

# LA CHAUMINE

Crêperie - Portsall

4, square de l'Abéric

02 98 48 65 55

[www.creperie-la-chaumine.com](http://www.creperie-la-chaumine.com)

## Nos salades

L'Iroise	16.00 €
Saute, tomate, huile de St Jacques poêlée, crème fraîche.	
La Nordique	12.50 €
Saute, tomate, saumon fumé, crème, huile d'olive, crème fraîche.	
Le Gourmande	11.00 €
Saute, tomate, fromage de chèvre chaud, laitue, crème	
La Montagnarde	11.00 €
Saute, tomate, reblochon, pomme de terre, lardons, crème	
Salade verte	3.90 €

## Nos plats garnis

Soupe de poisson	7.50 €
Andouillette de Troyes grillée	11.00 €
Entrecôte	14.50 €
Pavé de rumpsteak	14.50 €
Saucisse chiale en supplément	
(à volonté, fromage, reblochon, lardons, tomate)	2.50 €
Escalope de veau à la crème et champignons	17.00 €
Aisselle Bretonne	14.50 €
(à volonté, pomme de terre poêlée, crème fraîche)	
Omelette nature	11.00 €
Jambon blanc	11.00 €
Nuggets de poulet	11.00 €
Portion de frites	4.00 €
Nos viandes et volailles sont accompagnées de frites et salade verte	

Le menu enfant	9.50 €
Nuggets de poulet ou Jambon blanc frites	
ou Galette deux ingrédients (jambon, saucisse, emmental, tomate fraîche, oignons, champignons)	
une crêpe beurre sucre ou une glace Smarties	
un verre 15 cl de jus de pomme, jus d'orange ou limonade	

## Les apéritifs

Cocktail YERNAD	4.10 €
Cocktail CHAUMINE	5.50 €
Ty Punsch	7.10 €
Plantain	7.10 €
Kir	3.80 €
Kir-Breizh	3.80 €
Kir Petillant	4.50 €
Martini	3.80 €
Pommeuse de Bretagne	3.80 €
Ricard	3.80 €
Gin "Loros"	5.80 €
Whisky William Lawson's	5.80 €
Whisky 12 ans Chivas	8.20 €
Vodka "Wyoming"	7.10 €
Coupe de Champagne	7.10 €
Champagne A.Dumont	45.00 €
Mousseux blanc de blanc	75 cl
	15.00 €
Adjuvant alcool	1.00 €

## Les boissons chaudes

Café petit	2.00 €
grand	4.00 €
Décaféiné	2.00 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat viennois	5.00 €
Chocolat chaud	3.00 €
Thé noir gris, vert, thé vert, thé noir traditionnel, thé fruité magique	3.00 €
infusions	3.00 €
Irish-Coffee	11.00 €

## Les digestifs

Rhum, Calvados, Poire, Vodka,	4 cl	6.50 €
Grand Marnier, Lambig, Cognac		
Get 27, Baileys, Get 31		

## Nos galettes Sarrasin

La Galette au beurre	2.60 €
La Galette Oeuf Oignons	5.80 €
La Galette Jambon Emmental râpé	5.80 €
La Galette Oeuf Jambon	5.80 €
La Galette Oeuf Emmental râpé	5.80 €
La Galette Emmental râpé Oignons	5.80 €
La Galette Fromage de Chevre Tomate Fraîche	6.20 €
La Galette Pomme Andouille de Gueméné	7.00 €
La Galette Poire Riquet	7.00 €
La Galette Oeuf Emmental râpé Andouille	7.00 €

La Compotée	6.50 €
Oeuf jambon emmental râpé	
La Trois Fromages	7.00 €
Emmental Huîtres, chèvre, roquefort, sauge verte	
La Fermière	7.00 €
Andouille de Gueméné, pomme de terre poêlée	
La Savoyarde	7.00 €
Pomme de terre, lardons, reblochon fondus et crème	
La Bergère	7.00 €
Fromage de chevre poêlé, lard frit, salade verte	
La Popote	7.00 €
Oeuf, lardons caramélisés aux herbes	
La Super Comptée	7.50 €
Oeuf, jambon, emmental râpé, oignons, champignons	
La Végétarienne	7.50 €
Oeuf, emmental râpé, aubergine, champignons, tomate fraîche	
La Tatinette	7.50 €
Oeuf, tomate fraîche, oignons, sauge fraîche, fêta	
La Forestière	7.50 €
Fromage, oignons et lardons mijotés à la crème	
La Cannelle	7.90 €
Beurre fumé, fromage frais cuit au four	
La Portsal	9.00 €
Oeufs de canard et fruits de mer mijotés à la crème, tomates	
La Chaumine	9.00 €
Oeuf fumé, saumon fumé mijoté de fondue de pomme	
La Tonnerre de Brest	12.50 €
Mix de St Jacques poêlée, julienne de légumes mijotés servies sur patates galettes, crêpes	

Supplément : garniture ou double tranches	2.90 €
La Crêpe beurre et/où sucre	
La Crêpe au chocolat fondant	
La Crêpe au fromage, fromage, fromage, fromage	
La Crêpe au sirop d'érable	
La Crêpe crème de marron	
La Crêpe au caramel au beurre salé	
La Crêpe Nutella	
La Miel citron	
La Pomme caramel au beurre salé	
La Banane caramel au beurre salé	
La Banane chocolat	
La Choco Nutella	
La Banane Nutella	
L'Andachole	
Crème de marron et chantilly	
La Polochinelle	
Fromage blanc, miel, raisins secs	
La Bousty	
Chocolat fondant, crème rapide, chantilly	
La Sir James	
Glace menthe, chocolat fondant, after eight	
La Fonte des neiges	
Glace vanille, chocolat fondant, chantilly	
La William	
Glace chocolat, vanille, chantilly	
La Québécoise	
Fromage cottage, sirop d'érable, chantilly	
La Caradou	
Caramel au beurre salé, amandes, chantilly	
La Flambe	
Au choix : Grand Marnier, Rhum, Cointreau	
La Plougastel en sauce	
Sorbets fruits, fromage, crème fruits rouges, chantilly	
La Carabou	
Glace poivrée au Rhum, vanille crème, caramel au beurre salé	
L'Abéric	
Glace vanille, fruits rouges, framboises, chantilly	
La Suzette	
Glace orange, framboise, vanille au Grand Marnier	
La Normande	
Glace vanille, pomme, vanille au Crème fraîche	
Le Doudeau	
Glace poivrée au Rhum, vanille crème	
Supplément : chantilly, garniture ou double crêpe	2.90 €

## Nos crêpes Froment

La Crêpe beurre et/où sucre	2.60 €
La Crêpe au chocolat fondant	3.70 €
La Crêpe au fromage, fromage, fromage, fromage	3.70 €
La Crêpe au sirop d'érable	4.00 €
La Crêpe crème de marron	4.00 €
La Crêpe au caramel au beurre salé	4.60 €
La Crêpe Nutella	5.00 €
La Miel citron	5.60 €
La Pomme caramel au beurre salé	5.60 €
La Banane caramel au beurre salé	5.60 €
La Banane chocolat	5.60 €
La Choco Nutella	5.60 €
La Banane Nutella	6.00 €
L'Andachole	
Crème de marron et chantilly	
La Polochinelle	
Fromage blanc, miel, raisins secs	
La Bousty	
Chocolat fondant, crème rapide, chantilly	
La Sir James	
Glace menthe, chocolat fondant, after eight	
La Fonte des neiges	
Glace vanille, chocolat fondant, chantilly	
La William	
Glace vanille, chocolat fondant, chantilly	
La Québécoise	
Fromage cottage, sirop d'érable, chantilly	
La Caradou	
Caramel au beurre salé, amandes, chantilly	
La Flambe	
Au choix : Grand Marnier, Rhum, Cointreau	
La Plougastel en sauce	
Sorbets fruits, fromage, crème fruits rouges, chantilly	
La Carabou	
Glace poivrée au Rhum, vanille crème, caramel au beurre salé	
L'Abéric	
Glace vanille, fruits rouges, framboises, chantilly	
La Suzette	
Glace orange, framboise, vanille au Grand Marnier	
La Normande	
Glace vanille, pomme, vanille au Crème fraîche	
Le Doudeau	
Glace poivrée au Rhum, vanille crème	
Supplément : chantilly, garniture ou double crêpe	2.90 €

## Nos coupes glacées



Nos Cidres Brûlés	79 cl	90 cl	la bouteille
Lait Réaun traditionnel ou doux	8.80 €	10.00 €	3.30 €
Royal Du Breuil Label Rouge (doux)	10.00 €	12.00 €	
Montez Drug (moutarde)	10.00 €	12.00 €	
Nos Vins en bouteille	79 cl	97 cl	la bouteille
Bordeaux Côtes du Bourg	15.00 €	19.50 €	3.70 €
Végaire, Cuvee Prestige, Assemblée Côtes du Bourg			
Côtes du Rhône	15.00 €	19.50 €	3.70 €
Les Bousquet, Assemblée Côtes du Rhône Viognier			
Côtes de Provence	14.00 €	16.50 €	
Les Bousquet, Assemblée Côtes de Provence Tradition			
Muscadel sur Lie	12.00 €	13.00 €	
Cuvée de l'Amour, Assemblée Muscadet sur Lie Tradition			
Nos Vins de pays de France	Partiel	80 cl	25 cl le verre
Rouge	7.00 €	4.50 €	3.00 €
Blanc	7.00 €	4.50 €	3.00 €
Rose	7.00 €	4.50 €	3.00 €
Nos Bières en bouteille	33 cl		
Tenrec Du poivre et/où	4.00 €		
Multivitamine ou Quatre Saisons (la bouteille)	4.00 €		
Héritage	4.00 €		
Desperados	5.00 €		
Nos Eaux	14 cl	12 cl	la bouteille
Perron	3.00 €		
Pierrot, Perron, Fraise Bûches	3.00 €	4.00 €	
Nos Salades et Jus			
Breizh : Goya, Goya Zéro, Tea Pôche	25 cl	3.00 €	
Orange, Sirop de citron 25 cl		3.00 €	
Ajus de pomme Artisanal + La Passion du Verguin + 25 cl		3.50 €	
Lait riz et/or demi-crème et/où		2.00 €	
Diabolo citron, lait, framboise, meringue, biscuits (25 cl)		2.50 €	
Granité : Citron, Tomate, Avoine, Abricot, Pamplemousse (25 cl)		3.20 €	
Jus pamplemousse ou orange Pierrot, L'Inondation à l'Heure		7.00 €	
la partie		2.90 €	

## Nos desserts

Ille Flottante		4.90 €
Mousse au chocolat (bûche)		6.10 €
Crème brûlée (bûche)		6.10 €
Le moelleux au chocolat (bûche anglaise)		6.90 €
L'assiette de fromages (commeur, reblochon, maasfet)		7.60 €
Tarte Tatin vi et/ou crème vanille		7.60 €
Café ou Thé gourmand		7.60 €