



## Crêpes de blé noir :



<u>Crêpe au <b>beurre demi-sel</b> :</u>	<b>2.90 €</b>
<u>Crêpe à l'<b>œuf ou emmental râpé</b> :</u>	<b>3.80 €</b>
<u>Crêpe <b>jambon ou andouille ou poitrine fumé</b> :</u>	<b>4.70 €</b>
<u>Crêpe <b>jambon ou andouille ou poitrine fumé et emmental ou œuf</b> :</u>	<b>5.90 €</b>
<u>Crêpe à l'<b>oignon cuisiné*</b> :</u>	<b>6.60 €</b>
<u>Crêpe aux <b>champignons cuisinés*</b> :</u>	<b>7.20 €</b>
<u>Crêpe <b>végétarienne cuisinée *</b> :</u>	<b>7.30 €</b>
Garniture de légumes selon la saison	
<u>Crêpe <b>complète (œuf miroir ou brouillé)</b> :</u>	<b>8.60 €</b>
<b>Œuf, Emmental râpé, (Jambon ou poitrine fumée ou andouille)</b>	
<u>Crêpe au <b>fromage de chèvre ou Roquefort ou Camembert</b>:</u>	<b>8.80 €</b>
Miel et noix concassées	
<u>Crêpe aux <b>3 fromages *</b> :</u>	<b>9.00 €</b>
Emmental, Roquefort AOP lait cru, Camembert et noix	
<u>Crêpe à la <b>crème de Roquefort*</b>, poitrine fumée et oignons*</u> :	<b>9.30 €</b>
<u>Crêpe à la <b>saucisse</b> :</u>	<b>9.40 €</b>
Saucisse pur porc (Fondue d'oignons*, Emmental et Moutarde)	
<u>Crêpe au <b>saumon</b> :</u>	<b>11.00 €</b>
Crème fraîche et (aromates selon la saison)	
<u>Ingrédient salé supplémentaire (tous les produits de la carte) :</u>	<b>1.60 €</b>
<u>Si crêpe double :</u>	<b>1.40 €</b>

<p><b>Menu enfant (-10 ans) 9.50€</b> <b>1 crepe blé noir 2 ingrédients au choix (sauf saumon)</b> <b>et</b> <b>1 crêpe froment 1 ingrédient ou 1 boule de glace et un verre de jus de pomme.</b></p>
---

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 :** 2.40 €

**Crêpe au beurre sucre :** 2.60 €

**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 chocolat\* « maison » :** 5.40 €

**Crêpe au chocolat\*et caramel\* :** 5.60€

**Crêpe au chocolat\* et noix de coco :** 5.60 €

**Crêpe au miel et amandes :** 5.60 €

**Crêpe au caramel beurre salé\*« maison » :** 5.70 €

**Crêpe au chocolat\* et marmelade d'orange:** 5.80 €

**Crêpe au chocolat\* et amandes :** 6.00 €

**Crêpe aux pommes\*:** 7.30 €

Pommes poêlées au **beurre salé**

**Crêpe aux pommes\*et caramel\* :** 7.60 €

Pommes poêlées au **beurre salé**

**Crêpe à la banane ou pommes\*et chocolat :** 7.80 €

**Crêpe à la crème de marrons :** 7.9 0 €

Avec **chantilly**

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

**Crêpe aux pommes flambée à la fine Bretagne ou** \_\_\_\_\_

**crêpe à la banane flambée au rhum :** 8.90 €

**Ingrédient sucré supplémentaire et chantilly :** 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 »:

(fruit de la passion, cacao éclats de chocolat, caramel au beurre salé, café, créole, vanille à la gousse de vanille, citron et fraise)

<b>1 boule :</b>	<b>3.70 €</b>
<b>2 boules :</b>	<b>4.70 €</b>
<b>3 boules :</b>	<b>6.30 €</b>

**Chocolat liégeois :** **8.50 €**  
1 boules de chocolat, 1 de vanille, **sauce chocolat et chantilly**

**Dame blanche :** **9.60 €**  
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 :** **11.00 €**  
2 boules de citron, vodka.

**Supplément chantilly :** **1.60 €**  
**Supplément chocolat :** **1.60 €**

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

(Prix à emporter : TVA 5.5%)

# Crêpes bio à emporter :



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

Les 6 Crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées 4.20 €  
(3 blé noir et 3 froment)

La douzaine de crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées 7.30 €  
(6 blé noir et 6 froment)

Galette de blé noir ou de froment nature (l'unité) 1.40 €  
(sur commande)

Galette (selon la saison l'unité) 1.40 €  
(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 :

Pot de caramel « maison » 6.50€

Œufs biologiques (par 6) 3.50€

Lait ribot 1L 4.00€

Lait ribot 1/2 L 2.95€

Lait de chèvre 1/2 L 3.50€



(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	6.60€
	Jus de pomme fermier * (au verre) 20 cl*	2.90€

<u>Jus de fruit :</u>	Jus de fruit 25cl	3.90€
-----------------------	-------------------	-------

<u>Boissons gazeuses :</u>	Citron 33cl	4.40€
	Fizz orange 33cl	4.40€
	Fizz Cola 33cl	4.40€

<u>Boissons chaudes :</u>	Café (Expresso ou allongé)	2.00€
	Grand café ,Thés et infusions	3.60€
	Chocolat chaud (avec ou sans cannelle)	4.40€

<u>Eaux :</u>	Eau filtrée 50 cl	
	Eau gazeuse Plancoet 75 cl	6.50€
	Eau filtrée sirop (grenadine, citron ou menthe)	2.80€

<u>Lait ribot :</u>	de vache 1 l	4.00€
	de vache 500 ml	2.95€
	de chèvre 500ml « selon la saison »	3.50€
	Bolée lait ribot	2.60€

## Boissons avec alcool :

<u>Apéritifs :</u>	Le Pommeau de Bretagne 17 % Alc *	4.90 €
	Kir Breton (cidre fermier et crème de cassis)	5.30€
	Kir vin blanc (crème de cassis)	5.30€
	Whisky IRWAZH 43 % Alc	6.80€
	Pastis de Marseille 45% Alc	6.80€

<u>Cidres :</u>	Le Fermier 75 cl. 5 % Alc *	9.00€
	Le pichet Fermier 0.5 L	6.00€
	Le Fermier (au verre) 25 cl*	2.30€
	Le Guillevic 75 cl 3.5 % Alc *	10.00€
	Le pichet Guillevic 0.5 L	6.90€
	Le Guillevic (au verre) 25 cl*	2.80€
	Kystin à la Chataigne 4% 33 cl	4.10€

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

	Bélon blonde 4,8 % 33cl.	3.90€
	Aven ambrée 5,5% 33cl.	3.90€

<u>Vins (rouge et blanc) :</u>	Vin au verre 25 cl	3.50€
	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\*

