



## Crêpes de blé noir :



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

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

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 noix.



## 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 €

**Ingrédient 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.

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

**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 compôte de pomme, à la purée de pomme de terre, à la purée de patate douce et etc)

**BLÉ NOIR®**  
**— Tradition** 

## Produits biologiques locaux à emporter :

Œufs 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 :

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

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

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

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

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

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

## Boissons avec alcool :

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

<u>Cidres :</u>	Le Fermier 75 cl. 5 % Alc *	11.50€
	Le pichet Fermier 0.5 L	7.90€
	Le Fermier (au verre) 17 cl*	2.60€
	Le Guillevic 75 cl 3.5 % Alc *	12.80€
	Le pichet Guillevic 0.5 L	8.60€
	Le Guillevic (au verre) 17 cl*	2.90€

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

	Bélon blonde 4,8 % 33cl.	4.20€
	Aven ambrée 5.5% 33cl.	4.20€

<u>Vins (rouge et blanc) :</u>	Vin au verre 17 cl	3.70€
	Vin au pichet 0.5 l	9.00€

<u>Digestifs :</u>	La Fine Bretagne ambrée ou blanche * 40% Alc	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\*

