

## CRÊPES SALÉES

### 100 % FARINE DE SARRASIN COMPLÈTE BIO

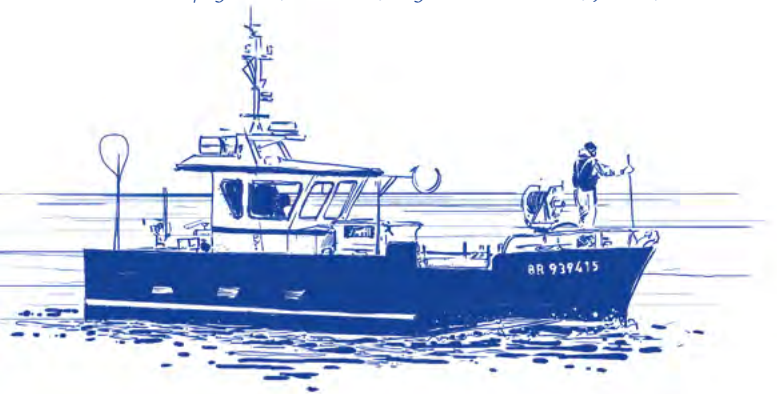


PROVENANT DU MOULIN DE L'ÉCLUSE À PONT L'ABBÉ ET D'AGRICULTEURS FINISTÉRIENS

## LES « SIGNATURES »

LES RECETTES CRÉATIVES DE NOS CHEFS QUI METTENT EN AVANT LES MEILLEURS PRODUITS LOCAUX.

<b>PESKED</b> .....	17,10€
<i>Lieu jaune de ligne fumé pêché par notre bateau Le Labous Mor II, œuf de plein air battu à la crème, tartare d'algues, salade</i>	
<b>KIG HA PHARE</b> .....	18,40€
<i>Blinis de blé noir et de froment, saucisse fumée, poitrine fumée, rôti de porc, légumes, lipig et salade</i>	
<b>MOLÈNE</b> .....	14,70€
<i>Saucisse de Molène, œuf de plein air battu à la crème, tartare d'algues, moutarde au curry</i>	
<b>BEG MONOM</b> .....	16,00€
<i>Jambon de pays, Tartifleizh (fromage au lait de vache), œuf de plein air, tomates semi-séchées, salade, noix</i>	
<b>SANT-JAKEZ</b> .....	18,00€
<i>Roulé de blé noir au beurre blanc et à l'emmental, Noix de St-Jacques de la baie de St-Brieuc, poitrine fumée grillée, salade</i>	
<b>POULETTE</b> .....	14,30€
<i>Émincé de poulet à la sauce forestière cuisinée maison avec champignons, lardons, oignons et crème, frites, salade</i>	



## DU BATEAU À L'ASSIETTE

### LABOUS MOR II

Chez les Bleunven, on pêche de grand-père en fils, et on travaille en famille. Joseph, que l'on appelait Job, partait en mer tous les matins au large de Plouguerneau et embarquait parfois son petit-fils Loïc, émerveillé. Marqué par ses souvenirs d'enfance, il a toujours rêvé d'en faire son métier, et c'est chose faite depuis avril 2021.

Sur le « Labous Mor II » (oiseaux de mer en breton), la pêche est résolument engagée. Bar, lieu et pagre sont pêchés à la ligne, poulpe et homard au casier ! Et dans notre crêpe signature : la « PESKED », vous retrouverez le lieu jaune de ligne pêché par notre bateau.

Cette philosophie du « vieil homme et la mer », nous l'avons tous les jours en cuisine, nous choisissons des produits bruts aux saveurs authentiques et cuisinons maison toutes nos préparations, de la sauce lipig au caramel au beurre salé !

De la mer, de la terre, à l'assiette.

## LES « PLIJADUR »

LES RECETTES GOURMANDES DE NOTRE ÉQUIPE, QU'ELLE VOUS PARTAGE AVEC PLAISIR.

<b>GAORIG</b> .....	14,90€
<i>Roulé de blé noir au chèvre, miel artisanal, jambon de pays, noix, salade</i>	
<b>ENEZ WRAC'H</b> .....	17,60€
<i>Noix de St-Jacques de la baie de St-Brieuc, fondue de poireaux et salade</i>	
<b>GALETTE SAUCISSE DU PHARE</b> .....	14,20€
<i>Saucisse fumée, emmental, compotée d'échalotes au cidre, crème moutardée, salade</i>	
<b>ARCHIPEL</b> .....	14,50€
<i>Blinis de blé noir avec chèvre, Tartifleizh (fromage au lait de vache) et brie, tomates semi-séchées, noix, poitrine fumée grillée, salade</i>	
<b>GUÉMENÉ</b> .....	11,20€
<i>Œuf de plein air miroir, andouille de Guémené, emmental, crème moutardée</i>	

## LES « ORDIN »

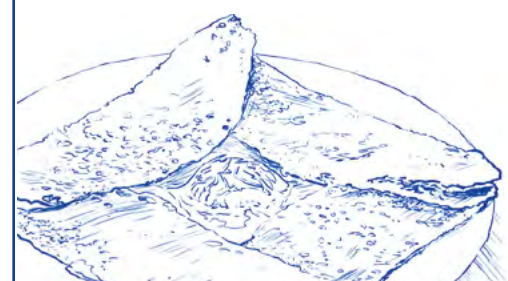
AVEC LES BONS PRODUITS DU COIN TOUT SIMPLEMENT.

Blé noir beurre .....	4,10€
Blé noir beurre avec 1 ingrédient .....	5,70€
2 ingrédients .....	7,90€
<i>Au choix : jambon, emmental, œuf de plein air, champignons, crème moutardée, saucisse fumée, poitrine fumée, salade, noix, compotée d'échalotes au cidre, tomates semi-séchées.</i>	
<b>COMPLÈTE TRADITIONNELLE, 100% BRETONNE</b> ....	8,40€
<i>Œuf de plein air miroir, jambon, emmental</i>	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> (V) .....	9,40€
<i>Chèvre marbré, fondue de poireaux</i>	
<b>CHÈVREDOUX</b> (V) .....	9,70€
<i>Chèvre, miel artisanal, salade</i>	
<b>FORESTIÈRE</b> .....	9,60€
<i>Emmental, sauce forestière avec crème, champignons, oignons et lardons, salade</i>	
<b>LÉONE</b> (V) .....	8,50€
<i>Œuf de plein air, tomates semi-confites, emmental</i>	

## Kraz ou Souplic ?

Saviez-vous qu'en pointe Finistère on déguste les crêpes « kraz » (croustillantes) et en basse Bretagne, plutôt « souplic » (moelleuses).

Ici, nous sommes à l'écoute de vos envies, n'hésitez pas à nous préciser votre préférence à la commande !



## CRÊPE COMPLÈTE

### 100% BRETONNE

Ici, tous les produits sont choisis et sélectionnés avec soin. Et comme nous sommes une famille de bretons, cuisinant en Bretagne, des spécialités bretonnes, on s'est dit qu'il était bien normal de vous proposer une crêpe complète 100% locale.

- La farine de sarrasin, complète et biologique, vient du Moulin de l'écluse à Pont L'abbé.
- Le fromage râpé arrive tout droit de La coopérative locale Laïta à Ploudaniel.
- Les œufs frais sont fournis par la ferme de Luzury à Saint Vougay.
- Le beurre « Paysan breton », que l'on ne présente plus.
- Le délicieux jambon estampillé « Le cochon de Bretagne, bien né, bien élevé ».
- Pour une dégustation réussie, accompagnez votre crêpe d'une bolée de cidre. (Consulter notre sélection de cidre Finistérien, au dos de la carte).

## KRIGNAT TAPAS BRETONNES

À grignoter, à partager

Selon l'inspiration des cuisiniers et les arrivages de saison, des recettes créatives avec les bons goûts d'ici ! À découvrir sur l'ardoise.





CONNAISSEZ-VOUS  
LES MERVEILLES  
DE NOS PLAGES

Bigorneau

Couteau

Bulot

Palourde

— Réponses en bas de page.—

Ormeau

Praire

Moule

Coque

1

2

3

4

5

6

7

8

LES VIANDES

CUISINÉES MAISON AVEC  
LES BONS PRODUITS DU COIN

Nos viandes sont servies avec l'incontournable sauce forestière maison (champignons, oignons, lardons, crème) et avec un accompagnement au choix : frites ou riz.

ÉMINCÉ DE POULET

12,90€

RÔTI DE PORC

12,90€

LES OMELETTES

BATTUES À LA CRÈME  
CUITES SUR BILIG AVEC LES ŒUFS  
DE LA FERME DE LUZURY

NATURE

10,90€

PRINTEMPS - NEVEZ

11,40€

Jambon, emmental, frites, salade

ÉTÉ - HAÑV

12,80€

Fromage de chèvre, tomates semi-séchées, frites, salade

AUTOMNE - DISKAR

12,80€

Sauce forestière (champignons, oignons, lardons, crème), emmental, frites, salade

HIVER - GOAÑV

13,90€

poitrine fumée grillée, Tartifleizh (fromage au lait de vache), frites, salade

LA MER COMMENCE ICI

Notre engagement éco-responsable prend racine dans notre attachement au territoire et à ses habitants, et cela depuis bientôt 4 générations ! Cela commence par la qualité des produits que nous cuisinons, grâce à nos indispensables partenaires artisans et producteurs et à notre distributeur breton (So Breizh !). C'est aussi réduire les déchets, la consommation d'énergie, trier, ré-employer. Chaque jour nous agissons avec bon sens pour rester connectés à la nature environnante.

Notre démarche a d'ailleurs été récompensée en 2025 avec l'obtention du label « excellence environnementale des restaurateurs », délivré par l'ADEME.

FORMULE  
DU MIDI

PLAT + DESSERT  
— 12,70€ —  
Servi de midi à 14 h  
du lundi au vendredi sauf jours fériés.

1 PLAT AU CHOIX :

• Complète 100% locale (crêpe sarrasin, œuf de plein air, jambon, emmental)

• Émincé de poulet sauce forestière (champignons, lardons, oignons, crème), salade, un accompagnement au choix : frites ou riz

• Rôti de porc sauce forestière (champignons, lardons, oignons, crème), salade, un accompagnement au choix : frites ou riz

• Omelette nature « sur bilig » , salade, un accompagnement au choix : frites ou riz

1 DESSERT AU CHOIX :

• Fromage blanc au caramel au beurre salé maison ou confiture maison

• Crêpe au chocolat maison

• Crêpe à la confiture maison

• Crêpe beurre sucre

• Crêpe au caramel au beurre salé maison

FARINE DE SARRASIN  
100% BRETONNE

La farine de sarrasin (ou blé noir), complète et biologique, vient d'une minoterie familiale, le Moulin de l'écluse installée depuis 3 générations à Pont L'abbé, capitale du pays bigouden. C'est aussi d'ici que vient la farine de froment (ou blé) des crêpes sucrées.

Une farine bretonne en Bretagne, ça vous paraît évident ? Et bien ça ne l'est pas tant que ça ! Bien que originaire de Chine, la plante de sarrasin s'est particulièrement bien acclimatée au climat breton jusqu'à devenir emblématique du paysage et de sa cuisine depuis le XV<sup>e</sup> siècle (on le consommait alors beaucoup en bouillie). Mais dans les années 60, en période de reconstruction, les paysans ont été amenés à cultiver d'autres céréales.

Aujourd'hui, 70% du sarrasin consommé en Bretagne vient de l'étranger ! C'est donc un geste quasi militant de notre part de tenir à vous servir de la farine du coin.

Scannez le code pour tout savoir sur la route des phares

LES PHARES QUI NOUS ENTOURENT

La route des Phares, ce sont trois phares remarquables sur notre côte, que vous avez peut-être déjà repérés !

PHARE DE L'ÎLE WRAC'H

Mise en lumière en 1845, cette maison-phare incarne un riche héritage maritime. Automatisée en 1993, elle a vu le départ de ses derniers gardiens, tournant une page de son histoire. Il accueille aujourd'hui des résidences d'artistes et, chaque été, ouvre ses portes à des expositions.

L'île est accessible à pied à marée basse (attention à surveiller la marée).

PHARE DE LANVAON

Niché entre le bourg de Plouguerneau et la mer, ce feu d'alignement joue un rôle essentiel en guidant les marins vers le chenal du port de l'Aber Wrac'h. La nuit, son faisceau blanc clignote, tandis que, le jour, sa tour blanche surmontée d'un sommet rouge sert de repère visuel pour la navigation.

Chaque été, ses jardins accueillent un marché nocturne convivial.

2

NB : L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION..LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE.



CRÊPES SUCRÉES
100% FARINE DE FROMENT BIO



PROVENANT DU MOULIN DE L'ÉCLUSE À PONT L'ABBÉ ET D'AGRICULTEURS FINISTÉRIENS

LES « SIGNATURES »

LES RECETTES CRÉATIVES DE NOS CHEFS QUI METTENT EN AVANT LES MEILLEURS PRODUITS.

PLOUGERNE 9,40€
Une boule de glace palet breton, caramel au beurre salé maison, brisures de sablé au blé noir

LILIA 9,40€
Une boule de glace palet breton, caramel au beurre salé maison, brisures de sablé au blé noir sur crêpe au sarrasin

KORÉJOU 9,20€
Chocolat maison, amandes caramélisées maison, crème fouettée

GROUANEG 9,40€
Une boule de glace noisette, caramel au beurre salé maison, amandes caramélisées maison

PERROZ 9,60€
Aumônière de crêpe froment servie froide, crème de citron maison, croustillant au chocolat blanc et à la coco râpée, boule de glace coco

« LES PLIJADURS »

LES RECETTES GOURMANDES DE NOTRE ÉQUIPE, QU'ELLE VOUS PARTAGE AVEC PLAISIR.

BOUNTY 10,10€
Une boule de glace coco, chocolat maison, noix de coco râpée, crème fouettée

DÉFENDUE 10,10€
Pommes, caramel au beurre salé maison, crème fouettée, une boule de glace vanille

AUTORISÉE 10,10€
Pommes, caramel au beurre salé maison, crème fouettée, une boule de glace vanille, sur crêpe au sarrasin

CHOCOLATINE 10,60€
Aumônière de crêpe froment servie froide, mousse au chocolat maison, caramel au beurre salé maison, une boule de glace vanille, crème fouettée, amandes caramélisées maison

CACAHUÈTE 10,60€
Cacahuètes caramélisées maison, chocolat maison, caramel au beurre salé maison, une boule de glace cacahuète.

LES « ORDIN »

LES BONS PRODUITS, TOUT SIMPLEMENT

Beurre 3,60€

Beurre sucre 3,70€

Miel artisanal, citron pressé 6,20€

Miel artisanal, amandes caramélisées maison 6,90€

Confiture maison 5,50€

Citron pressé 4,90€

Citron pressé, amandes caramélisées maison 6,80€

Chocolat maison 6,30€

Chocolat maison et crème fouettée 7,10€

Caramel au beurre salé maison 6,30€

Caramel au beurre salé maison, crème fouettée 7,10€

Pomme, caramel au beurre salé maison 7,70€

Banane chocolat maison 8,10€

Banane chocolat maison, crème fouettée 8,90€

Banane, caramel au beurre salé maison 8,10€

Banane, caramel au beurre salé maison crème fouettée 8,90€

LES PETITS PLAISIRS

LES PLAISIRS GOURMANDS SUR-MESURE

GLACÉE
Crêpe au beurre avec une boule de glace, parfum au choix 7,10€

GLACÉE, CRÈME FOUETTÉE
Crêpe au beurre avec une boule de glace, parfum au choix, crème fouettée 8,30€

FLAMBÉE
Grand Marnier ou Rhum ou Lambig 8,80€

GLACES ARTISANALES

ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER « GLACE DES ALPES ».

MARMOUZ 10,70€
1 boule cacahuète, 1 boule vanille, caramel au beurre salé maison, chocolat maison, crème fouettée, cacahuètes caramélisées maison

BREIZH CAFE 10,70€
1 boule vanille, 1 boule café, un expresso, brisures de sablé au blé noir, crème fouettée

LICHOUSE 10,70€
2 boules vanille, pommes, caramel au beurre salé maison, brisures de sablé au blé noir, crème fouettée

BREIZH BANANA SPLIT 11,90€
Banane, 1 boule caramel au beurre salé, 1 boule palet breton, 1 boule vanille, caramel au beurre salé maison, crème fouettée, brisures de sablé au blé noir

DAME BLANCHE 10,30€
2 boules vanille, chocolat maison, amandes caramélisées, crème fouettée

LES « ORDIN »

Coupe 1 boule 3,50€
Coupe 2 boules 6,20€
Coupe 3 boules 8,60€
Supplément crème fouettée 1,20€

NOTRE SÉLECTION DE GLACES :
• VANILLE (à la vanille bourbon au beurre d'Échiré et aux œufs)
• CHOCOLAT (alto el sol du Pérou)
• COCO (coco de l'océan indien)
• NOISETTE (à la pâte de noisette)
• PISTACHE (à la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistache)
• CACAHUÈTE (à la pâte de cacahuète)
• PALET BRETON (aux palets bretons pur beurre)
• CAMEL AU BEURRE SALÉ (au sel de Guérande)
• CAFÉ (100% arabica)

NOTRE SÉLECTION DE SORBETS :
• FRAISE (fraise Sengana)
• CITRON (citron de Sicile)
• CASSIS (cassis noir de Bourgogne)

LES LICHOUERIES

FROMAGE BLANC
• Au caramel au beurre salé maison et amandes caramélisées 6,70€
• À la crème de citron maison et croustillants de chocolat blanc et coco râpée 6,70€

MOUSSE AU CHOCOLAT
Mousse au chocolat maison, crème fouettée, sablé au blé noir, caramel au beurre salé maison 7,20€

CAFÉ GOURMAND 100% MAISON 7,70€

THÉ GOURMAND 100% MAISON 8,70€



LA CRÊPE BRETONNE

L'existence de plats dédiés à la cuisson de crêpes, ou galetières, remonte au moins au XIe siècle en Bretagne.

L'avoine alors cultivé en Bretagne ne permet pas la production de pain, et la consommation de ce type de crêpes peut avoir partiellement occupé sa place dans le régime alimentaire de la population de l'époque.

La culture du sarrasin (ou blé noir) se développe en Bretagne à partir du XVIe siècle, mais il serait arrivé dans la région avec les croisades du XIIe siècle. La farine de sarrasin (blé noir) est attestée dans la cuisine bretonne du XVe siècle, et son usage dans des galettes de sarrasin au XVIe siècle. La galette se mange alors à la main ou trempée dans la soupe pour l'épaissir, sans ingrédients supplémentaires.

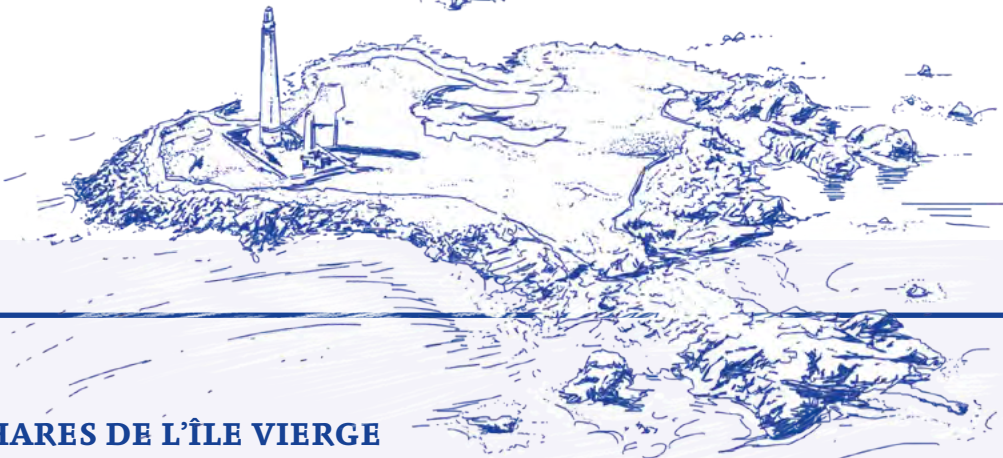
La crêpe est dès le XIXe siècle assimilée à la Bretagne par les visiteurs étrangers. « La partie de la Bretagne où l'on parle breton, vit de galettes de farine de blé noir » écrit Stendhal dans ses Mémoires d'un touriste de 1838.

La version sucrée au froment apparaît à la fin du XIXe siècle, grâce à la baisse du prix de la farine de froment.

Les crêpes bretonnes commencent une mue importantes à partir du milieu du XIXe siècle, en étant progressivement produites pour être consommée dans des restaurants spécialisés, les crêperies.

Après 1945, la hausse du niveau de vie dans la région, ainsi que l'apparition de billig au gaz ou à l'électricité permettant de mieux maîtriser la cuisson, vont déboucher sur l'adoption de garnitures variées.

Source Wikipedia.



PHARES DE L'ÎLE VIERGE

C'est le plus haut phare d'Europe, culminant à 82,5 mètres, rien que ça ! En activité depuis 1902, il offre une vue imprenable sur l'île et son environnement naturel préservé. Gravier ses 383 marches permet d'accéder à un panorama saisissant sur l'archipel, avec les îles d'Ouessant et de Batz à l'horizon, dans une atmosphère rythmée par les marées, le vol des oiseaux et le ressac des vagues.

À ses côtés, un second phare a été métamorphosé en éco-gîte d'exception : la Maison des Gardiens de Phare.

L'île est accessible par bateau ou en canoé-kayak... et à pied les jours de très grandes marées !

Pour aller plus loin, vous pouvez retrouver l'histoire des 20 phares présents sur la destination sur le site de Brest Terres Océanes.



APÉRITIFS

Ricard .....	2 cl .....	3,10€
🇫🇷 Ty jaune .....	2 cl .....	3,20€
Porto rouge.....	5 cl .....	4,20€
Martini rouge ou blanc ...	5 cl .....	4,20€
Kir au vin blanc .....	12 cl .....	3,90€
Kir pétillant (vin mousseux de France)	12 cl .....	4,30€
Kir Breton (cidre + crème)	12 cl .....	4,30€
Cassis, pêche, cerise, mûre, pamplemousse		
🇫🇷 Pommeau de Bretagne AOP .....	5 cl .....	4,00€
🇫🇷 Chouchen .....	5 cl .....	4,00€

DIGESTIFS

Cognac Rémi Martin VSOP .....	4 cl .....	8,20€
Calvados Père Magloire VSOP .....	4 cl .....	6,30€
🇫🇷 Distillerie La Mine d’Or Mentha Speakeasy .....	4 cl .....	5,00€
🇫🇷 Kremmig.....	4 cl .....	5,00€
Crème d’eau de vie de cidre		
🇫🇷 Lambig de Bretagne AOP .....	4 cl .....	3,90€

WHISKYS

Clan Campbell .....	4 cl .....	4,90€
Grant’s .....	4 cl .....	4,90€
Jameson .....	4 cl .....	5,90€
Talisker .....	4 cl .....	8,30€
Oban (14 ans) .....	4 cl .....	8,30€
🇫🇷 Eddu (blé noir).....	4 cl .....	8,30€
🇫🇷 Galaad .....	4 cl .....	8,30€
Distillerie La Mine d’Or		

RHUMS

🇫🇷 Rhum Speakeasy .....	4 cl .....	7,40€
Distillerie La Mine d’Or		
Don papa .....	4 cl .....	8,00€

COCKTAILS

Mojito .....	15 cl .....	9,00€
Breizh mojito .....	15 cl .....	9,20€

BIÈRES BRETONNES

LES PRESSIONS	25 cl	33 cl	50 cl
🇫🇷 Terenez pale ale (4,9°)	3,30€	4,50€	6,40€
🇫🇷 Terenez triple (6,7°)	4,70€	6,10€	8,80€

Bière du moment (en saison)  
Consultez le chevalet

LES BOUTEILLES

🇫🇷 Terenez IPA (4,9°) .....	33 cl .....	6,10€
Bière rafraichissante et aromatique avec une agréable amertume		
🇫🇷 Terenez Blé noir (6°)	33 cl .....	6,10€
Une ode à la gourmandise, parfaite pour accompagner les crêpes		
🇫🇷 Blanche hermine (4°)	33 cl .....	6,10€
Bière blanche au froment		
🇫🇷 Lancelot (00°) .....	33 cl .....	6,10€

HARD CIDER

À la différence du cidre, le « hard cider » est une boisson à base de pommes, fabriquée grâce à une fermentation courte et des levures sélectionnées, se rapprochant donc du processus de fabrication de la bière.

LES BRASSEUSES DE FRUITS FRANÇAIS

Saveur framboise, sans sucres ajoutés (4°) .....	33 cl .....	6,10€
Saveur gingembre, Hard Cider épicé (4°) .....	33 cl .....	6,10€

NOTRE SELECTION DE CIDRES BRETONS

L’INCONTOURNABLE

CIDRE « KERNÉ »

Fabriqué à Pouldreuzic, dans la plus ancienne cidrerie artisanale du Finistère. Gamme de cidres aux saveurs fruitées

	bolée	pichet
À LA PRESSION	20 cl	50 cl 100 cl

🇫🇷 Kerné « Artisanal » (4,5°)	3,50€	7,50€	13,70€
Le cidre « Brut » de chez Kerné			

EN BOUTEILLE	37,5 cl	75 cl
--------------	---------	-------

🇫🇷 Kerné « Artisanal » (4,5°)	10,50€
Le cidre « Brut » de chez Kerné	



VINS

VINS BLANCS

.....	12 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Quincy AOP				
Joseph Mellot « Le Rimonet »	5,60€	11,00€	21,90€	29,50€
IGP Val de Loire Blanc, (100% Chardonnay), Le Coquillier	3,60€	6,90€	12,50€	18,70€

VINS ROSÉS

Vin de pays de l’Île de Beauté IGP Tendance	3,70€	7,00€	12,70€	18,90€
--	-------	-------	--------	--------

VINS ROUGES

Bourgueil AOP - Domaine des Fontenys Vieilles vignes	3,90€	7,50€	12,80€	22,30€
---	-------	-------	--------	--------

Pic Saint Loup AOP Les Déesses muettes – Exception	4,80€	9,20€	17,90€	27,00€
---	-------	-------	--------	--------

Côtes du Rhône Villages AOP Plan de Dieu			21,90€
---	--	--	--------

CHAMPAGNE

Louis Constant	75 cl	41,00€
----------------	-------	--------

🇫🇷 Kerné « Artisanal fruité » (4°)	6,10€	10,50€
Le cidre « demi-sec » de chez Kerné		

🇫🇷 Kerné « Artisanal doux » (2,5°)	10,50€
------------------------------------	--------

🇫🇷 Kerné « Bio » (4,5°)	11,50€
-------------------------	--------

LE CIDRE PLOUGUERNÉEN

(LE LOCAL)	75 cl
Cidre produit à Plouguerneau, avec des pommes issues de vergers non traités. Structure tanique et sucrosité naturelle.	

🇫🇷 Cidre « Famille Le Roy » (5,5°)	11,50€
------------------------------------	--------

LES CIDRES BIO D’EXCEPTION

DE LA MAISON « SÉHÉDIC »	75 cl
Cidres de la Forêt-Fouesnant produits avec les pommes de leurs propres vergers, non pasteurisés et aux bulles fines.	

Maison Séhédic « Kertoban » (5°)	15,00€
L’équilibre parfait entre rondeur et amertume	

🇫🇷 Maison Séhédic « Extra brut » (6,5°)	17,00€
Complexe et subtil, il est fait pour les grands amateurs de cidre en recherche d’amertume	

🇫🇷 Maison Séhédic « Blanc d’Armorique » (5,5°)	18,50€
Cidre « coup de cœur » de notre équipe ! Ce cidre est acidulé et minéral, pouvant s’apparenter à un vin blanc pétillant. Idéal avec une crêpe garnie de produits de la mer.	

0% ALCOOL  
100% PLAISIR

COCKTAILS ET BOISSONS  
SANS ALCOOL

COCKTAILS

Virgin mojito .....	15 cl .....	6,30€
Kastrilhez-du .....	15 cl .....	5,60€
Jus de pomme Kerné, sirop de cassis, citron vert		

Bananez .....	15 cl .....	5,60€
Jus de pomme Kerné, limonade, citron vert, sirop de banane		

BOISSONS RAFRAÎSSICHANTES

Kombucha Koko .....	33 cl .....	5,50€
Servi nature, ou avec du citron frais ou de la menthe fraîche		

Thé glacé maison à la pêche	25 cl .....	3,90€
-----------------------------	-------------	-------

EAUX

🇫🇷 Plancoët .....	50 cl .....	3,90€
.....	100 cl .....	4,20€
🇫🇷 Plancoët fines bulles ..	50 cl .....	3,90€
.....	100 cl .....	4,20€

KRIGNAT  
TAPAS BRETONNES

À grignoter, à partager

Selon l’inspiration des cuisiniers et  
les arrivages de saison, des recettes  
créatives avec les bons goûts d’ici !  
À découvrir sur l’ardoise.

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits .....	25 cl .....	3,40€
Orange, ananas, abricot, tomate		

🇫🇷 Jus de pomme artisanal Kerné 100% pur jus .....	100 cl .....	8,90€
.....	25 cl .....	3,70€

Orangina .....	25 cl .....	4,10€
----------------	-------------	-------

🇫🇷 Breizh cola .....	33 cl .....	4,10€
----------------------	-------------	-------

🇫🇷 Breizh cola zéro .....	33 cl .....	4,10€
---------------------------	-------------	-------

Perrier .....	33 cl .....	4,10€
---------------	-------------	-------

Limonade .....	25 cl .....	2,60€
.....	100 cl .....	5,20€

Sirop à l’eau .....	25 cl .....	2,20€
---------------------	-------------	-------

Diabolo .....	25 cl .....	3,30€
.....	40 cl .....	5,60€

Sirops : cassis, citron, fraise, menthe, kiwi,  
pêche, banane, mangue, grenadine, violette.

BOISSONS  
CHAUDES

Café Lavazza .....	1,80€
--------------------	-------

Grand café (double café) .....	3,50€
--------------------------------	-------

Café crème (café au lait) .....	2,00€
---------------------------------	-------

Grand café crème (double café au lait) .....	3,90€
---	-------

Décaféiné .....	2,00€
-----------------	-------

Café viennois .....	5,60€
Double café, sucre de canne, crème fouettée	

Chocolat chaud au lait entier .....	4,20€
-------------------------------------	-------

Chocolat viennois .....	5,80€
Chocolat chaud, crème fouettée	

Irish coffee .....	10,10€
Café au sucre de canne, whisky irlandais Jameson, crème fouettée	

THÉS ET TISANES

BARONNY’S .....	3,40€
-----------------	-------

- **Thé Tempête tropicale** (thé vert et noir,  
mangue, fruit de la passion)

- **Thé Vert Bio** (thé vert servi nature,  
menthe, ou citron)

- **Thé Au gré du vent**  
(thé blanc, pomme, poire, framboise)

- **Thé Tendre enfance** (thé noir, pépins  
de grenade, granulés d’orange, fleurs  
de grenade)

- **Tisane Nos petits bonheurs**  
(baies de sureau, morceaux de pomme,  
hibiscus, cassis)

- **Rooibos À la belle étoile**  
(rooibos, ananas, arôme, écorces  
d’orange, fraise, pétales de souci,  
pétales de bleuets)

- **Infusion Verveine Bio**

