

Apéritifs et Digestifs

Kir	vin blanc ,crème au choix 12cl	3 €20
Kir Breizh	cidre ,crème de cassis 2cl	3 €20
Kir léonard	cidre ,cognac, sucre de canne 12cl	3 €90
Martini, Porto, Ricard	5cl	3 €90
Poire	3cl	4 €90
Pippermint, Grand marnier, Calva, Cognac	3cl	5 €20
Whisky Jameson	6cl	6 €90

Les Cidres

	Le verre de 12cl	Le verre de 25cl	Bouteille de 33cl	Bouteille de 37,5cl	Bouteille de 75cl
				6€10	10€20
Val de Rance (brut ou doux)		2 €90	4€40		8 €90
Chouchen	2€90				14€90

Les Vins

	Le verre de 12 cl	Pichet de 25 cl	Pichet de 50 cl	Bouteille de 75 cl
Vin Blanc Caprice Chardonnay IGP Tolosan	2€90	4€90	9€90	13€90
Vin Rosé Caprice Cinsault IGP OC	2€90	4€90	9€90	13€90
Côte de Bourg Govain AOP	2€90	4€90	9€90	
Côte de Bordeaux Rouge Château La Bretonnière AOC Blaye				16€90

Les Bières

Bière blonde	Bière rousse	Bière brune
Heikenen 25cl	Coreff 33cl	Télenn dû 33cl
3 €70	4 €90	5 €40
Duchesse Anne 33cl		
4 €90		

Eau, Jus de fruits, lait

Jus de pomme artisanal		bouteille 100cl	6 €20
Jus d'orange, d'ananas 25cl, Jus de pomme 25cl			2 €90
Orangina 33cl, Coca Cola 33cl, Perrier 33cl			2 €90
Limonade 25cl			2 €40
Diabolo 25cl			2 €90
Evian 50cl	3 €10	Evian 100cl	4 €20
San Pellegrino 50c	3 €10	San Pellegrino 100cl	4 €20
Verre de lait 25cl			2 €50

Les Boissons chaudes

Café ou décaféiné	1 €90	Thés et infusions	2 €90
Grand café	3 €20		
Grand crème	3 €40	Irish coffee	7 €50
Cappuccino	3 €50	Café, sucre de canne, 3cl de Whisky, chantilly	

Nos Crêpes traditionnelles salées

Crêpe blé noir beurre ou nature.....(sans gluten)..... 3€20

- 1 garniture salée 4€80
- 2 garnitures salées 5€90
- 3 garnitures salées 6€60
- 4 garnitures salées 7€90
- 5 garnitures salées 8€90

Jambon	Emmental	Champignons
Oeuf	Chèvre	Fondue d'oignons
Lardons	Crème Fraiche	Tomates Fraiches
Jambon fumé	Camembert	

Exemples :

Jambon.....	4€80
Camembert, Jambon Fumé.....	5€90
Oeuf, Jambon, Fromage....(Complète).....	6€60
Oeuf, Emmental, Lardons, Champignons.....	7€90

Toutes nos galettes de Sarrazin sont préparées à base de



FARINE BRETONNE

100% BLÉ NOIR et sans Gluten.



Américaine



La seguin



Lorientaise

Photos non contractuelles

Nos Crêpes traditionnelles sucrées

La Crêpe nature, sucre ou beurre..... 2€90

- 1 garniture sucrée 3€90
- 2 garnitures sucrées 4€90
- 3 garnitures sucrées 5€90
- 4 garnitures sucrées 6€90

Bananes	Amandes	Chocolat (maison)	Confitures
Pommes	Noix	Chantilly	Sirop Erable
Poires	Coco râpé	Citron pressé	Crème de marrons
	Miel		Caramel au beurre salé (maison)



Photos non contractuelles

Nos Confitures :
Fraise, Mure, Figue, Lait,
Framboise, Myrtille, rhubarbe

Nos Flambées :
Rhum, Grand Marnier,
Calva, Cognac (Supplément 2€50)



La brownies

Exemples :

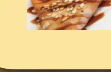
Nutella.....	3€90
Crème de marrons, Amandes.....	4€90
Bananes, Chocolat, Chantilly.....	5€90

Nos spécialités de galettes Salées

	Espagnole : Chorizo, Emmental, Tomates fraîches, Olives, Salade.....	8€70
	L'Armor : Saucisse Fumée, Emmental, Oignons, Moutarde, Salade.....	8€70
	La seguin : Chèvre, Miel, Lardons, Amandes, Salade.....	8€70
	Indienne : Poulet à la crème de tandoori, Emmental, Oignons, Champignons, Salade.....	8€70
	Nordique : Saumon, Crème Ciboulette, Citron, Salade.....	8€90
	Lorientaise : Moules, Crevettes, Crème, Beurre échalotte, Vin blanc.....	9€50
	Guéméné : Andouille, Emmental, Fondue d'oignons, Salade.....	9€50
	Savoyarde : Reblochon, Lardons, Emmental, Oignons, Pommes de terre, Salade.....	9€50
	Américaine : Bacon, Oeuf, Emmental, Oignons, Frites, Salade	10€50
	Bretonne : Saint-Jacques et sa fondue de Poireaux.....	10€90
	La Truffe : Emmental, Crème de Truffe, Champignons, Jambon, Salade	11€90

L'auberge de la Crêpe vous propose sa carte

Nos spécialités de Crêpes Sucrées

	La Ruhe : Miel, Amandes grillées.....	4€90
	La Nougatine : Chocolat Blanc, Glace nougat, Coulis de Fruits rouges.....	6€90
	Bounty : chocolat, glace coco, coco rapé.....	6€90
	Café gourmand : 3 Minies crêpes garnies surprises.....	7€50
	La Tanguy : Pommes cuisinées, Caramel, Glace vanille, Chantilly.....	7€50
	Brownies : Chocolat, Caramel, Glace vanille, Chantilly, Noix.....	7€50
	Italienne : Panna Cotta et son coulis de fruits rouges sur dentelle de crêpe.....	7€60
	Africaine : Banane, Chocolat, Coco râpé, Flambée au rhum.....	7€90
	Normande : Pommes cuisinées, Caramel, Amandes, Flambée au Calva.....	7€90
	Créole : Caramel, Glace Rhum raisin, Chantilly, Flambée au rhum.....	7€90
	L'Amarena : Coulis de fruit rouge, Glace amarena, Chantilly	7€90
	Irish coffe : Boule café, caramel, Chantilly, Flambées au whisky	9€90

Nos grandes Salades et Grill

Salade de Chèvre : Chèvre chaud sur blinis blé noir.....	13€90
Salade, Jambon fumé, Tomates, Oeufs, Oignons, Noisettes	
Salade de Saumon : Rouleaux de blé noir au saumon fumé.....	13€90
Salade, Crevettes, Tomates, Oeufs, Oignons, Citron, Crème Ciboulette	
Salade Paysanne : Andouille de guéméné sur blinis blé noir.....	13€90
Salade, Lardons, Emmental, Pommes de terre, Tomates, Oeufs, Oignons	
Salade de la Rade : Dans une crêpe dentelle	14€90
Salade, Noix de Saint- Jacques, Lardons, Tomates, Oeufs, Oignons, Citron	
Faux-filet : Frites, Salade.....	14€90
Portion de Frites :	3€20
Salade Verte :	3€20

la bretonne



Salade de la Rade



Faux-filet



Photos non contractuelles

Nos coupes de glace

La Coupe :	1 Boule...2€50	2 Boules...5€00	3 Boules...7€50
Dame Blanche	2 Boules vanille, Chocolat chaud, Chantilly.....	6€90	
Chocolat Liégeois	2 Boules chocolat, Chocolat chaud, Chantilly.....	6€90	
After Eight	2 Boules menthe, Chocolat chaud, Chantilly.....	6€90	
Colonel	2 Boules citron, Vodka (3 cl).....	7€50	
Belle Hélène	2 Boules vanille, Chocolat chaud, Poires, Chantilly.....	7€90	
Banana Split	1 Boule vanille et Fraise, Chocolat chaud, Banane, Chantilly.....	7€90	
Gwenn-Ha-Du	1 Boule Vanille et Chocolat, coulis caramel, Chantilly.....	6€90	

Italienne



Photos non contractuelles

Parfums de Glace

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron,
Cassis, Noix de coco, Menthe,
Rhum Raisin, Nougat, Amarena .

N'hésitez pas à nous préciser votre cuisson de galette
KRAZ = CROUSTILLANT ou SOUPLIK = MOELLEUSE

Toutes nos galettes et crêpes sont fabriquées à la minute !