CRÊPERIE DU PONT-LEVIS

Salle à l étage
Privatisation pour les groupes
Réservations au 02 90 01 68 67

PRODUITS LOCAUX
FARINE BLE NOIR IGP
NI CONGELES
NI CONSERVES

Cuisson traditionnelle au saindoux
ou beurre demi-sel !
Rhum dans la pâte à crêpe !

Nos Galettes

Galette chèvre miel du producteur *goat cheese, honey* 8,15
Galette complète oeuf, jambon blanc, emmental 8,15
egg, ham, cheese
Galette oeuf, jambon blanc *egg, ham*.....6,90
Galette oeuf, emmental *egg, cheese*.....6,90
Galette jambon, emmental *ham, cheese* 6,90
Galette sèche, lait ribot *dryed galette with bowl of fermented milk*..4,90
Galette 2 oeufs *with 2 eggs* 4,90
Galette jambon blanc *ham*..... 4,90
Galette emmental *cheese*.....4,45
Galette beurre *butter*.....2,95

Nos Galettes Spéciales

Galette Végétarienne 13,95
(les légumes sont de saison et cuisinés à la minute)
Vegetarian - (seasonnal vegetables and cooked to the minute)

Galette Brocéliande 15,10
emmental, tranches d'andouille de Guémené
grillées à la minute, sauce aigre douce/miel de blé noir,
salade, tomates confites
Cheese, slices of andouille from Guémené grilled to the minute, sweet and sour sauce/black wheat honey, salad, candied tomatoes

Galette du Moment voir ardoise
(les produits sont sélectionnés pour leur goût et leur qualité)
Galette of the Moment - (the products are selected for their taste and quality)

Nos Crêpes

Crêpe caramel au beurre salé ou **chocolat maison** 6,15
salted butter caramel or homemade chocolate
Crêpe citron miel *lemon and honey* 5,95
Crêpe miel *honey*..... 5,15
Crêpe citron frais *fresh lemon*.....4,45
Crêpe confiture du moment *jam of the moment*..... 4,35
Crêpe beurre sucre *butter and sugar*..... 3,55
Crêpe beurre *butter*..... 2,85
Crêpe sucre *sugar* 2,70

Nos Crêpes Spéciales

Crêpe du Moment voir ardoise
Crepe of the moment

Crêpe Michoko 9,50
caramel maison, chocolat maison,
boule vanille, chantilly
homemade caramel, homemade chocolate, scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Crêpe flambée rhum 8,50
Crepe flambed with rum

Menus

MENU DUC DE BRETAGNE
15,00
Galette complète
+ Bolée de cidre
ou Jus de pomme artisanal
+ 1 Crêpe (suppl 2€ pour chocolat, caramel, citron miel)
Galette with egg, ham, cheese
+ Bowl of cider or Artisanal apple juice
+ 1 crepe (sup. 2€ for chocolate, caramel, lemon honey)

MENU «PONT-LEVIS»
voir ardoise
Galette du Moment
+ Crêpe du Moment
+ Bolée de cidre
ou Jus de pomme artisanal
Galette of the moment
+ Crepe of the moment
+ Bowl of cider or Artisanal apple juice

MENU DUCHESSE ANNE
voir ardoise
Galette du Moment
+ Crêpe du Moment
Galette of the moment
+ Crepe of the moment

Apéritifs

Planteur maison 12,5cl 5,75
Kir Breton 12,5cl 3,95
Martini Blanc ou Rouge 6cl.....4,95
Ricard 4cl.....5,00
Bière St Colombe (Blonde ou Ambrée) 33cl.....5,10
Bretonne Pie Noire 33cl..... 5,45
Vin au verre (rosé, blanc, rouge) 12,5cl..... 4,85

Cidres & Vins

Bolée de Cidre 20cl..... 3,75
Bouteille de Cidre Artisanal Coat Albret 75cl 10,95
Cidre Val de Rance Bio 75cl.....11,75
Cidre Royal Guillevic médaillé 75cl.....14,25
Bouteille de champagne 75cl.....55,00
Bouteille de vin au choix 75cl.....19,95
(Rouge - Rosé - Blanc)

Softs

Sirop à l'eau 25cl 1,95
(Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)
Jus d'orange ou **Fraise-Framboise** 25cl..... 3,75
Jus de pomme artisanal Coat Albret 25cl 3,75
Thé pêche 25cl 3,65
Limonade + sirop 25cl..... 3,65
Breizh Cola 33cl ou **Orangina** 25cl..... 3,95
Lait Ribot 25cl.....3,50
Eau Plate / Eau Pétillante 50cl.....3,50

Boissons Chaudes

Café.....2,10
Café crème..... 2,25
Double expresso..... 4,00
Thé / Infusion / Chocolat / Cappuccino 4,15

Digestif 3cl 7,00

abnéon 02 97 73 84 22 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros