



Crêpes de blé noir :



<u>Crêpe au beurre demi-sel :</u>	3.00 €
<u>Crêpe à l'œuf ou emmental râpé :</u>	3.90 €
<u>Crêpe jambon ou andouille ou poitrine fumé :</u>	4.80 €
<u>Crêpe jambon ou andouille ou poitrine fumé et emmental ou œuf :</u>	5.90 €
<u>Crêpe à l'oignon cuisiné* :</u>	6.90 €
<u>Crêpe aux champignons cuisinés* :</u>	7.60 €
<u>Crêpe végétarienne cuisinée * :</u>	7.80 €
Garniture de légumes selon la saison	
<u>Crêpe complète (œuf miroir ou brouillé) :</u>	8.90 €
<u>Œuf, Emmental râpé, (Jambon ou poitrine fumée ou andouille)</u>	
<u>Crêpe au fromage de chèvre ou Roquefort ou Camembert:</u>	9.00 €
Miel et noix concassées	
<u>Crêpe aux 3 fromages * :</u>	9.50 €
Emmental, Roquefort AOP lait cru, Camembert et noix	
<u>Crêpe à la crème de Roquefort*, poitrine fumée et oignons* :</u>	9.80 €
<u>Crêpe à la saucisse :</u>	9.80 €
Saucisse pur porc (Fondue d'oignons*, Emmental et Moutarde)	
<u>Crêpe au saumon :</u>	11.10 €
Crème fraîche et (aromates selon la saison)	
<u>Ingédient salé supplémentaire (sauf saumon et saucisse) :</u>	1.60 €
<u>Si crêpe double :</u>	1.40 €

Menu enfant (-10 ans)	9.70€
1 crêpe blé noir 2 ingrédients au choix (sauf saumon et saucisse)	
1 crêpe froment 1 ingrédient ou 1 boule de glace et un verre de jus de pomme.	

Un plat fait maison est un plat entièrement cuisiné sur place à partir de produits bruts.*
Nous travaillons des produits frais, la carte est donc susceptible de subir des changements et des ruptures.
Les allergènes ; produits laitiers, coques, farine de blé, moutarde, œuf, arachide, graine de sésame et huile de noisette.



Crêpes de froment :



Crêpe au beurre demi-sel : **2.50 €**

Crêpe au beurre sucre : **2.70 €**

Crêpe au miel ou à la confiture (selon le moment): **4.90 €**

Crêpe au jus de citron et sucre : **4.90 €**

Jus de citron frais et sucre

Crêpe au miel et amandes : **5.70 €**

Crêpe au chocolat* « maison » : **5.80 €**

Crêpe au chocolat* et marmelade d'orange: **5.90 €**

Crêpe au chocolat* et noix de coco : **5.90 €**

Crêpe au chocolat* et caramel* : **6.00 €**

Crêpe au caramel beurre salé* « maison » : **6.20 €**

Crêpe au chocolat* et amandes : **6.20 €**

Crêpe aux pommes*: **7.80 €**

Pommes poêlées au **beurre salé**

Crêpe aux pommes* et caramel* : **8.60 €**

Pommes poêlées au **beurre salé**

Crêpe à la banane ou pommes* et chocolat : **8.60 €**

Avec **chantilly**

Crêpe à la crème de marrons : **7.90 €**

Crêpe crème de marron et chocolat*: **8.30 €**

Crêpe aux pommes flambée à la fine Bretagne ou

crêpe à la banane flambée au rhum : **9.20 €**

Ingédient sucré supplémentaire et chantilly : (sauf rhum et fine de Bretagne) **1.60 €**

Il est possible de remplacer la crêpe au froment par une crêpe de Blé noir.

Un plat fait maison est un plat entièrement cuisiné sur place à partir de produits bruts *.

Les allergènes ; produits laitiers, coques, farine de blé, moutarde, œuf, arachide, graine de sésame et huile de noisette.



Glaces « JAMPI »:

- cacao,
- caramel au beurre salé,
- café,
- créole,
- vanille à la gousse de vanille,
- citron,
- fraise.

<u>1 boule :</u>	3.90 €
<u>2 boules :</u>	5.20 €
<u>3 boules :</u>	7.20 €

Chocolat liégeois : **8.90 €**

1 boules de chocolat, 1 de vanille, **sauce chocolat et chantilly**

Dame blanche : **10.20 €**

2 boules de vanille, amande grillée, **sauce chocolat et chantilly**

Banana ou pommes split : **9.80 €**

Banane, 1 boule chocolat, fraise, vanille, **sauce chocolat et chantilly**

Le colonel : **12.00 €**

2 boules de citron, vodka.

Supplément chantilly : **1.70 €**

Supplément chocolat : **1.70 €**

Les allergènes ; produits laitiers, coques, farine de blé, moutarde, œuf, arachide, graine de sésame et huile de noisette.

Crêpes bio à emporter :



Sur réservation au dessus d'une 1/2 douzaine

Pas de crêpes à emporter les lundis et samedis apres-midi

Crêpe de blé noir ou de froment (l'unité) **1.00 €**

Les 6 Crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées **4.30 €**
(3 blé noir et 3 froment)

La douzaine de crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées **7.40 €**
(6 blé noir et 6 froment)

Galette (selon la saison l'unité) **1.50 €**
(à la compôtede pomme, à la purée de pomme de terre, à la purée de patate douce et etc)



Produits biologiques locaux à emporter :

Oeufs biologiques (par 6) **3.70€**

Lait ribot 1L **4.10€**

Lait ribot 1/2 L **3.00€**

Lait de chèvre 1/2 L **3.70€**



(Prix à emporter : TVA 5.5%)

Les allergènes ; produits laitiers, coques, farine de blé, moutarde, œuf, arachide, graine de sésame et huile de noisette.

Carte des boissons biologiques :



Boissons sans alcool :

Jus de pomme :

<u>Jus de pomme fermier * 1L</u>	9.00€
<u>Le pichet jus de pomme 0.5 L</u>	5.80€
<u>Jus de pomme fermier * (au verre) 20 cl*</u>	3.90€

Jus de fruit :

<u>Jus de fruit 25cl</u>	4.00€
<u>Thé glacé à la pêche</u>	4.50€

Boissons gazeuses :

<u>Limonade Citron 33cl</u>	4.50€
<u>Fizz Cola 33cl</u>	4.50€

Boissons chaudes :

<u>Café (Expresso ou allongé)</u>	2.15€
<u>Grand café ,Thés et infusions</u>	3.70€
<u>Chocolat chaud (avec ou sans cannelle)</u>	4.50€

Eaux :

<u>Eau filtrée 50 cl</u>	
<u>Eau gazeuse Plancoet 75 cl</u>	6.60€
<u>Eau filtrée sirop (grenadine, citron ou menthe) 500 ml</u>	3.20€

Lait ribot :

<u>de vache 1l</u>	4.20€
<u>de vache 500 ml</u>	3.20€
<u>de chèvre 500ml</u> « selon la saison »	3.70€
<u>Bolée lait ribot</u>	2.80€

Boissons avec alcool :

Apéritifs :

<u>Le Pommeau de Bretagne 17 % Alc *</u>	5.20 €
<u>Kir Breton (cidre fermier et crème de cassis)</u>	5.50€
<u>Kir vin blanc (crème de cassis)</u>	5.50€
<u>Whisky IRWAZH 43 % Alc</u>	7.00€
<u>Pastis de Marseille 45% Alc</u>	6.80€

Cidres :

<u>Le Fermier 75 cl. 5 % Alc *</u>	11.50€
<u>Le pichet Fermier 0.5 L</u>	7.90€
<u>Le Fermier (au verre) 17 cl*</u>	2.60€

<u>Le GuilleVIC 75 cl 3.5 % Alc *</u>	12.80€
<u>Le pichet GuilleVIC 0.5 L</u>	8.60€
<u>Le GuilleVIC (au verre) 17 cl*</u>	2.90€

Bières « le grain du ponant » de Riec-sur-Belon 29340 :

<u>Bélon blonde 4.8 % 33cl.</u>	4.20€
<u>Aven ambrée 5.5% 33cl.</u>	4.20€

Vins (rouge et blanc) :

<u>Vin au verre 17 cl</u>	3.70€
<u>Vin au pichet 0.5 l</u>	9.00€

Digestifs :

<u>La Fine Bretagne ambrée ou blanche * 40% Alc</u>	6.50€
---	-------

Les vins rouges sont AOP, les vins blancs sont des vins de pays.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vergers de Kermabo à Guidel*

