

APÉRITIFS

Kir Breton	cassis, pêche, framboise, 10cl	4.00€
Kir vin blanc	cassis, pêche, framboise, 10cl	3.00€
Pineau des Charentes	rosé ou blanc, 5cl	4.00€
IGP Côtes de Gascogne	moelleux, 12cl	5.00€
Verre de Chouchen	5cl	4.50€
Marsala aux amandes	5cl	4.50€
Suze	5cl	4.50€
Americano Maison	12cl	6.00€
Martini	rouge ou blanc, 5cl	4.50€
Ricard	2cl	4.00€
Whisky	4cl	5.00€
Whisky "Breton"	4cl	7.00€

COCKTAILS à base de fruits frais

Sans Alcool 7.00€

VIRGIN COLADA
Coco & ananas



MAGIC AMAZON
Kiwi, pomme verte, ananas & orange



MANGO TANGO
Mangue, citron, jus d'ananas & gingembre



RED SUNSET
Fraise, framboise, citron & jus de cranberry



Avec Alcool 8.50€

KIWI COLLINS
vodka citron kiwi & limonade



MANGO COLLINS
vodka citron mangue & limonade



PINA COLADA
Rhum, coco, vanille, ananas & crème



ZOMBIE
Rhum, mangue, passion, ananas & coco



BIÈRES

Pression	Atlantic, 25cl	3.80€
Panaché	25cl	3.80€
Monaco	25cl	4.00€
Grimbergen	25cl	4.30€
Hoegaarden	blanche, 25cl	4.30€
Pelforth brune	25cl	4.30€
Desperados	25cl	4.50€
Bière sans alcool	25cl	3.50€

CIDRES

Bolée	brut ou doux, 20cl	3.50€
Pichet	brut ou doux, 50cl	7.50€
Pichet	brut ou doux, 1 litre	15.00€
Cidre "Kérisac"	brut ou doux, 75cl	13.50€
Cidre "Val de Rance cru breton"	brut ou doux, 75cl	14.50€
Cidre "Kerne"	artisanal, 1/2 sec	15.50€

VINS

Les vins au verre, 12cl

IGP Vin de pays Charentais	blanc, rosé, rouge,	3.50€
AOP Chinon	rouge	5.00€
AOP Provence	rosé	5.00€
IGP Côtes de Gascogne	blanc, moelleux	5.00€

Les vins au pichet

IGP Vin de pays Charentais	25cl	8.00€
	50cl	11.00€

Les vins en bouteille, 75cl

AOP Provence		24.00€
Les galets de Provence, côtes de Provence, rosé		
AOP Chinon		24.00€
Domaine de la commanderie, rouge		
IGP Côtes de Gascogne		24.00€
Colombelle les charmes, côtes de Gascogne, blanc moelleux		

Et pour les galettes... jetez un coup d'œil au dos !

DIGESTIFS

Cognac VSOP	5cl	6.50€
Cointreau	5cl	6.50€
Calvados	5cl	6.50€
Get 27	5cl	6.50€
Poire Williams	5cl	6.50€

BOISSONS FRAICHES

Au verre

Jus de fruits	25cl	3.50€
Orange, ananas, abricot, exotique, tomate		
Jus de pomme artisanal	20cl	4.00€
Coca Cola, Coca Cola zero	33cl	3.50€
Orangina	25cl	3.50€
Oasis	25cl	3.50€
Limonade	25cl	2.80€
Sirop à l'eau	25cl	1.70€
Menthe, grenade, citron, fraise, orange, pêche, cerise		
Diabolo	25cl	3.00€
Menthe, grenade, citron, fraise, orange, pêche, cerise		
Lait froid	25cl	2.50€
Thé glacé maison	Thé noir & citron	4.50€

En bouteille

Schweppes		3.50€
Jus de tomate		3.50€
Jus artisanal		
Verre de jus de pomme	20cl	4.00€
Jus de pomme pétillant KERNE, bio		5.00€
Sans alcool, 25cl		
HVE Jus de pomme pétillant BULLES D'API		11.00€
Sans alcool, 75cl		

EAUX

1/4 Vittel	25cl	3.50€
Perrier	33cl	4.00€
Vittel	75cl	5.00€
San Pellegrino	75cl	5.00€
Supplément tranche ou sirop		0.20€

GALETTES TRADITIONNELLES

au blé noir

* Galette au beurre salé	3.00€
* Galette Emmental	5.00€
* Belle Ile <i>Œuf, emmental</i>	6.00€
* Carnac <i>Emmental, jambon blanc</i>	7.00€
* Bréhat (complète) <i>Œuf, emmental, jambon blanc</i>	8.00€
* Chausey <i>Œuf, emmental, jambon blanc, champignons</i>	8.50€
* Bretonne <i>Œuf, emmental, jambon blanc, épinards à la crème</i>	8.50€
* Molène <i>Œuf, chèvre, jambon cru</i>	8.00€
* Ouessant <i>Œuf, chèvre, miel</i>	7.00€
* Louët <i>Œuf, oignons confits au cidre</i>	6.00€
* Houat <i>Champignons, tomates fraîches, Emmental</i>	7.00€
* Tascon <i>Epinards, tomates fraîches, chèvre</i>	8.00€

*galettes qui peuvent être choisies dans les menus

NOS SALADES REPAS

Salade verte <i>Salade nature servie avec vinaigrette</i>	2.50€
Parisienne <i>Salade, tomates fraîches, jambon blanc, copeaux de parmesan, œuf</i>	11.00€
Berger <i>Salade, tomates fraîches, chèvre fermier sur toasts, miel, amandes grillées</i>	12.00€
Landaise <i>Salade, tomates fraîches, magret fumé, lardons, croûtons, amandes grillées</i>	12.00€
Baltique <i>Salade, tomates fraîches, saumon fumé, citron, sauce bulgare aneth</i>	12.00€

NOS OMELETTES

Oeufs au plat 3 œufs	5.00€
Omelette nature 3 œufs	6.00€
Omelette composée : 3 œufs	
<i>Au choix : lardons, pommes de terre, emmental, jambon blanc, champignons</i>	
1 Ingrédient	7.00€
2 Ingrédients	8.00€
3 Ingrédients	9.00€
4 Ingrédients	10.00€

Prix nets en euros - Service compris - Nous vous informons que certaines de nos préparations peuvent contenir des allergènes, Merci de nous consulter en cas d'allergie,

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

au blé noir

Espagnole <i>Emmental, œuf, poulet, chorizo, poivrons</i>	12.50€
Guéménoise <i>Œuf, emmental, andouille de Guéméné, oignons confits au cidre</i>	12.50€
Kalidaan <i>Emmental, chèvre fermier, magret fumé, tomates fraîches</i>	12.50€
Alpage <i>Emmental, tomme de brebis, magret fumé, pommes de terre, confiture de cerise noire</i>	12.50€
Périgourdine <i>Emmental, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit, pommes fruits</i>	14.00€
Batz <i>Emmental, œuf, oignons confits au cidre, saucisse bretonne, sauce moutarde</i>	11.00€
Tartiflette <i>Fromage à raclette, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche</i>	12.50€
Raclette <i>Emmental, fromage à raclette, jambon cru, cornichons, pickles d'oignons</i>	12.50€
La canardière <i>Purée de patates douces et potimarron, effiloché de canard, noisettes torréfiées, sauce à l'orange</i>	12.50€

SPÉCIALITÉS DE LA MER

au blé noir

Scandinave <i>Saumon fumé, tomates fraîches, emmental</i>	12.50€
Alaska <i>Saumon fumé, fromage de chèvre, épinards, oignons</i>	14.00€
St Brieuc <i>Noix de saint jacques fraîches (selon l'arrivée), fondue de poireaux</i>	15.00€
Ecossaise <i>Saumon fumé, fondue de poireaux</i>	12.50€

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRE

au blé noir

Pâturage <i>Emmental, chèvre fermier, parmesan fromage à raclette</i>	14.00€
Vachette <i>Emmental, camembert, miel, amandes grillées</i>	11.00€
Chèvre feuille <i>Emmental, chèvre fermier, pommes fruits, noix</i>	12.50€
La végétarienne <i>Purée de patates douces et potimarron, champignons poêlés, noisettes torréfiées, crème balsamique, jeunes pousses</i>	14.00€
Suppléments <i>Œuf...</i>	0.80...€

LA CRÊPERIE

VICTOR HUGO



NOS MENUS

Menu Victor Hugo uniquement le midi en semaine

14.00 €

1 Galette traditionnelle*

1 Crêpe Crêpe au sucre, chocolat, caramel, confiture
OU glace 2 boules

1 verre de cidre

OU 1 verre de vin de pays

OU 1 verre de jus de pomme artisanal

OU 1 verre de chinon rouge (sup. 1€)

OU 1 verre de Provence rosé (sup. 1€)

Menu Fraicheur uniquement le midi en semaine

14.00 €

1 Salade au choix
(Parisienne, Landaise, Baltique)

1 Crêpe Crêpe au sucre, chocolat, caramel, confiture
OU glace 2 boules

Café OU thé nature OU thé parfumé (sup. 1 €)

Menu Enfant

8.00 €

1 Galette jambon, emmental OU galette œuf, emmental

1 Crêpe Crêpe au sucre, Nutella, caramel, confiture
OU glace 1 boule

1 Sirop à l'eau OU 1 Oasis

**La Galette du moment affichée
sur les tableaux**