

CRÊPERIE AUTHENTIQUE BRETONNE



MOULES FRITES

Juin à décembre

Moules Marinière, frites (500g)	14.80 €
Moules à la Crème, frites (500g)	16.20 €
Moules au Curry et Crème, frites (500g)	16.50 €
 Moules aux Lardons, Crème et Chorizo, frites (500g)	17.10 €

SOUPE DU PÊCHEUR

Soupe de Poissons Entiers Artisanale cuisinée à la fleur de sel de Guérande et à la crème accompagné d'emmental et de croûtons

Petite soupe (Entrée - 30cl)	10.30 €
Grande soupe (Plat - 40cl)	12.50 €



HUÎTRES

3 Huîtres Creuses n°3	4.90 €
6 Huîtres Creuses n°3	8.20 €
9 Huîtres Creuses n°3	12.10 €
12 Huîtres Creuses n°3	14.60 €

AUTRES FANTAISIES

Omelette, Frites, Salade	8.90 €
Saucisse de Porc Grillée, Frites, Salade	9.90 €
Jambon Blanc, Frites, Salade	9 €

GALETTES MAISON



Farine de blé noir

Complète 9 €
Oeuf, jambon, emmental

DUO (2 ingrédients au choix) : 8 €
Jambon, oeuf, emmental, champignons, tomates, oignons

Végétarienne 10.70 €
Oeuf, champignons, emmental, tomates, oignons, salade

Complète Extra 11.30 €
Jambon, oeuf, emmental, tomates, champignons

Bretonne Nature 11.10 €
Saucisse de porc artisanale (120g) grillée et roulée dans une galette, frites, salade
Bretonne Emmental 12.70 €
Bretonne Oignons 12.10 €

 La Mexicaine 15.20 €
Egrené de boeuf façon Tex mex, ail, oignons, salade, glace poivron (à part)

Montagnarde 15.20 €
Préparation maison aux lardons fumés, pommes de terre, oignons, reblochon, crème

 Biquette du Meunier 15.90 €
Fromage de chèvre, lardons fumés, tomates, salade, glace artisanale au chèvre (à part)

La Gwinizh Du 18.20 €
Galette beurre avec risotto de blé noir, gambas, chorizo, glace yuzu (à part)

Cancalais 18.20 €
Galette beurre avec noix de Saint-Jacques poêlées, poireaux à la crème maison, citron

 L'Indienne 17.90 €
Préparation maison au poulet au tandoori, emmental, champignons, oignons, crème fraîche

La Nordique 16.80 €
Galette beurre avec saumon fumé, écrasé de pommes de terre crème fraîche, ciboulette, salade, glace artisanale, citron basilic (à part)

Régionale 15.70 €
Andouille fumée faite main, oeuf, oignons, salade, glace moutarde à l'ancienne (à part)



Galette Beurre 3.30 €

Suppléments :



Salade Verte : 3.20€



Portion de Frites : 3.70€

CRÊPES MAISON



Farine de froment

 L'exotique 10.60 €
Chocolat maison, ananas, chantilly, glace vanille, amandes grillées

 Prêfêrée de la Patronne 12.10 €
Pommes caramélisées maison, caramel au beurre salé maison, chantilly, glace artisanale crème fraîche

 Gourmande 12.50 €
Glaces artisanales 1 nougat, 1 praliné aux éclats de noisettes, morceaux de nougatine maison, caramel au beurre salé maison, chantilly

 Ty Skorn 12.80 €
Nutella, banane, glace vanille, brisures de palet Breton chantilly

Super Banana 9.80 €
Banane, chocolat maison chaud, chantilly

Succulente 10.10 €
Confiture de framboise, chocolat maison chaud, amandes grillées, chantilly

Exquise 12.10 €
Crème citronnée façon tarte citron, chocolat chaud maison, brisure palet breton, chantilly

Délicieuse 11.60 €
Frangipane maison, chocolat maison chaud, poire, glace chocolat noir

La Ferrero 9.80 €
Nutella, glace coco, dentelle de crêpes, chantilly

Sucre 3.30 €

Beurre Sucre 3.60 €

Miel 3.50 €

Chocolat Maison 5.10 €

Beurre Sucre Citron 3.90 €

Nutella 5.40 €

Chocolat Maison, Amandes Grillées 5.40 €

Caramel au Beurre Salé Maison 5.60 €

Frangipane Maison 5.60 €

Flambée (Rhum, Calvados, Grand Marnier) 8.60 €

Pommes Maison Revenues à la poêle 7.90 €

Confiture Artisanale 4.70 €

(myrtille, framboise, citron, kalamansi)

Suppléments :



Chantilly : 2.20€



Flambage : 2.70 €



Glace Artisanale : 3.00 €

MENU DU PTIT BRETON

Jusqu'à 8 ans

Plat Principal au choix

Galette Maison 2 ingrédients :

Jambon, oeuf, tomates, emmental

OU

Jambon, frites, salade

Dessert au choix

Crêpe Sucre OU Nutella

OU

1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

Sirop au choix (fraise ou grenadine)



GLACES ARTISANALES

Maboule de Chocolat Liégeois 10.90 €

2 Boules de chocolat noir, 1 boule de vanille, sauce chocolat maison chaud, chantilly

Maboule de Banana Split 11.80 €

1 banane fruit, 1 boule de chocolat noir, 1 fraise, 1 vanille, sauce chocolat maison chaud, chantilly

Maboule du Goûter 10.80 €

Boules artisanales 1 nougat, 1 praliné, sauce caramel au beurre salé maison, chantilly, amandes grillées

Maboule de la Dame Blanche 11.30 €

3 boules vanille, sauce chocolat maison chantilly, amandes grillées

Maboule de Bretagne 11.90 €

Pommes caramélisées maison, 2 boules vanille, sauce caramel au beurre salé maison chantilly



Maboule de Bigoudène 11.90 €

Poire au sirop, 1 boule de caramel, 1 boule chocolat sauce caramel maison, chantilly

Maboule du Colonel 9.90 €

2 boules artisanales de Citron, 4cl de Vodka

Glaces Artisanales au choix

1 boule : 3 € - 2 boules : 6 € - 3 boules : 9 €

Vanille*, Chocolat*, Sorbet Fraise, Sorbet citron Vert, Praliné, Nougat, Caramel, Coco, Rhum Raisins, Crème Fraîche, Chèvre, Poivrons, Moutarde à l'ancienne, yuzu, citron basilic

Supplément Chantilly : 2.20€

PLAISIRS SUCRÉS



Kouign Amann Artisanal 8.40 €
Accompagné d'une glace vanille

Café Gourmand 8.90 €

Pommes caramélisées maison avec sa chantilly, 1 boule de glace, 1 macaron, tranches de fruits frais



Tatin Revisitée 9.40 €

Pommes caramélisées maison, brisures de Palet Breton, sauce caramel maison, glace crème fraîche, chantilly