



CRÊPERIE

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle
afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne,
à travers des produits d'origine locale.

LES GALETTES CLASSIQUES

Comté , jambon blanc Bleu-Blanc-Cœur	10€
Oeuf bio , jambon blanc Bleu-Blanc-Cœur	10€
Complète : œuf bio, comté, jambon blanc Bleu-Blanc-Cœur	12€

LES GALETTES GOURMANDES

Cabillaud fumé , œuf bio, comté, tomates confites, pesto basilic, pickles de daikon	19€
Haddock fumé , œuf bio, comté, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles de courgette	19€
Saumon fumé Bömlö , œuf bio, comté, salade d'algues wakamé, crème fraîche d'Isigny, infusion coriandre, pickles d'oignons rouges	20€
Chèvre , œuf bio, comté, miel, tranches de lard fumé, noix de pécan, huile de ciboulette, pickles de daikon	18€
Filet de canard séché , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
Andouille fumée de Guéméné , œuf bio, comté, compotée d'oignons de Roscoff, infusion coriandre, pickles de mini maïs	18€
Chiffonnade de bœuf séché , œuf bio, comté, pesto basilic, parmesan, roquette, tomates confites, pickles de daikon	22€
Végétale : œuf bio, comté, pulpe de carotte et gingembre, salade d'algues wakamé, noix de pécan, pesto basilic, pickles de poireau-carotte	18€

Salade d'accompagnement : mâche, roquette, mizuna, parmesan, graines de courge, sauce vinaigrette japonaise	6€
--	----

LES CRÊPES

Beurre, sucre	8€
Sucre, citron	8€
Chocolat maison	8€
Caramel beurre salé maison	8€
Chocolat maison, caramel beurre salé maison, granola	10€
Crème de citron, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Confiture de Raphaël, fruits frais, éclats de meringue « passionnément poivre »	12€
Compotée de pomme verte, caramel beurre salé maison, granola, poivre « Normandy chéri »	13€
Chocolat maison, écorce de yuzu confit, crème chantilly vanille, poivre cuméo	14€

Nos recettes, salées comme sucrées, sont proposées avec une pâte de froment ou de sarrasin.