

Nos Apéritifs

TRADITIONNELS

Muscato	3,40€
Banyuls	3,40€
Kir Vin blanc (cassis, pêche, mûre)	3,40€
Kir Royal Champagne	8,00€

BRETONS

Chouchen : miel fermenté	3,20€
Kir Breton (cassis, pêche, mûre)	3,20€

Nos Cidres

PRODUCTEURS LES CELLIERS ASSOCIES VAL DE RANCE

EN BOUTEILLE

La bouteille	75cl	11,20€
Doux ou brut		
La traditionnel fermier.....	1l	12,20€
Extra brut		

A LA PRESSION doux ou brut

La bolée	20cl	3,00€
Le pichet	50cl	6,70€
Le pichet	100cl	13,20€

Nos Bières

A LA PRESSION

Heineken	25cl	3,40€
Pinte	50cl	6,30€

EN BOUTEILLE

Bières Bretonnes Britt/Armen 33cl

Rousse	4,80€
Blanche	4,80€
Blonde	4,80€

La Gwiniz spéciale au sarrasin 4,80€

La Biere du Canigou 4,80€

Sans alcool 3,90€

Nénette fruits rouges 4,80€

Nos autres Boissons

SODAS

Orangina	25cl	3,40€
Pepsi Cola	33cl	3,40€
Limonade	33cl	3,40€
Ice Tea	25cl	3,40€
Oasis	33cl	3,40€
Sirop		1,70€

Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron

EAUX MINERALES

Perrier	33cl	3,00€
Semillante	50cl	2,50€

Plate ou Gazeuse

Semillante 100cl 3,30€

Plate ou Gazeuse

POUR FAIRE COMME LES GRANDS

Le jus de pomme qui pétille artisanal	
33cl	3,40€
75cl	7,00€

Nos Boissons Chaudes

Thé nature	2,20€	Café expresso	1,70€
Thé fruits rouges	3,00€	Café crème	2,70€
Thé vanille	3,00€	Décaféiné expresso	2,10€
Thé Earl Grey	3,00€	Décaféiné crème	2,90€
Thé caramel	3,00€	Cappuccino café	3,00€
Thé menthe	3,00€	Cappuccino déca	3,20€
Infusion tilleul	2,50€	Café Irlandais	7,10€
Infusion verveine	2,50€	Chocolat chaud maison	3,10€

Nos Parfums

Une boule
2,10€

GLACES

Barbe à Papa
Au bon goût de barbe à papa

Café
Au café 100% Arabica

Caramel Salidou
À la crème de Salidou de la maison d'Armorine® et ses inclusions de caramel au beurre salé

Chocolat
Au cacao et cœur de Guanaja Valrhona

Crème Catalane
Glace aux œufs, agrumes, pointe de badiane, et morceaux de caramel

Croquantine
À la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées

Fraise
Glace à la fraise

Menthe Chocolat
À la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir suisse

Noix de Coco
À la noix de coco avec coco râpée

Nutty
À la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec marbrage à la pâte de noisette

Pistache
À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches

Rhum Raisin
Au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison

Spéculoos
Aux biscuits spéculoos Lotus

Turron
Au véritable Turron de Jijona, AOP

Vanille
À la vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Éthiè et aux œufs

SORBETS PLEIN FRUIT

Banane
Banane, 45% de fruits

Cassis Noir
Cassis noir de Bourgogne, 49% de fruits

Cerise
Cerise (Griotte), 65% de fruits

Citron
Citron de Sicile, 29% de fruits

Framboise
Framboise, 52% de fruits

Mandarine
Mandarine, 61% de fruit

Manque
Mangue Alphonso, 45% de fruit

Stéphane Vindret
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Nos Coupes Glacées

LA FRUITIÈRE 7,60€

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

L'AIGUILLETTE 7,60€

2 b. sorbet mandarine, 1 b. glace chocolat, coulis de chocolat

LA CITRONNELLE 7,60€

2 b. sorbet citron, Vodka, rondelles de kiwi

LA FRAMBOISINE 8,40€

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

LE CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90€

2 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème fouettée

LE CAFÉ LIÉGEOIS 8,90€

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

LA CAFÉINE 8,90€

1 b. glace café, 1 b. glace croquantine, 1 b. glace vanille, 1 café chaud (tiède), crème fouettée

LA DAME BLANCHE 8,90€

3 b. glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème fouettée

LA BRETONNE 8,90€

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

LA MENTHOLINE 8,90€

1 b. glace chocolat, 2 b. glace menthe chocolat, coulis de chocolat chaud, crème fouettée

L'OCÉANE 8,90€

1 b. glace pistache, 1 b. glace croquantine, 1 b. glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

LE CHÂTELAINE 9,30€

1 b. glace caramel Salidou 1 b. glace vanille, 1 b. glace croquantine, nappage caramel beurre salé, crème fouettée

LA BRÉSILIENNE 9,30€

1 b. sorbet banane, 1 b. glace rhum raisin, rondelles d'ananas, rhum, crème fouettée

LA NOUGATINE 9,40€

1 b. glace croquantine, 1 b. glace vanille, 1 b. glace turron, noix, crème fouettée, Grand Marnier®

LA POIRE BELLE HÉLÈNE 9,40€

2 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, une demi-poire au sirop, crème fouettée, coulis de chocolat noir fondu

LA BANANA SURF 9,40€

1 b. glace croquantine, 1 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, une demi-banane fraîche, crème fouettée, coulis de chocolat noir fondu



LA CRÊPERIE BRETONNE

5 adresses en Roussillon pour perpétuer nos origines :

Avenue Guy Druet, Colline des Loisirs • CANET EN ROUSSILLON
?

Route de la forêt • BOLQUÈRE
04.68.30.23.01

8 rue Foch • PERPIGNAN
04.68.34.36.93

Route d'Elne ZAC Mas Balande • PERPIGNAN
04.68.34.72.60

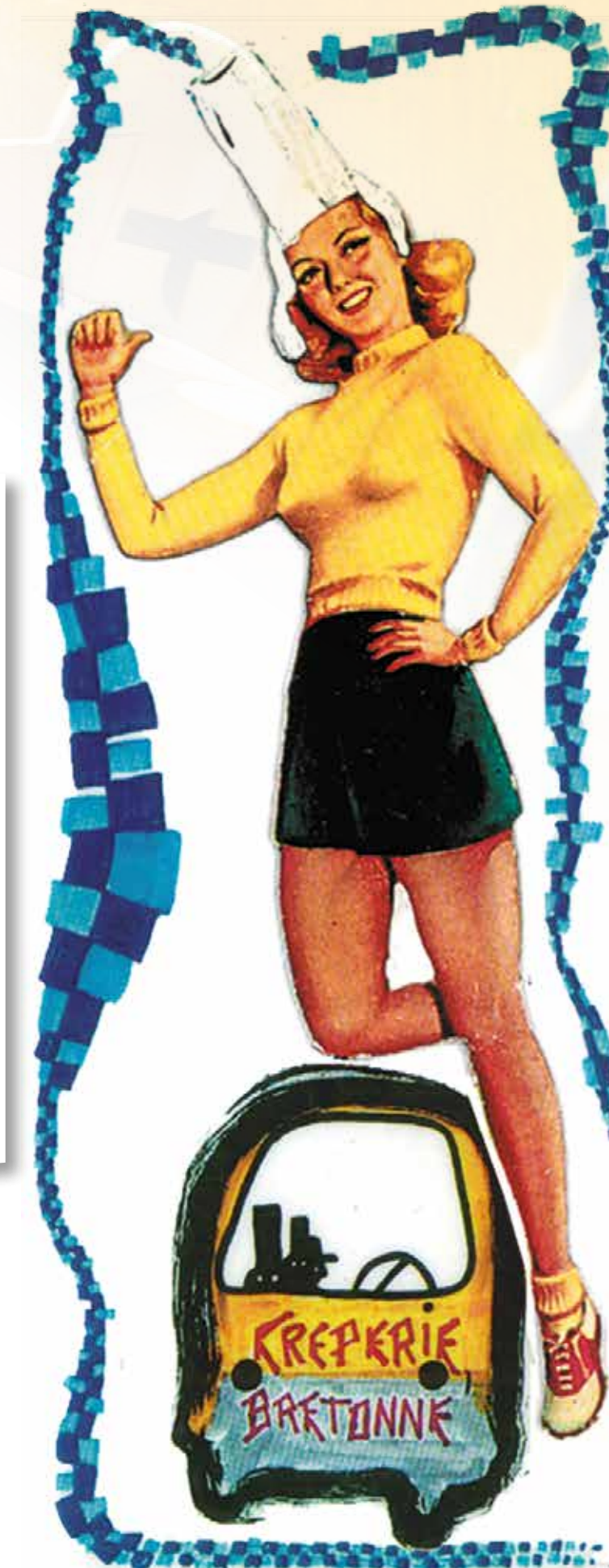
Route d'Elne ZAC Mas Balande • PERPIGNAN
04.68.38.86.57

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 à 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...).

Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par Stéphane Vindret situé au cœur des Alpes.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



La liste des allergènes est consultable en caisse.

Nos Galettes au Sarrasin

AU BEURRE DEMI-SEL

Nature au beurre demi-sel	3,60€
A l'œuf	4,60€
Au fromage emmental	5,60€
Au jambon blanc	5,60€
A la saucisse fumée de Bretagne	5,60€
A l'andouille fumée de Guéméné	6,60€
Au lard fumé de Bretagne	5,60€
La croque (jambon, emmental)	7,60€
La quiche (lard fumé, œuf, emmental)	8,60€
La complète (jambon, œuf, emmental)	8,60€
La supérieure (2 œufs, jambon, emmental)	9,60€
La bergère (champignons à l'échalote, chèvre, lard, crème, ciboulette)	9,60€
La gargantua (jambon Serrano, œuf, emmental)	9,60€
La jardinière (ratatouille maison, œuf, emmental, ciboulette)	9,60€
La spécialité (œuf, emmental, tomate, mélange de salades)	9,20€
La rennaise (saucisse, œuf, emmental)	8,60€
La fromagère (chèvre, roquefort, emmental, crème, ciboulette)	9,60€
La guémenoise (andouille de Guéméné, œuf, emmental, ciboulette)	9,60€
La seguin (chèvre, emmental, jambon, ciboulette, crème, cumin)	9,60€
La salade	9,20€
(mélange de salades, maïs, champignons, tomate, jambon, emmental)	
La gersoise (magret fumé, emmental, crème, ciboulette)	8,60€
La baltique (saumon 2 tranches, crème fraîche, citron, ciboulette)	9,60€
La jeannick (emmental, chèvre, lard, ail, huile d'olive, ciboulette)	9,60€
La maraîchère (roquefort, chèvre, crème, salade)	8,60€
La provençale	9,60€
(emmental, miettes de thon, tomate fraîche, ail, huile d'olive, ciboulette)	

LES SUPPLÉMENTS :

Œuf	1,00€
Fromage ou jambon ou saucisse ou lard	2,00€
Serrano ou magret ou andouille ou ratatouille ou avocat	3,00€
Saumon 1 tranche	4,00€

Nos Crêpes de Froment Sucrées

AU BEURRE DEMI-SEL

Au sucre	3,60€
Au citron frais, sucre	4,10€
A la confiture (abricot, fraise, framboise, myrtille)	4,60€
Au miel	5,10€
A la liqueur : (sucre, Grand Marnier® ou Rhum ou Cointreau) ou au miel citron ou au chocolat ou à la crème de marron ou au Nutella® ou au caramel au beurre salé ou au sirop d'érable ou pâte à tartiner spéculoos	5,60€
Crêpe flambée à la banane (sucre, écrasé de banane)	7,60€
La chouanne (sucre, écrasé de banane, crème fouettée)	7,60€
La choco-tine (écrasé de banane, chocolat)	7,60€
La lorientaise (rondelles d'orange fraîche, chocolat, Cointreau)	8,60€
La mélénick (Grand Marnier®, confiture de framboise, crème fouettée)	8,60€
La quistinic (Cointreau, crème de marron, crème fouettée)	8,60€
La martiniquaise (sucre, ananas, crème fouettée, Rhum)	8,60€
La glazic (griottes, crème fouettée, Grand Marnier®)	8,60€
La bigoudene (poires au sirop, crème fouettée, chocolat)	8,60€
La banquise (sucre, 2 parfums de glace aux choix, crème fouettée, Grand Marnier®)	9,60€
La normande (sucre, compote de pommes biologiques, Calvados)	8,60€
La choco-neige (chocolat, une boule de glace vanille, coco râpée)	8,60€
La wallone (pâte à tartiner spéculoos, une boule de glace vanille, émietté de spéculoos, crème fouettée)	9,00€
La plougastel (fraises fraîches, sucre, crème fouettée), (selon saison)	8,60€
Coupe de fruits (selon saison)	5,00€
Coupe de fraises fraîches (selon saison)	6,20€

LES SUPPLÉMENTS :

Amandes, noix, chocolat, crème fouettée, liqueur, miel, marron	2,00€
1/4 citron frais	0,50€

Nos Salades

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

	PETITE	GRANDE
SALADE VERTE	2,10€	4,20€
LA CORSAIRE	6,00€	9,90€
maïs, champignons, ananas, crème fraîche, avocat		
LA SALADE DE TOMATES	6,00€	9,90€
tomates, thon, avocat, œuf au plat		
LA VENDANGEUSE	6,70€	11,40€
fromage de chèvre, miel, jambon Serrano, raisins frais, noix, pomme fraîche		
LA SALADE DE ROQUEFORT	5,90€	9,90€
roquefort, noix, œuf aux plats		
LA BÉCASSINE	6,20€	10,40€
jambon, kiwi, champignons, roquefort		
LA SALADE AU MAGRET	6,50€	10,90€
tomates, magret, avocat, fromage de chèvre		
LA BOURBON	7,20€	12,00€
avocat, crème fraîche, lard fumé, champignons, pomme fraîche, chèvre		
LA GOURMANDE	8,10€	13,50€
maïs, avocat, pomme, chèvre, jambon blanc, jambon Serrano, poire, champignons, vinaigrette à la fraise		
LA NORVÉGIENNE	8,10€	13,50€
tomates, chèvre, saumon, crème, œuf poché		
LA SAINT GOUSTAN	8,10€	13,50€
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 œufs, un soupçon de crème accompagnés d'une salade
(mélange de salades, tomates, champignons)*

Nature	6,60€
Emmental ou Jambon ou Saucisse ou Lard ou Chèvre ou Champignon Échalote ou Roquefort	8,60€
Andouille ou Ratatouille maison ou Magret ou Thon ou Serrano	9,60€
Saumon	10,60€

LES SUPPLÉMENTS :

Tomate ou maïs ou œuf	1,00€
Fromage ou jambon ou lard ou roquefort ou chèvre ou saucisse ou champignons à l'échalote ou thon	2,00€
Magret ou avocat ou ratatouille ou jambon Serrano ou anchois	3,00€
Saumon 1 tranche	4,00€

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



Café Gourmand 8,10€
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* 15,00€
Son jambon Serrano et toute la charcuterie Bretonne
(andouille fumée de Guéméné, saucisse fumée, lard fumé, jambon blanc)
- L'assiette de fromages* 6,00€
Roquefort, chèvre

MENU CINEMA 17,90 EUROS

Galette **ou** salade du moment *

Crêpe au sucre **

1 place de cinéma valable 1 an au Castillet **ou** au Méga Castillet

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

MENU ENFANT (-10 ANS)

8,90€

1 galette jambon, fromage
1 crêpe Nutella®
ou 1 boule de glace barbe à papa
ou 1 boule de glace nuty
1 sirop

*Toutes nos galettes et crêpes sont
faites minute, jamais réchauffées
suivant la tradition, elles sont
faites au beurre demi-sel.*

Nos prix sont nets.
Les boissons alcoolisées au-dessus de 18°
ne sont servies qu'à l'occasion des repas.
Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

