

La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

GALETTES

SARRASIN

SERVIES AVEC UNE PETITE SALADE VERTE

LA COMPLÈTE

Oeuf, gruyère, jambon

16.50

également en version végétarienne avec du jambon végétal

LA POPEYE

Oeuf, gruyère, épinards en branches

16.-

LA CHEVRY

Pommes fondantes, bûche de chèvre, noix

18.-

LA CRIÉE

Sardines, confit d'échalotes, citron

18.-

LA CAMPAGNARDE

Oeuf, gruyère, lardons

16.-

LA BREIZH

Oeuf, gruyère, oignons dorés au cidre, lardons

19.-

LA TRADITION

Saucisse à rôtir, oignons dorés au cidre, moutarde

16.-

LA FORESTIÈRE

Gruyère, champignons déglacés au cidre, oignons dorés au cidre, lardons

21.-

LA NORDIQUE

Saumon fumé, crème ciboulette, gomasio (graines de sarrasin torréfiées, paillettes d'algues, fleur de sel)

18.-

également en version végétarienne avec des carottes fumées

LA DOUCE SALÉE

Pommes fondantes, lardons

15.-

L'EN-CAS DE SOPHIE

Blinis, beurre de cacahuètes, sirop d'érable, noisettes torréfiées

13.-

CRÊPES

FROMENT

LA BRETONNE

Pommes fondantes, caramel fleur de sel, amandes effilées torréfiées

17.50

LA NOISETTE

Glace noisette, chantilly maison, noisettes torréfiées

16.50

L'INDÉCISE

Glace vanille, chocolat (noir, au lait ou blanc), caramel fleur de sel, chantilly maison

19.50

LA GROSEILLE

Gelée de groseilles, beurre de cacahuètes, cacahuètes concassées

14.50

LA FLAMBÉE

Grand Marnier, confiture d'oranges amères

14.50

NOTRE FORMULE

1 GALETTE + 1 CRÊPE POUR 21.-

UNIQUEMENT ENTRE 11H ET 14H
DU MARDI AU SAMEDI

1 GALETTE

SERVIE AVEC UNE PETITE SALADE VERTE

LA COMPLÈTE

Oeuf, gruyère, jambon

ou

LA POPEYE

Oeuf, gruyère, épinards en branches

ou

LA CHEVRY

Pommes fondantes, bûche de chèvre, noix

1 CRÊPE

SUCRE

ou

SUCRE-CANNELLE

ou

CONFITURE FRAISE

VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE ?
INFORMEZ-NOUS AVANT VOTRE COMMANDE.

RAJOUTEZ UN INGRÉDIENT OU COMPOSEZ VOUS-MÊME
VOTRE GALETTE OU VOTRE CRÊPE

INGRÉDIENTS SALÉS

galette sarrasin nature	8.-
moutarde	1.-
miel	3.-
gomasio (graines de sarrasin torréfiées, paillettes d'algues, fleurs de sel)	2.-
épinards en branches	3.-
oignons dorés au cidre	3.-
confit d'échalotes	4.-
olives noires	3.-
tomates séchées	4.-
carottes fumées	5.50
champignons au cidre	4.-
pommes fondantes	4.50
jus de citron	1.50
supplément de salade	2.50
noix	3.-
amandes effilées torréfiées	3.-
noisettes torréfiées	3.-
cacahuètes concassées	3.-
purée de sésame	3.-
beurre de cacahuète	3.-
gruyère	3.-
bûche de chèvre	3.50
oeuf	2.-
beurre salé en barette	0.50
crème ciboulette	2.50
jambon	3.50
lardons	3.-
anchois	3.-
sardines	4.-
saumon fumé	5.50
saucisse a rôtir	4.-
jambon végétal	3.50

INGRÉDIENTS SUCRÉS

crêpe froment nature	7.-
sucré	1.-
sucré-cannelle	1.-
sirop d'érable	3.-
miel	3.-
caramel fleur de sel maison	3.-
caramel fleur de sel maison au Pommeau	4.-
vin cuit	4.-
banane	2.-
jus de citron	1.50
pommes fondantes	4.50
noix	3.-
amandes effilées torréfiées	3.-
noisettes torréfiées	3.-
cacahuètes concassées	3.-
purée de sésame	3.-
beurre de cacahuète	3.-
chocolat noir	3.-
chocolat au lait	3.-
chocolat blanc	3.-
ovomaltine crunchy	3.50
confiture fraises	2.50
confiture d'oranges amères	2.50
gelée de groseilles	2.50
confiture de châtaignes	2.50
chantilly maison	3.-
beurre salé en barette	0.50
meringue	3.-
flambée Grand Marnier	5.-
flambée rhum	5.-

GLACE / SORBET

la boule 3.80

NOS GLACES DE LA BREBISANE À PUIDOUX : VANILLE - CHOCOLAT - NOISETTE -
lait de brebis CAMEL FLEUR DE SEL

NOS GLACES DE LA MUCCA À BULLE : CAFÉ - STRACCIATELLA - FLEUR DE LAIT- PISTACHE

NOS SORBETS DE LA MUCCA À BULLE : MANGUE - FRAISE

La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

BOISSONS SANS ALCOOL

<u>AU VERRE</u>	<u>20cl</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1l</u>
Eau plate, Eau gazeuse	2.50	3.50	5.00	8.00
Rivella rouge	3.50	4.50	6.50	11.00
Jus de pommes artisanal <i>Le pressoir du Belmont</i>	4.00	5.00	7.00	13.00
Thé froid citron ou pêche	3.50	4.50	6.50	11.00
Sirop Morand - grenadine - citronnelle - menthe - sureau - framboise - abricot	3.00	4.00	5.50	9.50
supplément eau gazeuse	+ 0.50			
supplément limonade	+ 0.80			
Infusion glacée maison <i>mélange de cannelle, menthe, fleurs d'hibiscus, mélisse, tilleul - sous forme de sirop</i>		4.90		

<u>EN BOUTEILLE</u>	<u>33cl</u>
Breizh cola - classic - zéro	5.00

Limonade artisanale La Mortuacienne - citron - mandarine - pamplemousse	5.00
---	------

Maté artisanal Grano Maté - classic - ginger - roasted (sans sucre)	6.50
---	------

Kombucha artisanal Benefi'K - nature - gingembre - hibiscus, menthe, soucis - aronia	7.00
--	------

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	4.20
Double espresso	6.00
Renversé	5.50
Cappuccino	5.50
Café Latte <i>chaud ou froid</i>	6.00
Café Plaisir <i>café, chantilly maison et caramel fleur de sel</i>	8.90
Café breton maison <i>café, lambig, caramel fleur de sel, nuage de chantilly (contient de l'alcool)</i>	9.20
Affogato <i>expresso, boule de galce vanille</i>	8.00
Chocolat chaud maison	6.90
Lait <i>chaud ou froid</i>	3.90
Matcha Imperial bio <i>mélangé avec 1/4 de lait chaud ou froid</i>	7.50

Infusions et thés
demandez nos cartes

CIDRES

<u>A LA BOLÉE OU EN BOUTEILLE</u>	<u>20cl</u>	<u>75cl</u>
Cidre Brut <i>La ferme de Kerloïck - 5.5% vol.</i>	7.00	24.50
Cidre Demi-Sec <i>Le Kerné - 4.5% vol.</i>	7.00	24.50
Cidre Doux <i>Rhuys, cidrerie Nicol - 3% vol.</i>	7.00	24.50
Cidre Rosé <i>de Brocéliande, bio - 4.5% vol.</i>	8.00	28.50

La CRÊPERIE de RUE

votre crêperie bretonne dans la plus petite ville d'Europe

BIÈRES

BRASSERIE DU JORAT À ROPRAZ

<u>EN PRESSION</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>
La Blonde <i>5% vol.</i>	5.00	7.00
Panachée	4.80	6.80
Monaco	4.80	6.80

<u>EN BOUTEILLE</u>	<u>33cl</u>
La Nati <i>blonde - 4.7% vol.</i>	8.00
L'IPA <i>5.8% vol.</i>	8.00
La Blanche <i>5.5% vol.</i>	8.00
La Sagesse <i>sans alcool</i>	8.00

BRASSERIE LANCELOT EN BRETAGNE

<u>EN BOUTEILLE</u>	<u>33cl</u>
Duchesse Anne <i>triple pur malt - 7.5% vol.</i>	9.00
Cervoise <i>au miel et 7 plantes aromatique - 6% vol.</i>	9.00
Blanche Hermine <i>au note de froment et d'agrumes - 5.5% vol.</i>	9.00
Telenn Du <i>brune bio au blé noir breton - 4.5%</i>	9.50

COCKTAILS

Kir breton <i>crème de cassis, cidre</i>	7.00
Spritz breton <i>Aperol, cidre</i>	8.50
Hugo au cidre <i>sirop de sureau, cidre</i>	8.50

VINS

DOMAINE DES FAVERGES À ST-SAPHORIN

<u>EN BOUTEILLE</u>	<u>50cl</u>	<u>70cl</u>	<u>75cl</u>
VIN BLANC			
Chasselas <i>bio</i>	28.00	38.00	
VIN ROSÉ			
Rosé Pinot noir <i>bio</i>	27.00		
VIN ROUGE			
Assemblage rouge <i>bio</i>	31.00		
Assemblage rouge <i>réserve du Château de Gruyères, bio</i>			43.00
VIN DOUX			
Hibernatus <i>bio</i>	49.00		
aussi au verre 10cl	13.00		

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>	<u>10cl</u>
Chouchen <i>hydromel - 13% vol.</i>			9.00
Liqueur de Fleur de caramel <i>au caramel salé - 18% vol.</i>		8.00	
Liqueur de Maté "La Dorée" <i>22% vol.</i>		9.00	
Pommeau "vieux" <i>vieilli en fût de chêne, eau de vie de cidre et jus de pomme - 17% vol.</i>		9.00	
Lambig de Bretagne hors d'âges <i>eau de vie de cidre - 40% vol.</i>	12.00		
Très vieille eau de vie de cidre <i>âge inconnu - 40% vol.</i>	14.00		
Whisky de Bretagne <i>pure blé noir, vieilli en fût de chêne - 43% vol.</i>	9.00	15.00	
Limuncello <i>30% vol.</i>		7.00	

INFUSIONS EN VRAC

ROOIBOS

	<u>tasse</u>	<u>théière</u>
Parfum d'Afrique ⌚5 min. 🌡95°C <i>Rooibos aux notes chaudes et fruitées, mêlant orange et épices douces comme la cannelle et le clou de girofle.</i>	4.50	8.50
Solstice d'été ⌚5 min. 🌡95°C <i>Rooibos vert aux notes exotiques et rafraîchissantes, mêlant fleurs de cactus et bleuets.</i>	4.50	8.50
Tango d'Agrumes bio ⌚5 min. 🌡95°C <i>Rooibos aux notes d'agrumes, de mandarine et de bergamote, relevé par une touche végétale et mentholée de buchu.</i>	4.80	8.80
Eclat de Rire ⌚5 min. 🌡95°C <i>Rooibos gourmand aux fruits exotiques, fruits rouges et pétales de rose, pour une infusion douce et pleine de bonne humeur.</i>	5.00	9.00
Rooibos Vanille ⌚5 min. 🌡95°C <i>Rooibos aux notes chaudes et douces de vanille, dans un bel équilibre gourmand et réconfortant.</i>	5.00	9.00

INFUSIONS

	<u>tasse</u>	<u>théière</u>
Tilleul ⌚5-10 min. 🌡95°C 	4.50	8.50
Menthe poivrée ⌚5-10 min. 🌡95°C 	4.50	8.50
Camomille ⌚5-10 min. 🌡95°C 	4.50	8.50
Verveine ⌚5-10 min. 🌡95°C 	4.50	8.50
Panier de Fraise ⌚5 min. 🌡95°C <i>Infusion fruitée aux notes de fraise et de fruits rouges, offrant une belle robe rouge et une douceur gourmande.</i>	4.50	8.50
Flamme du Soir ⌚6 min. 🌡95°C <i>Infusion chaleureuse et épicée aux notes d'orange et de pomme, réconfortante comme un feu de cheminée.</i>	4.50	8.50
Tisanes Lioba ⌚5-10 min. 🌡95°C <i>voir la carte Lioba</i>	4.50	

THÉS EN VRAC

THÉS NOIRS		<u>tasse</u>	<u>théière</u>	THÉS VERTS		<u>tasse</u>	<u>théière</u>
Kenilworth Mid-Grown OP Ceylan	⌚ 5 min. 🌡 95°C	4.50	8.50	Sencha n°2 bio	⌚ 1-2 min. 🌡 60°C	6.50	10.50
<i>Sa qualité confère à la puissance de ses notes boisées un équilibre juste d'intensité et de douceur.</i>				<i>Un grand Sencha traditionnel aux feuilles en aiguilles d'un vert profond.</i>			
Thé des Moines	⌚ 3-4 min. 🌡 95°C	4.50	8.50	Earl Green	⌚ 3 min. 🌡 70°C	4.50	8.50
<i>Mélange de thé noir et vert de Chine délicatement parfumé à la bergamote, au jasmin, à la vanille et à la lavande, agrémenté de fleurs de thés.</i>				<i>Sencha chinois parfumé à la bergamote.</i>			
Thé Cannelle	⌚ 5 min. 🌡 95°C	4.50	8.50	Grand Thé vert au Jasmin bio	⌚ 3 min. 🌡 70°C	5.00	9.00
<i>Thé noir de Ceylan aux morceaux et extraits de cannelle pour une infusion aux saveurs épicées, puissantes et chaleureuses.</i>				<i>Thé vert délicatement équilibré entre les parfums de fleurs de jasmin et la fraîcheur végétale du thé.</i>			
Blue's Earl Grey	⌚ 5 min. 🌡 95°C	4.50	8.50	Jardin Enchanté	⌚ 3 min. 🌡 70°C	4.50	8.50
<i>Base de thés noirs de Chine et de Ceylan, aux notes fraîches de bergamote, sublimée par des pétales de bleuet et de délicats arômes citronnés.</i>				<i>Thé vert Sencha aux notes fraîches et légèrement vanillées, accompagné d'orange et de pétales de tournesol.</i>			
				Sakura	⌚ 2 min. 🌡 60°C	5.50	9.50
				<i>Thé vert Kukicha aux fleurs de cerisier, agrémenté de feuilles de sakura et de pétales de rose aux subtiles notes de coumarine.</i>			