



Crêpes de blé noir :



Crêpe au beurre demi-sel : 2.50 €

Crêpe à l'œuf ou emmental râpé : 3.40 €

Crêpe jambon ou andouille ou poitrine fumé : 4.30 €

Crêpe jambon ou andouille ou poitrine fumé et emmental ou œuf : 5.70 €

Crêpe à l'oignon cuisiné* : 6.30 €

Crêpe aux champignons cuisinés* : 6.80 €

Crêpe végétarienne cuisinée* : 6.80 €

Garniture de légumes selon la saison

Poitrine fumée à la crème de pruneaux : 7.90 €

Crêpe complète (œuf miroir ou brouillé) : 8.20 €

Œuf, Emmental râpé, (Jambon ou poitrine fumée ou andouille)

Crêpe au fromage de chèvre ou Roquefort ou Camembert: 8.50 €

Miel et noix concassées

Crêpe aux 3 fromages* : 8.70 €

Emmental, Roquefort AOP lait cru, Camembert et noix

Crêpe à la crème de Roquefort*, poitrine fumée et oignons* : 8.70 €

Crêpe à la saucisse : 8.90 €

Saucisse pur porc (Fondue d'oignons*, Emmental et Moutarde)

Crêpe au saumon : 10.50 €

Crème fraîche et (aromates selon la saison)

Ingrédient salé supplémentaire (tous les produits de la carte) : 1.60 €

Si crêpe double : 1.30 €

Menu enfant (-10 ans)	9.50€
1 crêpe blé noir 2 ingrédients au choix et 1 crêpe froment 1 ingrédient ou 1 boule de glace.	

Un plat fait maison est un plat entièrement cuisiné sur place à partir de produits bruts.*

Nous travaillons des produits frais, la carte est donc susceptible de subir des changements et des ruptures.



Crêpes de froment :

Crêpe au beurre demi-sel : 2.20 €

Crêpe au beurre sucre : 2.40 €

Crêpe au miel ou à la confiture (selon le moment): 4.80 €

Crêpe au jus de citron et sucre : 4.80 €

Jus de citron frais et sucre

Crêpe au chocolat* « maison » : 4.90 €

Crêpe au chocolat* et caramel* : 5.20 €

Crêpe au caramel beurre salé* « maison » : 5.50 €

Crêpe au chocolat* et noix de coco : 5.30 €

Crêpe au chocolat* et marmelade d'orange: 5.70 €

Crêpe au chocolat* et amandes : 5.70 €

Crêpe au miel et amandes : 5.40 €

Crêpe aux pommes*: 6.90 €

Pommes poêlées au beurre salé

Crêpe aux pommes* et caramel* : 7.20 €

Pommes poêlées au beurre salé

Crêpe à la banane ou pommes* et chocolat : 7.50 €

Crêpe à la crème de marrons : 7.70 €

Avec chantilly

Crêpe crème de marron et chocolat*: 8.00 €

Crêpe aux pommes flambée à la fine Bretagne ou
crêpe à la banane flambée au rhum : 8.60 €

Ingrédient sucré supplémentaire et chantilly : 1.60 €

Il est possible de remplacer la crêpe au froment par une crêpe de Blé noir.

Un plat fait maison est un plat entièrement cuisiné sur place à partir de produits bruts *.



Glaces « JAMPI »:

(Blé noir/sarrasin, cacao éclats de chocolat, caramel au beurre salé, café, créole, vanille à la gousse de vanille, citron et fraise)

1 boule :	3.40 €
2 boules :	4.60 €
3 boules :	5.90 €

Chocolat liégeois : **7.90 €**

1 boules de chocolat, 1 de vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche : **9.00 €**

2 boules de vanille, amande grillée, sauce chocolat et chantilly

Banana ou pommes split : **9.20 €**

Banane, 1 boule chocolat, fraise, vanille, sauce chocolat et chantilly

Le colonel : **10.00 €**

2 boules de citron, vodka.

Supplément chantilly : **1.60 €**

Supplément chocolat : **1.60 €**

Crêpes bio à emporter :



Crêpe de blé noir ou de froment (l'unité) 0.95 €

Les 6 Crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées 4.10 €
(3 blé noir et 3 froment)

La douzaine de crêpes de blé noir ou de froment ou mélangées 7.20 €
(6 blé noir et 6 froment)

Galette de blé noir ou de froment nature (l'unité) 1.25 €
(sur commande)

Galette (selon la saison l'unité) 1.30 €
(à la compôte de pomme, à la purée de pomme de terre, à la purée de patate douce et etc)

BLÉ NOIR®
— Tradition 

Produits biologiques locaux à emporter :

Pot de caramel « maison » 6.10€

Œufs biologiques (par 6) 3.10€

Lait ribot 1L 3.75€

Lait ribot 1/2 L 2.65€

Lait de chèvre 1/2 L 3.10€



(Prix à emporter : TVA 5.5%)

Carte des boissons biologiques :



Boissons sans alcool :

Jus de pomme :	Jus de pomme fermier * 1L	6.20€
	Jus de pomme fermier * au verre 12 cl	2.60€
Jus de fruit :	Jus de fruit 25cl	3.60€
Boissons gazeuses :	Citron et citron vert 33cl	4.10€
	Fraise & Framboise 33cl	4.10€
	Cola 33cl	4.10€
Boissons chaudes :	Café (Expresso ou allongé)	1.95€
	Grand café ,Thés et infusions	3.35€
	Chocolat chaud (avec ou sans cannelle)	4.10€
Eaux :	Eau filtrée 50 cl	
	Eau filtrée sirop (grenadine, citron ou menthe)	2.50€
Lait ribot :	de vache 1 l	3.75€
	de vache 500 ml	2.65€
	de chèvre 500ml « selon la saison »	3.10€
	Bolée lait ribot	2.20€

Boissons avec alcool :

Apéritifs :	Le Pommeau de Bretagne 17 % Alc *	4.50 €
	Kir Breton (cidre fermier et crème de cassis)	5.00€
	Kir vin blanc (crème de cassis)	5.00€
	Whisky IRWAZH 43 % Alc	6.00€
	Pastis de Marseille 45% Alc	6.00€
Cidres :	Le Fermier 75 cl. 5 % Alc *	7.00€
	Le pichet Fermier 50 cl	5.80€
	Le Fermier (bolée) *	1.95€
	Le Guillevic 75 cl 3.5 % Alc *	8.00€
	Le pichet Guillevic 50 cl	6.30€
	Le Guillevic (bolée) *	2.45€

Bières« le grain du ponant » de Riec-sur-Belon 29340:

Ecume blanche 33cl. 4.6%	3.50€
Bélon blonde 33cl. 4,8 %	3.50€
Aven ambrée 33cl. 5,5%	3.50€

Vins (rouge et blanc) :	Vin au verre 12 cl	3.00€
	Vin au pichet 50 cl	8.00€

Digestifs :	La Fine Bretagne blanche*40% Alc	5.50€
	La Fine Bretagne ambrée * 40% Alc	5.50€

Les vins rouges sont AOP, les vins blancs sont des vins de pays.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vergers de Kermabo à Guidel*

