

le p'tit tivABRO

10,00 €

(jusqu'à 12 ans)

1 galette œuf/Petit Savoyard
ou jambon/Petit Savoyard
ou œuf/jambon

1 crêpe beurre sucre
ou chocolat ou caramel
ou 1 boule de glace au choix

1 verre 25 cl
de jus de pomme
ou de sirop à l'eau
ou diabololo



GLACES

LES BOULES

1 boule.....	3,00€
2 boules.....	5,30€
3 boules.....	7,20€

CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat pur beurre de cacao, café, caramel au beurre salé, blé noir breton, kouign amann, palet breton, menthe-chocolat
Vanilla, pure cocoa butter Chocolate, coffee, salted butter caramel, breton buckwheat, kouign amann, palet breton, mint chocolate

SORBETS

Fraise Senga, framboise, citron vert, pomme cidrée
Strawberry, raspberry, green lemon, cider apples

LES SPÉCIALITES

Chocolat ou café liégeois 8,60€
3 boules de glace, coulis de chocolat, chantilly
3 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate, chantilly cream

Dame Blanche 8,60€
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly
3 scoops of vanilla, chocolate, chantilly

Poire belle hélène 8,60€
2 boules vanille, morceaux de poire, coulis de chocolat, chantilly
2 scoops of vanilla, pear pieces, chocolate, chantilly

La Breizh 8,60€
1 boule palet breton, 1 boule kouign amann,
1 boule caramel beurre salé, coulis de caramel au beurre salé,
chantilly
*1 scoop of palet breton, 1 scoop of kouign amann,
1 scoop salted butter caramel, chantilly*

La sarrasine 8,60€
3 boules blé noir breton, miel de sarrasin, chantilly
3 scoops of Breton buckwheat, buckwheat honey, chantilly

La bouchinot : 8,60€
2 boules pommes cidrées, liqueur de bouchinot
2 scoopps cider apples, bouchinot liqueur

After eight : 8,60€
2 boules menthe chocolat, menthe givrée
2 scoops mint chocolate, mint liqueur

NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

Tomme et beurre de ferme
Ferme de la Ville Prêtre - Pleine-Fougères (35)

Légumes
Le violon à graines - La Chapelle Janson (35)

Glaces artisanales
Eric ELLIEN - Trégueux (22)

Miels
Fleur de ciel - Cancale (35)

Farine de sarrasin
Moulin de la Fatigue - Vitré (35)

Oeufs
Ferme de la Bassière - Cherrueix (35)

Lait ribot
Ferme de la Craulée - Lanfains (22)
La ferme Moulin Tizon - Penguily (22)

Confitures
Les 4 saisons - Huelgoat (29)

Nous travaillons des produits frais et régionaux et nos plats sont faits à la commande. Pour ces raisons, veuillez nous excuser s'il y avait un peu d'attente ou si un produit venait à manquer.

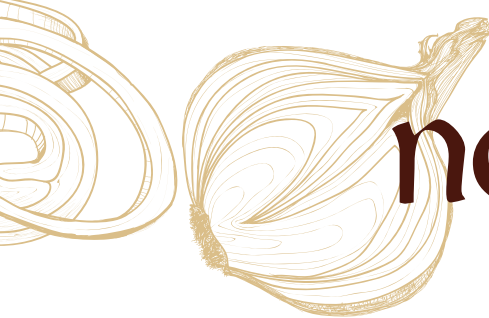
WWW.ROUDENN.BZH



CRÊPERIE tivABRO

"Maison du Pays"





nos galettes

LES TRADITIONNELLES

Galette nature <i>plain pancake</i>	3,00€
Beurre de ferme <i>farm butter</i>	3,40€
Au lait ribot <i>ribot milk</i>	4,70€
Œuf miroir jambon : <i>mirror egg, ham</i>	6,70€
Œuf miroir fromage «Petit Savoyard» <i>mirror egg, Petit Savoyard cheese</i>	6,70€
Jambon fromage Petit Savoyard» <i>ham, Petit Savoyard cheese</i>	6,70€

LES COMPLÈTES

La complète	7,70€
<i>Œuf miroir, jambon, fromage «Petit Savoyard» Mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète oignon	8,70€
<i>Oignons, œuf miroir, jambon, fromage «Petit Savoyard» Onions, mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète champignons	8,70€
<i>Champignons, œuf miroir, jambon, fromage Petit Savoyard Mushrooms, mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète jambon de Savoie	8,90€
<i>Jambon de savoie, œuf miroir, fromage Petit Savoyard Savoy ham, mirror egg, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète andouille	8,90€
<i>Andouille de Dinan, œuf miroir, fromage Petit Savoyard Andouille from Dinan, mirror egg, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète chorizo	8,90€
<i>Chorizo, œuf miroir, fromage Petit Savoyard Chorizo, mirror egg, Petit Savoyard cheese</i>	
La complète tomates	8,80€
<i>Œuf miroir, jambon, fromage Petit Savoyard, tomates (de juin à octobre) Miror egg, ham, Petit Savoyard cheese, tomatoes</i>	
La complète chèvre	8,90€
<i>Fromage chèvre, oeuf miroir, jambon Goat cheese, miror egg, ham</i>	
Supplément ingrédient <i>extra ingredient</i>	
<i>Œuf, légumes du moment, crème fraîche</i>	2,10€
<i>Tomme fermière, fromage «Petit Savoyard», fromage de chèvre, jambon blanc, miel d'acacia</i>	2,50€
<i>Andouille, chorizo, jambon de Savoie, saumon</i>	3,00€
<i>Salade verte green salad</i>	2,50€

LES SPECIALITÉS (accompagnées de salade)

La Bretonne	10,80€
<i>Andouille de Dinan, pommes, tomme fermière au lait cru Andouille from Dinan, apples, farm tomme with raw milk</i>	
La Paysanne	11,00€
<i>Andouille de Dinan, pommes de terre sautées, tomme fermière au lait cru, sauce moutarde à l'ancienne Andouille from Dinan, fried potatoes, farm tomme with raw milk, mustard sauce</i>	
La Savoyarde	11,00€
<i>Jambon de Savoie, pommes de terre sautées, tomme fermière au lait cru, sauce moutarde à l'ancienne Savoy ham, fried potatoes, farm tomme with raw milk, mustard sauce</i>	
La Duguetlette	13,00€
<i>Saumon fumé, crème, tomme fermière au lait cru, œuf, oignons cuisinés Smoked salmon, chive cream, farm tomme with rawmilk</i>	
La Baie	16,60€
<i>Noix de saint-jacques, fondue poireaux, sauce au beurre blanc (de octobre à avril) Scallops, leek fondue, white butter sauce (from october to april)</i>	
La Petite Ferme	10,30€
<i>Oeuf, tomme fermière au lait cru, légumes du moment The vegetarian : egg, farm tomme with raw milk, vegetables of the moment</i>	
La Jardinière	9,70€
<i>Légumes du moment, graines de blé noir torréfiées The vegan : vegetables of the moment, torrefied buckwheat seed</i>	



nos crêpes

LES TRADITIONNELLES

Nature <i>plain</i>	3,00€
Sucre <i>sugar</i>	3,20€
Beurre <i>butter</i>	3,20€
Beurre, sucre <i>butter, sugar</i>	3,40€
Citron pressé <i>squeezed lemon</i>	4,00€
Miel <i>honey</i>	4,10€
Miel et citron <i>honey and lemon</i>	4,80€
Confitures	4,40€
<i>Fraise, abricot, rhubarbe rouge, framboise, myrtille, orange Jams : strawberry, apricot, red rhubarb, raspberry, blueberry, orange</i>	
Caramel au beurre salé maison <i>salted butter caramel</i>	5,50€
Chocolat maison <i>chocolate</i>	5,50€
Crème de marrons <i>chestnut cream</i>	5,50€
Caramel, chocolat <i>Chocolate, salted butter caramel</i>	6,10€
Pommes, caramel au beurre salé <i>apples, salted butter caramel</i>	6,60€
Caramel au beurre salé, chantilly <i>salted butter caramel, chantilly cream</i>	6,70€
Chocolat, chantilly <i>chocolate, chantilly cream</i>	6,70€
Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly <i>Salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, chantilly cream</i>	8,20€
Chocolat, glace chocolat, chantilly <i>Chocolate, chocolate ice cream, chantilly cream</i>	8,20€
Chocolat, poire, chantilly <i>chocolate, pear, chantilly cream</i>	8,20€



LES SPÉCIALITES

La Gourmande	8,70€
<i>Caramel au beurre salé, banane, glace caramel beurre salé, chantilly Salted butter caramel, banana, salted butter caramel ice cream, chantilly cream</i>	
La Saint-Vincent	8,70€
<i>Pommes, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly Apples, salted butter caramel, vanilla ice cream, chantilly cream</i>	
La Saint-Clément	8,70€
<i>Confiture cerise griotte, miel d'acacia, amandes, flambée à la Fine de Bretagne Morello cherry jam, acacia honey, almonds, flambéed Fine de Bretagne</i>	
La Saint-François	8,70€
<i>Banane, coulis de chocolat, glace fraise, chantilly Banana, chocolate, strawberry ice cream, chantilly cream</i>	
La Promenade	8,70€
<i>Galette, miel de sarrasin, glace blé noir, graines de blé noir torréfiés Galette, buckweat honey, breton buckwheat ice crea, torrefied buckwheat seed</i>	
La Délice	8,50€
<i>Confiture d'orange, flambée au triple sec breton - liqueur d'orange Orange jam, flambéed with Breton triple sec - orange liqueur</i>	
Flambée	7,30€
<i>Fine de bretagne ou Bouchinot ou triple sec breton-liqueur d'orange</i>	

DESSERT

Café gourmand	9,50 €
<i>Café + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé et confiture</i>	
Thé gourmand (ou infusion, chocolat)	9,80 €
<i>Thé / infusion / chocolat + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé et confiture</i>	
Digestif gourmand	13,00 €
<i>Fine de Bretagne ou triple sec breton -liqueur d'orange ou la lambig ou bouchinot ou menthe givrée ou get 27 ou Calvados + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel et confiture</i>	

SUPPLÉMENT

Ingrédient supplémentaire : amandes, graines de blé noir...	1,60€
Chantilly	2,00€
Boule de glace	2,10€