

# CREPERIE Kerhistel

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF NOUS VOUS PROPOSONS NOS PLANCHES ET TERRINES

### *LES TERRINES « MER »*

*Rillettes de Maquereau aux échalottes* 9,50 €  
*LA SABLaise - Verrine de 90 grs*

*Rillettes aux deux Saumons* 11,50 €  
*LA SABLaise - Verrine de 135 grs*



### *LES TERRINES « TERRE »*

*Pâté à la Langouille – De chez LABBE SIMON à St Malo-De-Guersac* 8,00 €  
*Terrine de 90 grs*

*Rillettes à la Langouille – De chez LABBE SIMON à St Malo-De-Guersac* 8,00 €  
*Terrine de 90 grs*



### *LA PLANCHE « MIXTE »*

*Une terrine TERRE + rillettes de Maquereau* 16,50 €  
*Une terrine TERRE + rillettes aux deux Saumons* 18,50 €



*SAUCISSON entier*  
*Nature ou aux cèpes 150 grs* 6,90 €



*Les FRITURES à partager (14 pièces)* 13,00 €  
*Accras de morue, croquettes pommes de terre fromage et speck IGP,*  
*Samoussas de crevettes, beignets de calamars*

## NOS GALETTES 100% BLE NOIR - SANS GLUTEN

*Composez vous-même votre galette*

*Les ingrédients au choix :*

- *Oeuf PLEIN AIR*
- *Emmental rapé*
- *Jambon*
- *Bacon*
- *Andouille de Guémenée*
- *Compotée d'oignons maison*
- *Fondue de poireaux*
- *Embeurrée d'épinards*
- *Champignons persillés à l'ail*
- *Tomates cerises confites*
- *Salicornes*
- *Pommes de terre*
- *Crème fraîche*
- *Oignons rouges émincés*



<i>Galette beurre</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Couple beurre</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Galette 1 ingrédient</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Galette 2 ingrédients</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Galette 3 ingrédients</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Galette 4 ingrédients</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Galette 5 ingrédients</i>	<i>11,90 €</i>



## LES FROMAGERES ET VEGETARIENNES

<i>LA CHEVRE EPINARDS</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Crottin de chèvre chaud, embeurrée d'épinards, oignons rouges</i>	
<i>LA NORMANDE</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Petit camembert rôti de Normandie au lait cru 150 grs, miel, jambon Serrano, noix, mâche nantaise</i>	

**LA VEGETARIENNE** 13,50 €  
*Crottin de chèvre chaud, courgettes et poivrons à la provençale (ail et oignons)  
miel, noix et mâche nantaise*

**LA NANTAISE** 14,50 €  
*Curé nantais, lardons, oignons blancs, pommes de terre et mâche nantaise*



## LES SPECIALITES

**LA GALETTE SAUCISSE** 14,50 €  
*Grosse saucisse de chez LABBE SIMON de St Malo-De-Guersac,  
Emmental rapé, compotée d'oignons et mâche nantaise*  
*Servie avec de la sauce au cidre maison* 15,40 €

**LA GALETTE BURGER** 15,90 €  
*Steak haché frais, émincé d'oignons rouges, tomates cerises confites,  
cheddar, sauce burger, frites maison et mâche nantaise*

**LA RENCONTRE (Bretagne/Normandie ou Sucré/Salé)** 13,90 €  
*Andouille de Guéméné, camembert de Normandie, pommes fruits cuites  
sauce au cidre*

**LA BEL'VEDERE** 14,90 €  
*Langouille de chez LABBE SIMON de St Malo-De-Guersac, emmental rapé,  
Oeuf, embeurrée d'épinards et oignons rouges émincés*

**LA NORDIQUE** 16,50 €  
*Saumon fumé par nos soins, emmental, crème fraîche, citron, ciboulette*  
*Supplément fondue de poireaux ou embeurrée d'épinards* 1,80 €

**LA LUZIENNE** 14,50 €  
*Emmental rapé, courgettes et poivrons à la provençale (ail et oignons),  
sardines marinées au basilic, chorizo, oignons rouges émincés*

**LA ST JACQUES** 16,50 €  
*St Jacques, fondue de poireaux*



## LES SUPPLEMENTS

*Ingrédients supplémentaires* 1,80 €  
*Salade verte (mâche nantaise)* 2,00 €  
*Portion frites maison* 3,90 €  
*Supplément sauce (ketchup, mayonnaise, burger, moutarde)* 0,50 €

## NOS SALADES

<b>LA BRIERONNE</b> <i>Mâche nantaise, Langouille et saucisse de chez LABBE SIMON de St Malo-De-Guersac, tomates cerises confites, pommes de terre et oignons rouges</i>	16,90 €
<b>LA M. SEGUIN</b> <i>Mâche nantaise, crottin de chèvre sur blinis de blé noir, jambon Serrano, tomates cerises confites, noix et miel</i>	15,90 €
<b>LA BALTIQUE (en saison)</b> <i>Mâche nantaise, saumon fumé par nos soins, blinis de blé noir, avocat, tomates cerises confites, oignons rouges, crème fraîche citronnée ciboulette, citron jaune</i>	17,90 €



### MENU ENFANT\*

11,00 €

Galette 2 ingrédients  
ou  
Nuggets de poulet, frites maison



Crêpe au choix : beurre/sucre,  
nutella, chocolat ou caramel maison  
ou pot de glace Barbe à papa  
artisanal



Boisson au choix : sirop Monin à l'eau,  
Breizh cola, Breizh tea  
ou jus de pommes

\*Jusqu'à 10 ans

### MENU DU MIDI

15,90 €

Galette Beurre



Galette 3 ingrédients



Crêpe au choix : Citron frais  
(BS + quart de citron), chocolat ou  
caramel maison ou 2 boules de glace

### PLAT DU JOUR

13,90 €

Menu et plat du jour uniquement le midi en semaine  
HORS PERIODES SCOLAIRES ET PONTS

#### Les ingrédients au choix dans les menus :

- Oeuf PLEIN AIR
- Emmental rapé
- Jambon supérieur
- Bacon
- Andouille de Guémenée
- Comptée d'oignons maison
- Tomates cerises confites
- champignons persillés à l'ail
- oignons rouges émincés

## NOS CREPES (À BASE DE FARINE DE FROMENT BIO)

### LES CLASSIQUES

<i>Beurre</i>	2,90 €
<i>Sucre</i>	2,90 €
<i>Beurre-sucre</i>	3,30 €
<i>Double beurre-sucre</i>	5,90 €
<i>Miel</i>	3,60 €
<i>Citron frais</i>	3,90 €
<i>Crème de citron frais maison</i>	5,90 €
<i>Crème de marron</i>	5,40 €
<i>Nutella</i>	5,20 €
<i>Chocolat maison</i>	5,90 €
<i>Chocolat amandes grillées</i>	6,40 €
<i>Caramel beurre salé maison</i>	5,90 €
<i>Banane chocolat maison</i>	6,90 €
<i>Pommes caramel maison</i>	6,90 €



*Nos chocolat, caramel au beurre salé, crème de citron, pralin et coulis de framboises sont faits maison*

### LES SPECIALITES

<b>LA CREPE DUO</b>	7,90 €
<i>Chocolat, caramel et pralin maison</i>	
<b>LA CREPE TATIN</b>	8,90 €
<i>Pommes, caramel maison, boule de glace vanille, amandes grillées et chantilly</i>	
<b>LA CREPE DES ILES</b>	8,10 €
<i>Chocolat, noix de coco rapée, boule de glace coco et chantilly</i>	
<b>LA FRANG'INN</b>	
<i>Frangipane maison (contient du rhum)</i>	7,90 €
<i>Frangipane maison et pépites de chocolat</i>	8,50 €
<b>LA MADRILENE</b>	8,10 €
<i>Crème de citron maison, coulis de framboises, meringue</i>	

## CARTE DES BOISSONS

### ☞ NOS BIERES ☞

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Bière PRESSION "La MORGANE" - (56)</b>	5,30 €	6,50 €	10,00 €
<i>Degré d'alcool : 5,6% - Bière blonde biologique légère aux notes de malts</i>			

**Bière "TELENN DU" - Bière brune biologique - 33 cl - (56)** 6,90 €  
*Degré d'alcool : 4,5% - La Telenn Du est une bière brune brassée à partir d'orge malté bio, et de sarrasin bio (aussi appelé blé noir) cultivé en Bretagne. Cette bière brune, légère et onctueuse, laisse découvrir sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense.*  
*Puissantes, aux notes de grains torréfiés et de café. Léger caramel et longue finale de sarrasin.*

**Bière SANS ALCOOL La Dremmwel - 25 cl - (29)** 4,90 €  
*Degré d'alcool : 0,0% - Une bière de dégustation sans alcool à la robe jaune dorée. Un corps léger aux arômes maltés et fruités. Elle séduira les amateurs de blondes élaborées.*  
*Nez : Notes d'épices | Bouche : Arômes maltés de caramel et de miel et arômes fruités d'abricot et de citron | Amertume : Modérée*

### ☞ NOS SOFT ☞

<b>GRANINI - 25 cl</b>	3,50 €
<i>Au choix : Ananas, multifruits ou pamplemousse</i>	
<b>Jus de Pomme ARTISANAL La passion du Verger</b>	3,90 €
<b>BREIZH COLA ou COLA ZERO - 33 cl</b>	3,50 €
<b>BREIZH AGRUMES - 33 cl</b>	3,50 €
<b>BREIZH TEA - 33 cl</b>	3,50 €
<b>BREIZH TONIC - 25 cl</b>	3,50 €
<b>ORANGINA - 25 cl</b>	3,50 €
<b>PERRIER - 33 cl</b>	3,50 €
<b>LIMONADE DU BOUT DU MONDE</b>	3,50 €

### ☞ NOTRE EAU IOZ ☞

*Une eau microfiltrée et purifiée, sans chlore, sans microparticules de plastique, sans aucune mauvaise saveur. Nous vous la proposons plate et gazeuse à volonté.*

<b>Table de 1 à 5 personnes à volonté</b>	1,00 €
<b>Table de + de 5 personnes à volonté</b>	2,00 €

## ☞ NOS APERITIFS ☞

<i>KIR BRETON - 16 cl</i>	4,50 €
<i>Au choix : crème de mûre, cassis, framboises ou pêche</i>	
<i>KIR DOM - 16 cl - Kir breton et crème de violette</i>	4,50 €
<i>KIR VIN BLANC - 14 cl</i>	4,90 €
<i>KIR PETILLANT - 14 cl</i>	5,20 €
<i>Au choix : crème de mûre, cassis, framboises, pêche ou violette</i>	
<i>MARTINI Blanc ou rouge - 7 cl</i>	5,00 €
<i>RICARD - 2cl</i>	3,70 €
<i>WHISKY - 4 cl :</i>	
<i>- Clan Campbell 40°</i>	5,00 €
<i>- Armorik classic (whisky breton) BIO 46°</i>	8,00 €
<i>TI-PUNCH - 6 cl</i>	5,50 €
<i>CHAMPAGNE PAUL ROMAIN AOP - Brut - 75 cl</i>	45,00 €

## ☞ NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL 8,50 € ☞

<i>MOJITO (24 cl) - Rhum cubain havana club, citron verts, feuille de menthe, eau gazeuse, sucre de canne et cassonade</i>
<i>CIDRITO (24 cl) - Cidre GUILLEVIC, citron verts, feuille de menthe, sucre de canne</i>
<i>SPRITZ (24 cl) - St Malo Spritz, vin blanc pétillant, eau gazeuse</i>
<i>SPRITZ BRETON (24 cl) - St Malo Spritz, , Cidre Brut, eau gazeuse</i>
<i>PLANTEUR (20 cl) - jus de fruits, Rhum 40°, cannelle, curaçao bleu, sucre de canne, arôme de vanille</i>
<i>GIN TONIC (24 cl) - Gin breton SPEAKEASY, citrons jaunes, Breizh Tonic</i>
<i>AMERICANO (15 cl) - Campari, Martini rouge, eau gazeuse</i>

*L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris*

☞ NOS COCKTAILS SANS ALCOOL 6,50 € ☞

*VIRGIN MOJITO (24 cl) - Sirop Mojito Mint MONIN, sirop Saveur Rhum MONIN, citrons verts, feuilles de menthe, eau gazeuse*

*VIRGIN SPRITZ (24 cl) - Sirop orange Spritz MONIN, eau gazeuse*

*BORA BORA (24 cl) - Jus d'ananas, jus fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citrons*

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF NOUS VOUS PROPOSONS NOS PLANCHES ET TERRINES

*LES TERRINES "MER" et "TERRE"*

<i>Rillettes de Maquereau aux échalottes -LA SABLaise - 90 grs</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rillettes aux deux Saumons - LA SABLaise - 135 grs</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Pâté à la Langouille – De chez LABBE SIMON à St Malo-De-Guersac - 90 grs</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rillettes à la Langouille – De chez LABBE SIMON à St Malo-De-Guersac - 90 grs</i>	<i>8,00 €</i>

*LA PLANCHE « MIXTE »*

<i>Une terrine TERRE + rillettes de Maquereau</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Une terrine TERRE + rillettes aux deux Saumons</i>	<i>18,50 €</i>



<i>SAUCISSON entier</i>	
<i>Nature ou aux cèpes 150 grs</i>	<i>6,90 €</i>



<i>Les FRITURES à partager (14 pièces)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Accras de morue, croquettes pommes de terre fromage et speck IGP, Samoussas de crevettes, beignets de calamars</i>	

*L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris*

## NOTRE CARTE DES VINS

	<i>Au verre 12 cl</i>	<i>Btle 75 cl</i>
<b><u>VINS BLANCS</u></b>		
<b><i>Muscadet Sèvre et Maine/Lie AOP – L'AIGUILLETTE</i></b>	4,00 €	20 €
<i>Vif &amp; frais. "Son élevage sur lies avec bâtonnage régulier intensifie les arômes et apporte de la rondeur"</i>		
<b><i>Chardonnay IGP – Domaine LA GRAVE</i></b>	4,50 €	22 €
<i>Robe lumineuse aux reflets verts. Nez frais et vif porté par des notes de fruits à chair blanche</i>		
<b><i>Quincy AOP – Maison GODINAT</i></b>	6,50 €	32 €
<i>Ce vin dévoile des notes florales très typées sauvignon, sur le buis, le pamplousse, ainsi qu'une belle minéralité</i>		
<b><u>VINS ROSES</u></b>		
<b><i>Ile de beauté IGP – SAN PIERU</i></b>	4,00 €	20 €
<i>Frais et subtil, des notes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Finale légèrement épicée</i>		
<b><i>Côte de provence AOP – MASFLEUREY</i></b>	5,20 €	26 €
<i>La bouche, légère et désaltérante, dévoile un petit caractère sur la fraîcheur. La finale, sapide et acidulée, reste assez courte mais nette</i>		
<b><u>VINS ROUGES</u></b>		
<b><i>Côte de Blaye AOC – Domaine de LA BRETONNIERE</i></b>	5,00 €	25 €
<i>Bouquet prometteur avec un nez riche de fruits rouges bien mûrs. Remarquable par son équilibre en bouche avec son attaque ronde et gourmande qui évolue vers des tanins soyeux</i>		
<b><i>Saumur Champigny AOP – LES POYEUX</i></b>	6,00 €	28 €
<i>Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs mêlés à de légers effluves de truffe. Attaque ample et ronde avec en finale une sensation de velouté persistante</i>		
<b><i>Luberon AOP – La Ciboise - Domaine CHAPOUTIER</i></b>	4,50 €	22 €
<i>En bouche, attaque franche avec une structure tannique serrée. Bel équilibre avec des notes de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis). Très élégante avec beaucoup de finesse et longue persistance.</i>		

## NOS DIGESTIFS

<b>LE VERRE - 4 cl</b>	6,50 €
<i>Speakeasy menthe, Liqueur amandes au Cognac, Rhum vieux Clément, Kremmig (Eau de vie de cidre de Bretagne, Get 27</i>	
<b>IRISH COFFEE</b>	8,50 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>ESPRESSO</b>	1,90 €	<b>CAFE ALLONGE</b>	2,00 €
<b>DECAFEINE</b>	2,20 €	<b>CAFE VIENNOIS</b>	4,70 €
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,50 €	<b>THE ou INFUSION</b>	3,90 €

*L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris*

## NOTRE CARTE DES CIDRES

**CIDRE PRESSION** Cidre **BIO** artisanal cidrerie des terroirs - Colpo (56) - Brut et fruité 4,5°

- Bollée - 25 cl 3,90 €
- Pichet - 50 cl 7,00€

Bouteille de cidre KERISAC (44) - 75 cl

Doux ou Brut 12,90€

**CIDRE DOUX ROSE** - Cidrerie GUERIN (35) - 75 cl 17,50 €

Degré d'alcool : 2,5% - **DOUX & FRUITE**

Un vrai cidre rosé monovariétal ou la pomme Geneva à chair rouge se montre sous son plus beau jour. Explosion aromatique dès l'ouverture : fraises des bois confitures, cassis, Rose, fruits blanc

**CIDRE GUILLEVIC DOUX**- Les VERGERS de KERMABO (56) - 75 cl 16,00 €

Degré d'alcool : 3.5% - **ACIDULE & FRAIS**

Son parfum vous envoûte immédiatement. On pourrait s'y tromper avec un poiré avec ses jolies notes fruitées et florales. On y retrouve également des notes fumées de pierre à fusil, une pointe beurrée et iodée. Le "champagne breton" par excellence

**CIDRE DEMI-SEC** - Cidrerie DU PAYS D'AURAY (56) - 75 cl 14,50 €

Degré d'alcool : 4,5%

Laissez vous envouter par son parfum de pomme cuite et d'ananas avant de découvrir ses arômes de mirabelle qui vous resteront en bouche

**CIDRE BRUT** - Cidrerie de la MALVOISINE (56) - 75cl 15,50 €

Degré d'alcool : 5.% - **AMPLE & DELICAT**

Un nez complexe voguant entre notes poivrées, fumées, parfum de miel de pin et pomme mûre. L'effervescence est bien marquée puis le cidre devient ample et vineux. Quelques notes épicées viennent titiller le palais. L'aromatique perdure en bouche avec une finale sapide.

**CIDRE BRUT** - Les VERGERS de L'ILLE (35) - 75 cl 14,00 €

Degré d'alcool : 5.5% - **AMERTUME & FINESSE**

Ce cidre brut révèle toute la richesse aromatique du terroir à travers une structure charpentée et une belle générosité en bouche. Son intensité et sa profondeur s'expriment pleinement, offrant une longueur persistante qui accompagne harmonieusement chaque dégustation

**MAGNUM CIDRE BRUT RUSTIQUE** (61) - Domaine Edouard Benard - 150 cl 35,00 €

Degré d'alcool : 6% - Sa belle acidité couplée à une touche saline nous met l'eau à la bouche.

Un nez qui porte bien le nom de cette cuvée rustique. On devine des notes puissantes et chaleureuses d'eau de vie de pommes, spiritueux, caramel brun, pain grillé et suc de viande.

**POIRE TRADITION** - Famille GUESDON (50) - 75 cl 16,20 €

Degré d'alcool : 3.5% - **FIN & ACIDULE**

Le poiré est une boisson fruitée et pétillante de couleur jaune dorée, d'une mousse fine et légère. Il se déguste très frais et accompagnera parfaitement vos plats, dessert ou goûter.