

# Bienvenue à la **Crêperie Artisanale**

Nous vous souhaitons un bon appétit !...



**Mais avant,**

**un peu d'histoire !...**

**Crêpes !** Un mot qui évoque de bien joyeuses traditions, dont les origines remontent à l'Antiquité romaine. Et oui ! Les Romains mangeaient des crêpes pendant les Lupercales, fêtes de la fécondité qui avaient lieu au début de février et qui saluaient, à la fois, le retour du printemps et la promesse de la moisson future. Ces fêtes, fort licencieuses, furent condamnées par le pape Gélase, en 494, et remplacées par celle de la Purification de la Vierge, la Chandeleur, célébrée le 2 février.

Il paraît que le pape Gélase 1er reconfortait les pèlerins de Rome avec des crêpes, symbole du soleil et des moissons abondantes. Dans l'antiquité c'était la Galette qui était de consommation courante.

On trouve la première recette en France vers 1390 dans « Manager de Paris ».

C'est seulement vers le XIII<sup>e</sup> siècle qu'elle fait son apparition en **Bretagne** suite à la culture du sarrasin rapporté de croisades en Asie. Le sarrasin a permis de confectionner cette fine couche de pâte, de forme ronde. C'est le début de la galette **Bretonne** !

Aujourd'hui **la Galette Bretonne** est un plat traditionnel renommé et consommé en France et ailleurs.

Elle est servie garnie d'ingrédients divers, salée ou sucrée.

La crêpe est citée dans les récits dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, c'était le principal aliment des paysans.

La crêpe de froment est apparue; il y a environ cent ans.

La pâte est faite avec du lait et des oeufs, sucrée et parfois parfumée. Cette pâte est travaillé beaucoup plus légèrement que celle de sarrasin.



Les crêpes et galettes telles qu'on les connaît aujourd'hui en France possèdent bon nombre d'équivalents à l'étranger. Le pancake américain est une déclinaison plus épaisse de la crêpe. La piadina se déguste en Italie, la filloa en Espagne, le blini en Russie, la tortilla au Mexique et le baghrir, au Maghreb.

La réalisation des crêpes et des galettes reste complexe. Pour acquérir le tour de main, il faut de la patience, du travail et de la persévérance...

Traditionnellement, la pâte est cuite sur une crêpière (bilig)  
Encore faut-il en avoir la maîtrise !



Une louche est nécessaire pour le dosage.

La pâte y est étalée en disque à l'aide d'une sorte de petit râteau nommé (rozell).



On la tourne avec une spatule (spanell)



**La farine de sarrasin** que nous utilisons dans nos galettes, aussi appelée farine de blé noir, à l'avantage d'être **sans gluten**.

Cette pâte, qui est réalisée avec **de l'eau, du sel et de la farine de sarrasin** est très complexe et délicate. Tellement difficile à maîtriser que certains crêpiers y rajoutent de la farine de froment ou autre farine pour simplifier la réalisation.

**La galette de sarrasin** est à distinguer de la **crêpe sucrée**, pour laquelle on utilise **de la farine de froment, du lait, des oeufs**.

Mais dans les deux cas, la préparation gagne en gourmandise avec sa garniture !

**A vos assiettes !**

# LES BOISSONS

Supplément  
sirop  
0,90 €

## \* EAU MINÉRALE

Petite(50cl).....	1,90 €
Grande(1,5L).....	3,00 €

## \* EAU MINÉRALE PÉTILLANTE

Petite(50cl).....	1,90 €
Grande(1,5L).....	3,00 €

## \* LES SIROPS

fraise, grenadine, menthe, citron.....	2,80 €
--	--------

## \* LIMONADE

Le verre(30cl).....	3,20 €
---------------------	--------

* JUS DE FRUITS (25cl).....	3,50 €
-----------------------------	--------

* ORANGINA (33cl).....	3,60 €
------------------------	--------

* COCA-COLA et COCA-COLA ZÉRO (33cl).....	3,60 €
---	--------

* OASIS (33cl).....	3,60 €
---------------------	--------

* SCHWEPPE TONIC (33cl).....	3,60 €
------------------------------	--------

* SCHWEPPE AGRUMES (33cl).....	3,60 €
--------------------------------	--------

* LIPTON ICE-TEA PÊCHE (33cl).....	3,60 €
------------------------------------	--------

## LE CIDRE

Cidre Bouché Breton Cuvée Spéciale KERISAC



*Doux ou Brut*

**Alcool 5% vol**

**LA BOUTEILLE** - *Doux ou Brut* (75cl) **11,00 €**

**LE PICHET** - *Doux ou Brut* (50cl) **7,50 €**

**LE BOLÉE** - *Doux ou Brut* (20cl) **3,00 €**



# LES BIÈRES BRETONNES

## LANCELOT 6,30 € (33cl)

*Bière Blonde Pur Malt sur Levure Alcool 6% vol*

*Cette bière aux reflets dorés, est à l'image même des bières Trappiste de haute fermentation. Elle vous fera entrer dans l'imaginaire des Chevaliers de la Table Ronde.*

## DUCHESSE ANNE 6,30 € (33cl)

*Bière Blonde Triple Pur Malt Alcool 7,5% vol*

*Anne de Bretagne naquit en 1477. Deux fois reine de France, elle défendit toujours l'indépendance de son duché. C'est en son honneur que nous avons créé cette bière blonde, pur malt. A la fois rafraîchissante et forte cette bière aux saveurs diverses et complexes ravit les amateurs de bières spéciales traditionnelles.*

## TELENN DU BIO 6,50 € (33cl)

*Bière Brune au Blé Noir Alcool 4,5% vol*

*A base d'orge malté bio et de sarrasin bio cultivé en Bretagne, la Telenn Du soutient activement la filière agricole de culture biologique.*

*Cette bière brune, douce et légère, laisse découvrir sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense.*

## CERVOISE LANCELOT 6,50 € (33cl)

*Bière Rousse au Miel et aux Plantes Aromatiques Alcool 6% vol*

*Bière traditionnelle gauloise, c'est une bière sur levure. Produite à partir d'orge maltée, elle est aromatisée avec sept plantes et un peu de miel qui lui donnent un arôme exceptionnel.*



## ALCOOLS TRADITIONNELS

<b>PASTIS RICARD</b>	<b>3,50 €</b>
<b>MARTINI</b> (Blanc ou rouge)	<b>4,20 €</b>
<b>RHUM BLANC</b> (Des Antilles)	<b>4,50 €</b>
<b>VODKA</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GIN</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ROSE PAMPLEMOUSSE</b>	<b>4,20 €</b>

## BIÈRES TRADITIONNELS

<b>PANACHE</b> (25cl)	<b>3,80 €</b>
<b>LEFFE</b> (25cl)	<b>4,00 €</b>
<b>HEINEKEN</b> (25cl)	<b>3,90 €</b>
<b>DESPERADOS</b> (25cl)	<b>4,20 €</b>

## LES ALCOOLS BRETONS

**KIR BRETON** (Crème de cassis de Lannion) **4,50 €**

**WHISKY BRETON - WB 4,80 €**

*Laissez vous emporter par ce goût rond, moelleux et riche, subtil mélange de saveurs et d'arômes révélés par de longues années passées en fûts de chêne. Dans une goutte de Whisky Breton WB retrouvez l'atmosphère de la Bretagne, si chaleureuse, si secrète.*

**CHOUCHENN 4.40 €**

*La famille BARBE produit du Chouchenn à Merdrignac dans les Côtes d'Armor depuis 1921.*

*Jean, Paul et maintenant Gilles perpétuent la tradition de cette boisson que l'on appelle CHAMILLARD dans cette région des Landes du Mené. Le CHAMILLARD est issu de la fermentation d'un mélange d'eau de source et de miel.*

**LES ARRANGES DU RHUM 4,50 €**

*Une recette exclusive aux subtiles saveurs, Fabriqué artisanalement en Bretagne.*

*\*COCO/ VANILLE à base de rhum agricole, arrangés de fruits frais (10%), de sirop et d'épices.*

*\*CAMEL/ VANILLE à base de rhum agricole, de sirop de caramel maison (15%) et de vanille.*

# LES VINS

## La Bouteille (75cl)

<b>Rouge</b> 13,5% vol (Galagert / Pic Saint Loup - France)	<b>14,60 €</b>
<b>Rosé</b> 13,00% vol (Le Pive/sable de camargues - France) « Bio »	<b>15,80 €</b>
<b>Blanc</b> 13,00% vol (Sec - Chardonnay & Viognier / Pays d'oc - France)	<b>15,20 €</b>
<b>Blanc</b> 11,5% vol (L'inédit - moelleux muscat sauvignon / Pays d'oc - France)	<b>15,20 €</b>
<b>Rouge</b> 14,5% vol (50/50 Grenache & Syrah / L'Anhel France)	<b>20,80 €</b>
<b>Rosé</b> 13,00% vol (Brise marine/Pays méditerranéen - Brignoles - Var - France)	<b>21,20 €</b>
<b>Blanc</b> 10,5% vol (Demi - sec - Esprit Tariquet / Cenac - France)	<b>21,80 €</b>



**Vin du pays d'Hérault (12,5% vol) Celliers du Val des Pins Rouge, Blanc ou Rosé.**

<b>Le pichet :</b> Petit (30cl)	<b>3,80 €</b>
Grand (50cl)	<b>6,80 €</b>
Le verre (30cl)	<b>3,80 €</b>

# LES FORMULES

Uniquement LE MIDI (sauf week-end et jours fériés)

ou à l'emporter sur commande au 04 99 24 17 13

SERVICE RETRAIT EXPRESS

\*Suppl soda 1.50 €



**FORMULE EXPRESS** ..... 10,00 €

**Galette : la complète** ou **la kebab** ou **la chorizo** ou **la bacon**

**Crêpe : sucre** ou **sucre/beurre** ou **sucre/citron**

**FORMULE GOURMANDE** ..... 13,50 €

**Galette : la complète** ou **la kebab** ou **la chorizo** ou **la bacon**

(avec supplément pommes de terre à la crème et salade)

**Crêpe : sucre** ou **sucre/beurre** ou **sucre/citron**

**FORMULE SPÉCIALES** ..... 15,00 €

**Galette : la complète** ou **la kebab** ou **la chorizo** ou **la bacon**

(avec supplément pommes de terre à la crème et salade)

**Crêpe : nutella** ou **caramel beurre salé** (fait maison) ou **chocolat** (fait maison)

## LE PLATEAU APÉRO BRETON

A EMPORTER !

sur commande uniquement au 04 99 24 17 13

SERVICE RETRAIT EXPRESS



**Plateau 39 €**

**1 bouteille de cidre KERISAC offerte**

\* uniquement dans les formules

# LES GALETTES

## NOS CLASSIQUES

- 
- 
- \* **OEUF/EMMENTAL** ..... 8,40 €
  - \* **JAMBON/EMMENTAL** ..... 8,40 €
  - \* **BACON/EMMENTAL** ..... 8,40 €
  - \* **OEUF/JAMBON** ..... 8,60 €
  
  - \* **LA CROUSTI - POULET** ..... 8,90 €  
*Crousti de poulet (halal) et de pomme de terre, emmental, sauce fromagère, oignons frits.*
  - \* **LA BRANDADE** ..... 9,00 €  
*Brandade de morue, poivrons, emmental.*
  - \* **LA COMPLÈTE** ..... 9,40 €  
*Jambon, oeuf, emmental.*
  - \* **LA MOUTARDE** ..... 9,50 €  
*Moutarde, emmental, tomate, herbes de Provence.*
  - \* **LA POIRE** ..... 9,50 €  
*Poire, emmental, roquefort, crème fraîche, noix.*
  - \* **LA KEBAB** ..... 9,90 €  
*Kebab (halal), sauce blanche, oignons frits.*
  - \* **LA CROUSTI - CABILLAUD** ..... 9,90 €  
*Epinards à la crème, cabillaud-crousti, emmental, citron.*
  - \* **LA CHORIZO** ..... 10,90 €  
*Chorizo, poivrons, oeuf, emmental.*

**Supplément pommes de terre à la crème 2€**



**Supplément salade 2€**

# NOS SPECIALES

- \* **LA CHÈVRE** ..... 11,20 €  
*Chèvre, miel, noix, emmental.*
- \* **LA CORDON BLEU** ..... 11,90 €  
*Cordon bleu, emmental, sauce fromagère et algérienne, oignons frits, pomme de terre.*
- \* **LA 3 FROMAGES** ..... 11,90 €  
*Emmental, chèvre, roquefort, crème fraîche.*
- \* **LA SAUCISSE** ..... 11,90 €  
*Saucisse, emmental, champignons, sauce noix de cajou et herbes de Provence.*
- \* **LA SAVOYARDE** ..... 12,50 €  
*Oignons, lardons, emmental, champignons, raclette.*
- \* **LA VÉGÉTARIENNE** ..... 12,60 €  
*Légumes, emmental, salade, sauce noix de cajou et herbes de Provence.*
- \* **LA SUÉDOISE** ..... 12,60 €  
*Truite fumée, emmental, crème à l'aneth, fondue de poireaux, citron.*
- \* **LA NEW-YORK** ..... 12,80 €  
*Steak, oeuf, emmental, cheddar.*
- \* **L'ITALIENNE** ..... 12,80 €  
*Tomate, emmental, mozzarella, basilic, huile d'olives, jambon cru.*
- \* **OMELETTE** ..... 8,60 €  
*Emmental, salade.*



\* jusqu'à 11 ans

**MENU ENFANT 9,00 €**

\*\*\*\*\*

**GALETTE EMMENTAL**  
(Bacon ou jambon ou kebab)

+

**Crêpe classique**

+

1 verre de limonade  
ou 1 verre de jus de pomme  
ou 1 verre de sirop  
(fraise, menthe, grenadine, ou citron)

## Supplément ingrédient 1€

*Jambon, bacon, chorizo,  
saucisse, champignons,  
oeuf, oignons ou lardons.*



**LE BOLÉE DE CIDRE 3€**



# LES CREPES

## NOS CLASSIQUES



* Sucre.....	2,50 €
* Sucre/Beurre.....	3,00 €
* Sucre/Citron.....	3,00 €
* Confiture.....	3,50 €
Fraise, abricot, myrtille, framboise, orange amère.	
* Beurre/Sucre/Citron.....	3,50 €
* Sirop d'Agave.....	3,50 €
* Miel.....	3,50 €
* Miel/Citron.....	3,90 €
* Sirop d'Erable.....	4,00 €
* Crème de marron.....	4,30 €
* Chocolat noir ( <i>fait maison</i> ).....	4,50 €
* Chocolat blanc ( <i>fait maison</i> ).....	4,50 €
* Chocolat noir et blanc ( <i>fait maison</i> ).....	4,50 €
* Caramel beurre salé ( <i>fait maison</i> ).....	4,80 €
* Nutella.....	4,80 €
* Nutella M&M's.....	5,70 €
* Nutella Smarties.....	5,70 €
* Frangipane ( <i>fait maison</i> ).....	5,90 €



Supplément chocolat noir (*fait maison*) 0,90 €

## NOS GOURMANDES



* Chocolat noir ou blanc.....	6,50 €
Banane ou Pomme ou Poire.	
* Caramel beurre salé.....	6,80 €
Banane ou Pomme ou Poire.	

Supplément ingrédient 0,90 €

Spéculos, Praliné, Pistache, Noix de coco, Amande

## NOS SPÉCIALES

\* **Chocolat noir ou blanc** ..... 9,50 €

*Banane ou Pomme ou Poire*

Spéculoos ou Praliné ou Pistache ou Noix de coco ou Amande  
avec (*Chantilly et 1 boule de glace*)



\* **Caramel beurre salé** ..... 9,80 €

*Banane ou Pomme ou Poire*

Spéculoos ou Praliné ou Pistache ou Noix de coco ou Amande  
avec (*Chantilly et 1 boule de glace*)



\* **Supplément 1 boule de glace 1,80 €**  
Chocolat ou Vanille ou Fraise ou Citron

\* **Supplément chantilly 1,50 €**

\* **Supplément ingrédient 0,90 €**  
Spéculoos ou Praliné ou Pistache ou Noix de coco ou Amande

\* **Supplément flambage 2 €**  
Grand-Marnier ou Rhum ou Cointreau ou Calvados

## LES BOISSONS CHAUDES

Supplément  
crème  
0,30 €

**CAFÉ EXPRESSO 1,60 €**

**CAFÉ DÉCAFÉINÉ 1,60 €**

**CAFÉ ALLONGÉ 1,90 €**

**THÉ 2,50 €** \* Thé vert/menthe

\* Fruits rouge

\* Vanille/caramel

**CAFÉ au LAIT 3,90 €**

**CHOCOLAT CHAUD 3,90 €**