur demande et sur devis



L'allée champs
CUISINE LOCALE & DE SAISON

LA CARTE DU RESTAURANT*

CUISINE LOCALE & DE SAISON

self-service

Entrées 3,50€

Verrine salée (rillettes, houmous...), petite salade végétarienne, soupe (automne/hiver)

Tarte Salée végétarienne.....7,50€

Grande salade composée végétarienne. 10,00€

Plats.....10,00€

Arancini (boulettes de risotto + mozza)

Boulette de bœuf + frites maison

Plat végétarien

Spécialité du chef d'ici ou d'ailleurs

Desserts.....3,50€

Smoothies fruits frais, verrine sucrée (charlotte, crème brûlée...), tarte/gâteau, glace maison deux boules (en saison)

Plats hors formules

Tarte salée caprine (fromage de chèvre) 9,00€

Tarte salée océane (saumon fumé) 10,00€

Tarte salée alsacienne au blé noir.....10,00€

Grande salade composée caprine (fromage de chèvre).....12,50€

Grande salade composée océane (saumon fumé) 14,00€

Grande salade composée au bœuf de la ferme Saint Eloi 14,00€

Pavé de rumsteak de la ferme Saint Eloi, frites maison 15,00€

Possibilité d'accompagner le plat d'une entrée ou un dessert 2,50€

*Les recettes changent toutes les semaines,
consultez le menu de la semaine sur : www.lalleechamps.fr

SOIRÉES FLAMMENKÜCHE*

service à table

Les classiques

la traditionnelle 9,00€

la gratinée (traditionnelle + tomme vache locale)..... 11,00€

la forestière (traditionnelle + champignons)..... 11,00€

la gratinée forestière (traditionnelle+ tomme + champignons).... 12,00€

la munster (traditionnelle+ munster) 13,00€

Les spéciales

la végétarienne 11,00€

la végétarienne gratinée (+ tomme locale) 12,00€

la chèvre miel..... 12,00€

Les sucrées

la pomme cannelle 11,00€

la pomme cannelle flambée 13,00€

*Consultez le calendrier du restaurant

Un grand choix de bières locales et bio !

La Bambelle, La Dilettante, La Kerpiton, La Barque,

La Rhuys, La Tête Dure - 33cl - 50cl - 75cl



CUISINE BIO



L'allée champs
CUISINE LOCALE & DE SAISON

Restaurant

sur place ou à emporter



PLATS À EMPORTER

tous les midis
mardi & vendredi
15h30-19h00

OUVERTURE DU RESTAURANT POUR GROUPE

anniversaire - repas de famille ...
sur demande et sur devis

PLATEAUX REPAS ENTREPRISES

format individuel ou à partager, livraison sur site
sur devis

Le restaurant travaille dans une démarche environnementale responsable en favorisant les circuits courts, en réduisant au maximum ses emballages et en recyclant ses déchets.