

Nos Galettes au Sarrasin

AU BEURRE DEMI-SEL

Nature ou beurre demi-sel.....	5,20€
A l'œuf.....	6,20€
Au fromage emmental.....	7,70€
Au jambon blanc.....	7,70€
A la saucisse fumée de Bretagne.....	7,70€
A l'andouille fumée de Guémené.....	8,70€
Au lard fumé de Bretagne.....	7,70€
La Croque (jambon, emmental).....	9,20€
La Quiche (lard fumé, oeuf, emmental).....	10,20€
La Complète (jambon, oeuf, emmental).....	10,20€
La Supérieure (2 oeufs, jambon, emmental).....	11,20€
La Bergère (champignons à l'échalote, chèvre, lard, crème, ciboulette).....	11,20€
La Gargantua (jambon Serrano, oeuf, emmental).....	11,20€
La Jardinière (ratatouille maison, oeuf, emmental, ciboulette).....	11,20€
La Spécialité (oeuf, emmental, tomate, mélange de salades).....	10,80€
La Rennaise (saucisse, oeuf, emmental).....	10,20€
La Fromagère (chèvre, roquefort, emmental, crème, ciboulette).....	11,20€
La Guémenoise (andouille de Guémené, oeuf, emmental, ciboulette).....	11,20€
La Seguin (chèvre, emmental, jambon, ciboulette, crème, cumin).....	11,20€
La Saladette (mélange de salades, maïs, champignons, tomate, jambon, emmental).....	10,80€
La Gersoise (magret fumé, emmental, crème, ciboulette).....	10,20€
La Baltique (saumon 2 tranches, crème fraîche, citron, ciboulette).....	11,20€
La Jeannick (emmental, chèvre, lard, ail, huile d'olive, ciboulette).....	11,20€
La Maraîchère (roquefort, chèvre, crème, salade).....	10,20€
La Provençale (emmental, miettes de thon, tomate fraîche, ail, huile d'olive, ciboulette).....	11,20€

LES SUPPLÉMENTS

Œuf.....	1,50€
Fromage (emmental, chèvre ou roquefort) ou Jambon ou Saucisse ou Lard.....	2,50€
Serrano ou Magret ou Andouille ou Ratatouille ou Avocat.....	3,50€
Saumon 1 tranche.....	4,50€

Nos crêpes de Froment Sucrées

AU BEURRE DEMI-SEL

Au sucre.....	4,50€
Au citron frais, sucre.....	5,10€
A la confiture (abricot, fraise, framboise, myrtille).....	5,90€
Au miel.....	6,40€
A la liqueur (sucre, Grand Marnier® ou Rhum ou cointreau).....	6,90€
Au miel citron ou au chocolat ou à la crème de marron ou au Nutella® ou au caramel beurre salé ou au sirop d'érable ou pâte à tartiner spéculoos.....	6,90€
Crêpe flambée à la banane (sucre, écrasé de banane).....	8,90€
La Chouanne (sucre, écrasé de banane, crème fouettée).....	8,90€
La Chocotine (écrasé de banane, sauce chocolat chaud).....	8,90€
La Lorientaise (rondelle d'orange fraîche, sauce chocolat chaud, Cointreau).....	9,90€
La Mélénick (Grand Marnier®, confiture de framboise, crème fouettée).....	9,90€
La Quistinic (Cointreau, crème de marron, crème fouettée).....	9,90€
La Martiniquaise (sucre, ananas, crème fouettée, Rhum).....	9,90€
La Glazic (griottes, crème fouettée, Grand Marnier®).....	9,90€
La Bigoudène (poires au sirop, crème fouettée, sauce chocolat chaud).....	9,90€
La Banquise (sucre, 2 parfums de glace aux choix, crème fouettée, Grand Marnier®).....	10,90€
La Normande (sucre, compote de pommes biologiques, Calvados).....	9,90€
La Choco-neige (sauce chocolat chaud, une boule de glace vanille, coco râpée).....	9,90€
La Wallone (pâte à tartiner spéculoos, une boule de glace vanille, émietté de spéculoos, crème fouettée).....	10,30€
La Plougastel (fraises fraîches, sucre, crème fouettée) selon saison.....	9,90€
Coupe de fruits (selon saison).....	7,50€
Coupe de fraises fraîches (selon saison).....	7,50€

LES SUPPLÉMENTS :

Amandes, noix, sauce chocolat chaud, crème fouettée, liqueur, miel, crème de marron.....	2,50€
1/4 citron frais.....	0,60€

Nos salades

Nous vous proposons quelques compositions à notre goût.
Nos salades sont présentées sur un mélange de salades.

	PETITE	GRANDE
SALADE VERTE	5,30€	6,10€
LA CORSAIRE	9,70€	11,80€
maïs, champignons, ananas, crème fraîche, avocat		
LA SALADE DE TOMATES	9,70€	11,80€
tomates, thon, avocat, œuf au plat		
LA VENDANGEUSE	10,40€	13,30€
fromage de chèvre, miel, jambon Serrano, raisins frais, noix, pomme fraîche		
LA SALADE DE ROQUEFORT	9,60€	11,80€
roquefort, noix, œuf au plat		
LA BÉCASSINE	9,80€	12,30€
jambon, kiwi, champignons, roquefort		
LA SALADE AU MAGRET	10,10€	12,80€
tomates, magret fumé, avocat, fromage de chèvre		
LA BOURBON	10,80€	13,90€
avocat, crème fraîche, lard fumé, champignons, pomme fraîche, chèvre		
LA GOURMANDE	11,70€	15,40€
maïs, avocat, pomme, chèvre, jambon blanc, jambon Serrano, poire, champignons, vinaigrette à la fraise		
LA NORVÉGIENNE	11,70€	15,40€
tomates, chèvre, saumon, crème, œuf poché		
LA SAINT GOUSTAN	11,70€	15,40€
tomates, chèvre, jambon serrano, œuf dur, anchois		

*avocat selon saison (à remplacer selon votre choix)
Deux sauces au choix: vinaigrette maison ou huile d'olive et citron frais.

Nos omelettes

Trois oeufs, un soupçon de crème accompagnés d'une salade
(mélange de salades, tomate, champignon)

Nature.....	8,50€
Emmental ou Jambon ou Saucisse ou Lard ou Chèvre ou Champignon Échalote ou Roquefort.....	10,50€
Andouille ou Ratatouille maison ou Magret ou Thon ou Serrano.....	11,50€
Saumon.....	12,50€

A votre goût, mélangez les suppléments que vous désirez.

LES SUPPLÉMENTS :	
Tomate ou Maïs ou Oeuf.....	1,50€
Fromage ou Jambon ou Lard ou Roquefort ou Chèvre ou Saucisse ou Champignon Échalote ou Thon.....	2,50€
Magret ou Avocat ou Ratatouille ou Jambon Serrano ou Anchois.....	3,50€
Saumon 1 tranche.....	4,50€

Nous organisons également vos repas de groupes,
anniversaires, associations et événements,
n'hésitez pas à vous renseigner en caisse.



Café Gourmand 8,90€

Crêpe roulée et ses différents accompagnements,
crème fouettée, 1 boule de glace, expresso
et bonbon au caramel beurre salé.

Nos Assiettes

• L'assiette de charcuterie..... 15,90€

Son jambon Serrano et toute la charcuterie Bretonne
(andouille fumée de Guémené, saucisse fumée, lard fumé, jambon blanc)

• L'assiette de fromages..... 7,10€

Roquefort, chèvre



* selon stock disponible
** Possibilité de choix de garniture en supplément payant.



Nos prix sont nets.
Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Nos Apéritifs

TRADITIONNELS

Muscat.....	3,90€
Banyuls.....	3,90€
Martini Rouge.....	3,90€
Martini Blanc.....	3,90€
Kir Vin blanc (cassis, pêche, mûre).....	3,90€
Kir Royal Champagne.....	8,00€
Coupe de Champagne.....	8,00€
Bouteille de Champagne TRIBAUT 37,5cl	25,00€
Bouteille de Champagne TRIBAUT 75cl	50,00€
Get 27(4cl), Clan Campbell (4cl).....	6,50€

BRETONS

Chouchen : miel fermenté	3,90€
Kir Breton (cassis, pêche, mûre).....	3,90€
Pastis Breton.....	3,90€
Whisky Breton .. 2cl ... 3,00€.....	4cl.....
Fleur de caramel (4cl).....	3,60€

Nos Bières

A LA PRESSION

Heineken.....	25cl.....	4,10€	50cl.....	6,80€
Bière du mois.....	25cl.....	4,10€	50cl.....	6,80€

EN BOUTEILLE

Bières Bretonnes 33cl

- Brasserie de l'Hermine.....5,20€
- Arsouille (Blonde épicee).....5,20€
- Petite Fripouille (Ambrée).....5,20€
- Triple Busé (Blonde 9% Alc.).....5,20€
- Vieille Canaille (Brune 8% Alc.).....5,20€
- Nénette fruits rouges.....5,20€



- Brit Bière Blanche.....5,20€
- Dremmwel Gwiniz au sarrasin BIO.....5,20€
- La Bière du Canigou.....5,20€
- Heineken sans alcool 33cl.....4,20€

Nos autres boissons

SODAS

Orangina.....	25cl.....	3,90€
Pepsi Cola.....	33cl.....	3,90€
Limonade.....	33cl.....	3,90€
Ice Tea.....	25cl.....	3,90€
Sirop.....		2,20€
Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron		

Eaux MINÉRALES

Perrier.....	33cl.....	3,90€
Séillante.....	50cl.....	2,90€
Plate ou Gazeuse		
Séillante.....	100cl.....	3,50€
Plate ou Gazeuse		

POUR FAIRE COMME LES GRANDS

Le jus de pomme trouble Maison Kerné	
1L.....	9,50€
Le jus de pomme qui pétille artisanal Maison Sorre	
33cl	3,80€

Nos Thés Whittington

Thé noir.....	3,00€
Ceylan, Citron Bio, Earl Grey, Darjeling, Vanille Passion, Fruits rouges	
Thé vert.....	3,00€
Nature, Menthe, Jasmin	
Thé blanc.....	3,00€
Vanille Pamplemousse / Rooibos, Thé Oolong Grenade	
Infusion.....	3,00€
Tilleul, Verveine, Verveine Menthe, Caramel Vanille	

Nos Cidres

PRODUCTEURS LES CELLIERS ASSOCIES

VAL DE RANCE

EN BOUTEILLE

La traditionnel fermier 1l	13,70€
Extra brut	

A LA PRESSION doux ou brut

La bolée.....	20cl	3,20€
Le pichet	50cl	6,90€
Le pichet	100cl	13,40€

PRODUCTEUR BIO

FERME DU MANOIR DU VAL

L'ARTISANAL (la bouteille)

Brut ou doux	75cl	12,10€
Poiré	75cl	14,90€

Nos Vins

AU PICHET Côtes Catalanes IGP

Rouge, Rosé ou Blanc

Le Verre	2,50€
25cl	4,50€
50cl	8,10€
75cl	11,10€

EN BOUTEILLE

VIN DE PAYS D'OCC

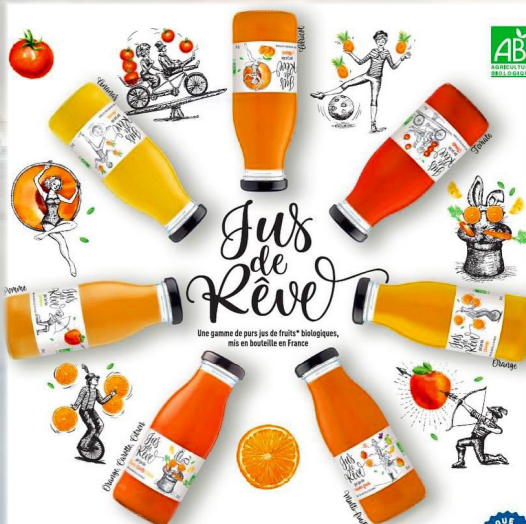
DOMAINE CAZES LE CANON DU MARECHAL

Rouge ou Rosé.....	75cl	18,90€
--------------------	------------	--------

Demandez
notre carte des vins

Nos jus de fruits

3,90€



Ananas Abricot Tomate Orange
Multi-fruits Pomme

Nos boissons chaudes

Café expresso	2,10€
Café crème	3,10€
Décaféiné expresso	2,40€
Décaféiné crème	3,30€
Cappuccino café	3,40€
Cappuccino déca	3,60€
Café Irlandais	7,40€
Chocolat chaud maison.....	3,50€

Nos Parfums

Une boule
2,80€

CARTE D'OR

CRÈMES GLACÉES



Carnaval

Parfum guimauve avec inclusions cacaoées



Nutty

Parfum Chocolat Noisette

Avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja



Caramel Fleur de Sel

A la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel



Chocolat Noir

A base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur



Banane

Avec des morceaux de banane



Crème catalane

Elaborée par un artisan glacier



Praliné

Avec des éclats de noisettes caramélisées



Fraise

Avec des morceaux de fraise



Menthe

Avec des éclats de chocolat noir



Noix de Coco

Avec de la noix de coco râpée



Café

Avec du café Arabica de Colombie



Pistache

Avec des éclats de pistaches grillées



Rhum-Raisins

Au rhum des Antilles Françaises avec raisins macérés au rhum



Spéculoos

Au biscuit spéculoos



Nougat

Avec des morceaux de nougat de Montélimar



Vanille Bourbon

A l'extract de vanille Bourbon de Madagascar

SORBETS PLEIN FRUIT



Framboise

Avec des morceaux de framboise



Citron Jaune

Avec des morceaux de citron jaune de Sicile



Cerise

A la cerise Griotte, avec des morceaux de cerise



Mangue d'Inde

Avec des morceaux de mangue d'Inde



Orange

Avec des oranges et des écorces d'orange semi-confites



Cassia

Avec des baies de cassia

Nos Coupes Glacées

La Fruitière

1 b. sorbet framboise, 1 b. sorbet citron, 1 b. sorbet orange, griottes

L'Aiguillette

2 b. sorbet orange, 1 b. glace chocolat, sauce chocolat chaud

La Citronnelle

2 b. sorbet citron, Vodka, rondelles de kiwi

La Framboisine

2 b. sorbet framboise, Grand Marnier®, Crème fouettée, amandes grillées

Le Chocolat Liégeois

2 b. glace chocolat, 1b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

Le Café Liégeois

2 b. glace café, 1b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

La Caféine

1 b. glace café, 1b. glace praliné, 1b. glace vanille, 1 café chaud, crème fouettée

La Dame Blanche

3 b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

La Bretonne

2 b. glace caramel fleur de sel, 1 b. glace vanille, fleur de caramel (alcool de Salidou), crème fouettée

La Mentholine

1 b. glace chocolat, 2 b. glace menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée

L'Océane

1 b. glace pistache, 1 b. glace praliné, 1 b. glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée

La Châtelaine

1 b. glace caramel fleur de sel, 1 b. glace vanille, 1b. glace praliné, nappage caramel beurre salé, crème fouettée

La Brésilienne

1 b. glace banane, 1 b. glace Rhum-Raisins, rondelles d'ananas, rhum, crème fouettée

La Nougatine

1 b. glace praliné, 1 b. glace vanille, 1 b. glace nougat, noix, crème fouettée, Grand Marnier®

La Paire Belle-Hélène

2 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, 1 demi-poire au sirop, crème fouettée, sauce chocolat chaud

La Banana Surf

1 b. glace praliné, 1 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, 1 demi-banane fraîche, crème fouettée, sauce chocolat chaud



LA CRÊPERIE BRETONNE

5 adresses en Roussillon pour perpétuer nos origines!

Route d'Elne ZAC Mas Balande La Suite

• PERPIGNAN
04.68.34.72.60

Route d'Elne ZAC Mas Balande

• PERPIGNAN
04.68.38.86.57

Avenue Guy Drut, Colline des Loisirs

• CANET EN ROUSSILLON
04.68.39.30.62

10 quai de l'Amirauté

• COLLIOURE
04.68.82.54.91

Les Crêpes,
une authentique histoire
de Bretons...

Le Sarrasin est considéré à tort comme une céréale. Ne l'appelle t'on pas Blé Noir ? Le Sarrasin est une plante herbacée du Moyen Orient. Les Croisés ont introduit sa culture en France et la Duchesse Anne a popularisé la consommation de sa farine en Bretagne. La farine de Blé Noir a un goût parfumé et savoureux. Elle est très nutritive et très digeste : elle apportera à l'organisme des sels minéraux nombreux et fort rares (magnésium, phosphore, fluor, fer, calcium...).

CARTE D'OR

La liste des allergènes est consultable en caisse.

