

Les Glaces Jampi

La coupe simple _____	4,00€
La coupe double _____	6,00€
La coupe triple _____	8,00€
Coulis de fruits rouges _____	1,70€
Sauce chocolat ou caramel _____	1,70€
Chantilly _____	1,70€
Amandes _____	1,70€



CRÈMES GLACÉES

blé noir mûre — cappuccino — caramel au beurre salé — chocolat pur noir — coco —
créole — menthe chocolat — miel des Monts-d'Arrée — pistache — sablé breton — vanille extrait pur

SORBETS PLEIN FRUITS

cassis — citron — fraise — framboise — fruit de la passion
mangue — poire — pomme calva cidrée

Les Coupes Glacées

AFTER EIGHT : glaces menthe chocolat, sauce chocolat et chantilly _____	9,40€
BANANA SPLIT : glaces chocolat, fraise et vanille, banane, sauce chocolat et chantilly _____	13,00€
CAFÉ LIÉGEOIS : glaces cappuccino et vanille, sauce chocolat et chantilly _____	9,40€
CHOCOLAT LIÉGEOIS : glaces chocolat et vanille, sauce chocolat et chantilly _____	9,40€
CRÉOLE : glaces créole, sauce chocolat et chantilly _____	9,40€
DAME BLANCHE : glaces vanille, sauce chocolat et chantilly _____	9,40€
POIRE BELLE HÉLÈNE : glaces vanille et chocolat, poire pochée, sauce chocolat et chantilly _____	11,10€
TROPICALE : glaces fruit de la passion et mangue, sauce fruits rouges et chantilly _____	9,40€
AFFOGATO : glace vanille, espresso et chantilly _____	7,40€



Les cornets sont uniquement
pour les glaces à emporter



Apéro Gourmand

10€



Nos crêpes et galettes sont fabriquées et cuisinées à la demande,

Les crêpes de blé noir

100% SARRASIN, EAU ET SEL DE GUÉRANDE

Coquilles St-Jacques

St Jacques à la plancha	12,90€
St Jacques à la Bretonne (sauce: échalotte, vin blanc, beurre, crème, cognac)	15,90€
St Jacques, andouille et lard	17,90€
St Jacques aux poireaux à la crème	14,60€
St Jacques, saumon fumé maison et tartare d'algues	17,90€
St Jacques et tartare d'algues	15,90€

Saumon fumé maison

Saumon fumé maison	11,90€
Saumon et tartare d'algues	14,90€
Saumon + 1 garniture	13,60€
Saumon + 2 garnitures	15,30€
Saumon + 3 garnitures	17,00€

Sardines marinées

Sardines marinées au basilic	8,50€
Sardines et tomates compotées	10,20€
Sardines et tartare d'algues	11,50€

Poitrine fumée confite

Poitrine fumée à la plancha	7,00€
Poitrine fumée + 1 garniture	8,70€
Poitrine fumée + 2 garnitures	10,40€
Poitrine fumée + 3 garnitures	12,10€

Andouille de Guéméné

Andouille à la plancha	7,00€
Andouille + 1 garniture	8,70€
Andouille + 2 garnitures	10,40€
Andouille + 3 garnitures	12,10€

Saucisse confite

Saucisse confite à la plancha	7,00€
Saucisse confite + 1 garniture	8,70€
Saucisse confite + 2 garnitures	10,40€
Saucisse confite + 3 garnitures	12,10€

Spécialité

Chèvre, poitrine, gelée de cidre	10,40€
Chèvre, confiture de figues et poires	9,10€
Chèvre, gelée de cidre	6,70€
Camembert, pommes, andouille	10,40€

La salade verte assaisonnée 3.50€

GARNITURES AU CHOIX

champignons à la crème — oignons confits — poireaux à la crème
tomates compotées — pommes de terre
chorizo — jambon — pâté Hénaff — oeuf
camembert — chèvre — fromage — miel — pommes

Blé noir beurre	3,30€
Blé noir beurre + 1 garniture	5,00€
Blé noir beurre + 2 garnitures	6,70€
Garniture supplémentaire	+ 1,70€
Blé noir beurre + 3 garnitures	8,40€
Blé noir beurre + 4 garnitures	10,10€

TOUT CHANGEMENT ENTRAÎNERA UNE MODIFICATION DE PRIX

Les crêpes de froment

FARINE DE FROMENT, LAIT CRU, ŒUF ET SUCRE

Froment beurre _____	3,30€	Froment beurre + 1 garniture _____	5,00€
Froment beurre sucre _____	3,50€	Froment beurre + 2 garnitures _____	6,70€
Froment beurre sucre et citron _____	5,20€	Froment beurre + 3 garnitures _____	8,40€
		Froment beurre + 4 garnitures _____	10,10€
Garniture supplémentaire _____			1,70€

GARNITURES AU CHOIX

banane — citron — poire pochée — pomme cuite —
caramel au beurre salé — chocolat — confiture maison (*abricot, fraise ou orange*) — miel —
chantilly — amande — noix de coco — noix — Smarties

Selon vos envies, vous pouvez ajouter 1 ou 2 boules de glace Jampi à votre crêpe dessert !

1 boule au choix _____ + 4,00€ 2 boules au choix _____ + 6,00€

Spéciales Crêpes Glacées XL _____ 13,00 €

GOUESNAC'H : glaces pomme calva cidrée et vanille, pommes, caramel au beurre salé et chantilly

MONTS-D'ARRÉE : glaces miel des Monts-d'Arrée et vanille, miel, noix et chantilly

PLOUGASTEL : glaces fraise et vanille, confiture de fraises, coulis de fruits rouges et chantilly

GWEN HA DU : glaces coco et chocolat, chocolat, noix de coco et chantilly

MARTINIQUAISE : glaces chocolat et vanille, banane, chocolat et chantilly

WILLIAMS : glaces poire et chocolat, poire, chocolat et chantilly



Crêpes glacées XL

