

Nos Galettes au Sarrasin

AU BEURRE DEMI-SEL

Nature ou beurre demi-sel.....	4,90€
A l'œuf.....	5,90€
Au fromage emmental.....	7,40€
Au jambon blanc.....	7,40€
A la saucisse fumée de Bretagne.....	7,40€
A l'andouille fumée de Guémené.....	8,40€
Au lard fumé de Bretagne.....	7,40€
La Croque (jambon, emmental).....	8,90€
La Quiche (lard fumé, oeuf, emmental).....	9,90€
La Complète (jambon, oeuf, emmental).....	9,90€
La Supérieure (2 oeufs, jambon, emmental).....	10,90€
La Bergère (champignons à l'échalote, chèvre, lard, crème, ciboulette).....	10,90€
La Gargantua (jambon Serrano, oeuf, emmental).....	10,90€
La Jardinière (ratatouille maison, oeuf, emmental, ciboulette).....	10,90€
La Spécialité (oeuf, emmental, tomate, mélange de salades).....	10,50€
La Rennaise (saucisse, oeuf, emmental).....	9,90€
La Fromagère (chèvre, roquefort, emmental, crème, ciboulette).....	10,90€
La Guémenoise (andouille de Guémené, oeuf, emmental, ciboulette).....	10,90€
La Seguin (chèvre, emmental, jambon, ciboulette, crème, cumin).....	10,90€
La Saladette (mélange de salades, maïs, champignons, tomate, jambon, emmental).....	10,50€
La Gersoise (magret fumé, emmental, crème, ciboulette).....	9,90€
La Baltique (saumon 2 tranches, crème fraîche, citron, ciboulette).....	10,90€
La Jeannick (emmental, chèvre, lard, ail, huile d'olive, ciboulette).....	10,90€
La Maraîchère (roquefort, chèvre, crème, salade).....	9,90€
La Provençale (emmental, miettes de thon, tomate fraîche, ail, huile d'olive, ciboulette).....	10,90€

LES SUPPLÉMENTS

Œuf.....	1,50€
Fromage ou Jambon ou Saucisse ou Lard.....	2,50€
Serrano ou Magret ou Andouille ou Ratatouille ou Avocat.....	3,50€
Saumon 1 tranche.....	4,50€

Nos crêpes de Froment Sucrées

AU BEURRE DEMI-SEL

Au sucre.....	4,50€
Au citron frais, sucre.....	5,10€
A la confiture (abricot, fraise, framboise, myrtille).....	5,90€
Au miel.....	6,40€
A la liqueur (sucre, Grand Marnier® ou Rhum ou cointreau).....	6,90€
Au miel citron ou au chocolat ou à la crème de marron ou au Nutella® ou au caramel beurre salé ou au sirop d'érable ou pâte à tartiner spéculoos.....	6,90€
Crêpe flambée à la banane (sucre, écrasé de banane).....	8,90€
La Chouanne (sucre, écrasé de banane, crème fouettée).....	8,90€
La Chocolatine (écrasé de banane, sauce chocolat chaud).....	8,90€
La Lorientaise (rondelle d'orange fraîche, chocolat, Cointreau).....	9,90€
La Mélénick (Grand Marnier®, confiture de framboise, crème fouettée).....	9,90€
La Quistinic (Cointreau, crème de marron, crème fouettée).....	9,90€
La Martiniquaise (sucre, ananas, crème fouettée, Rhum).....	9,90€
La Glazic (griottes, crème fouettée, Grand Marnier®).....	9,90€
La Bigoudène (poires au sirop, crème fouettée, sauce chocolat chaud).....	9,90€
La Banquise (sucre, 2 parfums de glace aux choix, crème fouettée, Grand Marnier®).....	10,90€
La Normande (sucre, compote de pommes biologiques, Calvados).....	9,90€
La Choco-neige (sauce chocolat chaud, une boule de glace vanille, coco râpée).....	9,90€
La Wallone (pâte à tartiner spéculoos, une boule de glace vanille, émietté de spéculoos, crème fouettée).....	10,30€
La Plougastel (fraises fraîches, sucre, crème fouettée) selon saison.....	9,90€
Coupe de fruits (selon saison).....	6,30€
Coupe de fraises fraîches (selon saison).....	7,50€

LES SUPPLÉMENTS :

Amandes, noix, chocolat, crème fouettée, liqueur, miel, crème de marron.....	2,50€
1/4 citron frais.....	0,60€

Œufs de poules élevées en plein air pour la conception de notre pâte froment, sur nos galettes et omelettes.

Nos salades

Nous vous proposons quelques compositions à notre goût. Nos salades sont présentées sur un mélange de salades.

	PETITE	GRANDE
SALADE VERTE	3,50€	5,60€
LA CORSAIRE	7,90€	11,30€
maïs, champignons, ananas, crème fraîche, avocat		
LA SALADE DE TOMATES	7,90€	11,30€
tomates, thon, avocat, œuf au plat		
LA VENDANGEUSE	8,60€	12,80€
fromage de chèvre, miel, jambon Serrano, raisins frais, noix, pomme fraîche		
LA SALADE DE ROQUEFORT	7,80€	11,30€
roquefort, noix, œuf au plat		
LA BÉCASSINE	8,00€	11,80€
jambon, kiwi, champignons, roquefort		
LA SALADE AU MAGRET	8,30€	12,30€
tomates, magret, avocat, fromage de chèvre		
LA BOURBON	9,00€	13,40€
avocat, crème fraîche, lard fumé, champignons, pomme fraîche, chèvre		
LA GOURMANDE	9,90€	14,90€
maïs, avocat, pomme, chèvre, jambon blanc, jambon Serrano, poire, champignons, vinaigrette à la fraise		
LA NORVÉGIENNE	9,90€	14,90€
tomates, chèvre, saumon, crème, œuf poché		
LA SAINT GOUSTAN	9,90€	14,90€
tomates, chèvre, jambon serrano, œuf dur, anchois		

*avocat selon saison (à remplacer selon votre choix)
Deux sauces au choix: vinaigrette maison ou huile d'olive et citron frais.



Nos omelettes

Trois œufs, un soupçon de crème accompagnés d'une salade (mélange de salades, tomate, champignon)

Nature.....	7,50€
Emmental ou Jambon ou Saucisse ou Lard ou Chèvre ou Champignon Échalote ou Roquefort.....	9,50€
Andouille ou Ratatouille maison ou Magret ou Thon ou Serrano.....	10,50€
Saumon.....	11,50€

A votre goût, mélangez les suppléments que vous désirez.

LES SUPPLÉMENTS :	
Tomate ou Maïs ou Oeuf.....	1,50€
Fromage ou Jambon ou Lard ou Roquefort ou Chèvre ou Saucisse ou Champignon Échalote ou Thon.....	2,50€
Magret ou Avocat ou Ratatouille ou Jambon Serrano ou Anchois.....	3,50€
Saumon 1 tranche.....	4,50€

Nous organisons également vos repas de groupes, anniversaires, associations et événements, n'hésitez pas à vous renseigner en caisse.



Café Gourmand 8,90€

Crêpe roulée et ses différents accompagnements, crème fouettée, 1 boule de glace, expresso et bonbon au caramel beurre salé.

Nos Assiettes

- L'assiette de charcuterie..... 15,50€
Son jambon Serrano et toute la charcuterie Bretonne (andouille fumée de Guémené, saucisse fumée, lard fumé, jambon blanc)
- L'assiette de fromages..... 6,50€
Roquefort, chèvre



* selon stock disponible
** Possibilité de choix de garniture en supplément payant.



Nos prix sont nets.
Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Nos Apéritifs

TRADITIONNELS	
Muscat	3,60€
Banyuls	3,60€
Martini Rouge	3,60€
Martini Blanc	3,60€
Kir Vin blanc (cassis, pêche, mûre)	3,60€
Kir Royal Champagne	8,00€
Coupe de Champagne	8,00€
Bouteille de Champagne TRIBAUT 37,5cl	25,00€
Bouteille de Champagne TRIBAUT 75cl	50,00€
Get 27(4cl), Clan Campbell (4cl)	6,50€

BRETONS	
Chouchen : miel fermenté	3,60€
Kir Breton (cassis, pêche, mûre)	3,60€
Pastis Breton	3,60€
Whisky Breton 2cl 3,00€ 4cl 6,50€	
Fleur de caramel (4cl)	3,60€

Nos Bières

A LA PRESSION	
Heineken 25cl 3,90€ 50cl 6,80€	
Bière du mois 25cl 3,90€ 50cl 6,80€	

EN BOUTEILLE	
Bières Bretonnes 33cl	
• Brasserie de l'Herminette	5,20€
• Arsouille (Blonde épiciée)	5,20€
• Petite Fripouille (Ambrée)	5,20€
• Triple Busé (Blonde 9% Alc.)	5,20€
• Vieille Canaille (Brune 8% Alc.)	5,20€
• Nénette fruits rouges	5,20€



• Brit Bière Blanche	5,20€
• Dremmwel Gwiniz au sarrasin BIO	5,20€
La Bière du Canigou	5,20€
Heineken sans alcool 33cl	4,20€

Nos autres boissons

SODAS	
Orangina 25cl	3,80€
Pepsi Cola 33cl	3,80€
Limonade 33cl	3,80€
Ice Tea 25cl	3,80€
Sirop 2,20€	
Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron	

EAUX MINÉRALES	
Perrier 33cl	3,90€
Sémillante 50cl	2,90€
Plate ou Gazeuse	
Sémillante 100cl	3,50€
Plate ou Gazeuse	

POUR FAIRE COMME LES GRANDS	
Le jus de pomme trouble Maison Kerné	
1L	9,50€
Le jus de pomme qui pétille artisanal Maison Sorre	
33cl	3,80€

Nos Thés Whittington

Thé noir	3,00€
Caylan, Citron Bio, Earl Grey, Darjeeling, Vanille Passion, Fruits rouges	
Thé vert	3,00€
Nature, Menthe, Jasmin	
Thé blanc	3,00€
Vanille Pamplemousse / Rooibos, The Oolong Grenade	
Infusion	3,00€
Tilleul, Yverveine, Yverveine Menthe, Caramel Vanille	

Nos Cidres

PRODUCTEURS LES CELLIERS ASSOCIES VAL DE RANCE

EN BOUTEILLE	
La traditionnel fermier 1l	13,70€
Extra brut	

A LA PRESSION doux ou brut	
La bolée 20cl	3,20€
Le pichet 50cl	6,90€
Le pichet 100cl	13,40€

PRODUCTEUR BIO FERME DU MANOIR DU VAL

L'ARTISANAL (la bouteille)	
Brut ou doux 75cl	12,10€

Nos Vins

AU PICHET Côtes Catalanes IGP Rouge, Rosé ou Blanc

Le Verre	2,50€
25cl	4,50€
50cl	8,10€
75cl	11,10€

EN BOUTEILLE	
VIN DE PAYS D'OC	
DOMAINE CAZES LE CANON DU MARECHAL	
Rouge ou Rosé 75cl	18,90€

Demandez notre carte des vins

Nos jus de fruits

3,70€



Ananas Abricot Tomate Orange Multi-fruits Pomme Pamplemousse rose

Nos boissons chaudes

Café espresso	1,90€
Café crème	2,90€
Décaféiné espresso	2,20€
Décaféiné crème	3,10€
Cappuccino café	3,20€
Cappuccino déca	3,40€
Café Irlandais	7,20€
Chocolat chaud maison	3,30€

Nos Parfums

Une boule 2,60€

CARTE D'OR

CRÈMES GLACÉES

Carnaval	Parfum guimauve avec inclusions cacaoitées
-----------------	--

Nutty	Parfum Chocolat Noisette Avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja
--------------	--

Caramel Fleur de Sel	A la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel
-----------------------------	--

Chocolat Noir	A base de chocolat Bary Callebaut à 70% de cacao d'Equateur
----------------------	---

Banane	Avec des morceaux de banane
---------------	-----------------------------

Crème catalane	Elaborée par un artisan glacier
-----------------------	---------------------------------

Praliné	Avec des éclats de noisettes caramélisées
----------------	---

Fraise	Avec des morceaux de fraise
---------------	-----------------------------

Menthe	Avec des éclats de chocolat noir
---------------	----------------------------------

Noix de Coco	Avec de la noix de coco râpée
---------------------	-------------------------------

Café	Avec du café Arabica de Colombie
-------------	----------------------------------

Pistache	Avec des éclats de pistaches grillées
-----------------	---------------------------------------

Rhum-Raisins	Au rhum des Antilles Françaises avec raisins macérés au rhum
---------------------	--

Spéculoos	Au biscuit spéculoos
------------------	----------------------

Nougat	Avec des morceaux de nougat de Montélimar
---------------	---

Vanille Bourbon	A l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar
------------------------	--

SORBETS PLEIN FRUIT

Framboise	Avec des morceaux de framboise
------------------	--------------------------------

Citron Jaune	Avec des morceaux de citron jaune de Sicile
---------------------	---

Cerise	A la cerise Griotte, avec des morceaux de cerise
---------------	--

Mangue d'Inde	Avec des morceaux de mangue d'Inde
----------------------	------------------------------------

Orange	Avec des oranges et des écorces d'orange semi-confites
---------------	--

Cassis	Avec des baies de cassis
---------------	--------------------------

Nos Coupes Glacées

La Fruitière	1 b. sorbet framboise, 1 b. sorbet citron, 1 b. sorbet orange, griottes	8,40€
L'Aiguillette	2 b. sorbet orange, 1 b. glace chocolat, sauce chocolat chaud	8,40€
La Citronnelle	2 b. sorbet citron, Vodka, rondelles de kiwi	8,40€
La Framboisine	2 b. sorbet framboise, Grand Marnier®, Crème fouettée, amandes grillées	9,20€
Le Chocolat Liégeois	2 b. glace chocolat, 1b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	9,70€
Le Café Liégeois	2 b. glace café, 1b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	9,70€
La Cafèine	1 b. glace café, 1b. glace praliné, 1b. glace vanille, 1 café chaud, crème fouettée	9,70€
La Dame Blanche	3 b. glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	9,70€
La Bretonne	2 b. glace caramel fleur de sel, 1 b. glace vanille, fleur de caramel (alcool de Salidou), crème fouettée	9,70€
La Mentholine	1 b. glace chocolat, 2 b. glace menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée	9,70€
L'Océane	1 b. glace pistache, 1 b. glace praliné, 1 b. glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée	9,70€
La Châtelaine	1 b. glace caramel fleur de sel, 1 b. glace vanille, 1b. glace praliné, nappage caramel beurre salé, crème fouettée	9,90€
La Brésilienne	1 b. glace banane, 1 b. glace Rhum-Raisins, rondelles d'ananas, rhum, crème fouettée	9,90€
La Nougatine	1 b. glace praliné, 1 b. glace vanille, 1 b. glace nougat, noix, crème fouettée, Grand Marnier®	9,90€
La Poire Belle-Hélène	2 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, 1 demi-poire au sirop, crème fouettée, sauce chocolat chaud	9,90€
La Banana Surf	1 b. glace praliné, 1 b. glace chocolat, 1 b. glace vanille, 1 demi-banane fraîche, crème fouettée, sauce chocolat chaud	9,90€



LA CRÊPERIE BRETONNE

5 adresses en Roussillon pour perpétuer nos origines!

Avenue Guy Drut, Colline des Loisirs
• CANET EN ROUSSILLON
04.68.39.30.62

8 rue Foch
• PERPIGNAN
04.68.34.36.93

Route d'Elne ZAC Mas Balande
• PERPIGNAN
04.68.34.72.60

Route d'Elne ZAC Mas Balande
• PERPIGNAN
04.68.38.86.57

10 quai de l'Amirauté
• COLLIOURE
04.68.82.54.91

Les Crêpes,
une authentique histoire
de Bretons...

Le Sarrasin est considéré à tort comme une céréale. Ne l'appelle t'on pas Blé Noir ? Le Sarrasin est une plante herbacée du Moyen Orient. Les Croisés ont introduit sa culture en France et la Duchesse Anne a popularisé la consommation de sa farine en Bretagne. La farine de Blé Noir a un goût parfumé et savoureux. Elle est très nutritive et très digeste : elle apportera à l'organisme des sels minéraux nombreux et fort rares (magnésium, phosphore, fluor, fer, calcium...).



CARTE D'OR