

# SALADES GOURMANDES

<b>La Champêtre</b> Chèvre chaud sur blinis de blé noir, jambon sec, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>9,20 €</b>
<b>La Poulette</b> émincé de poulet grillé, pommes de terre tiédies, oignons, ciboulette, œuf, tuile de fromage, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>10,40 €</b>
<b>La Terre et Mer</b> Pommes de terre tiédies, andouille, noix de pétoncles rôties, pain au blé noir toasté au beurre persillé, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>10,80 €</b>
<b>La Breizh-lzel</b> Rouleaux de blé noir au jambon et crème ciboulette, crottin de chavignol, oeuf, amandes grillées, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>10,20 €</b>
<b>La Glizig</b> Rouleaux de blé noir au saumon fumé et crème ciboulette, concombre, crevettes, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>10,40 €</b>
<b>La Kig Ha Farz</b> Jarret de porc émietté, oignons, far noir, pomme, salade verte, crudités et vinaigrette	<b>10,40€</b>

# CRÊPES DE BLÉ NOIR

<b>La beurre blé noir :</b> Demandez-la "Kraz" ou moelleuse	<b>2,80 €</b>
<b>... EN SPÉCIALITÉ</b>	
<b>La Nordique :</b> Saumon fumé, crème ciboulette et salade croquante	<b>8,20 €</b>
<b>La Paysanne :</b> Andouille bretonne, oignons confits au cidre et pommes poêlées	<b>8,70 €</b>
<b>La Saint-Jacques :</b> Noix de Saint-Jacques cuisinées à la bretonne	<b>9,50 €</b>
<b>L'Orientale :</b> Emincé de poulet grillé et légumes croquants au curry	<b>8,80 €</b>
<b>La Savoyarde :</b> Pommes de terre, reblochon fermier au lait cru, crème, salade croquante et jambon sec	<b>8,90 €</b>
<b>La Rustique :</b> Chèvre rôti, oignons confits au cidre, amandes, crème et salade croquante	<b>8,60 €</b>
<b>La Milanaise :</b> Fondue d'oignons, crème au gorgonzola, lard grillé, salade croquante et oignons frits	<b>8,60 €</b>
<b>La Forestière :</b> Champignons frais cuisinés aux lardons et à la crème	<b>7,30 €</b>
+ beurre persillé	<b>7,80 €</b>
+ fromage	<b>8,30 €</b>
+ beurre persillé & fromage	<b>8,80 €</b>
<b>La Galette Saucisse :</b> Véritable saucisse Hénaff nature ou sauce moutarde ou oignons confits au cidre et salade croquante	<b>6,90 €</b>

## ... EN LIBERTÉ

Je choisis mes garnitures

Jambon, œuf bio, fromage, poitrine fumée, beurre persillé, tomates cuisinées, crème, soubise (fondue d'oignons), champignons frais en sauce, chèvre rôti, andouille, chorizo, épinards cuisinés

1G

4,20 €

2G

5,20 €

3G

6,20 €

4G

7,20 €

5G

8,20 €

Suggestions :

Complète (œuf, jambon, fromage) - **6,20 €**  
Jambon, fromage, soubise - **6,20 €**  
Jambon, chèvre rôti, tomates cuisinées - **6,20 €**

Sucré-salé :

Pommes, andouille - **5,20 €**  
Jambon, banane - **5,20 €**  
Chèvre, miel, amandes - **6,20 €**  
Pommes, chèvre, amandes - **6,20 €**  
Poire, gorgonzola, noix - **6,20 €**

Accompagnez vos crêpes d’une salade verte - **2,90 €**

Formule Express

10,90 €

Le midi du lundi au vendredi

1 complète (œuf, jambon, fromage)  
+ 1 crêpe caramel au beurre salé  
+ 1 café ou 1 thé nature

Menu Pitchoun

7,90 €

1 crêpe jambon fromage  
+ 1 crêpe au sucre ou 1 boule de glace  
+ 1 petit jus de pommes ou 1 petit diabol

# DESSERTS

<b>Le café gourmand :</b> café et ses mignardises maison	<b>6,20 €</b>
<b>Le thé gourmand :</b> thé et ses mignardises maison	<b>7,20 €</b>
<b>La verrine crakou :</b> mascarpone, caramel au beurre salé, poires ou fraises*, crakou	<b>5,90 €</b>
<b>Fraises au sucre*</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Fraises chantilly*</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Fromage blanc gourmand :</b> coulis de fruits rouges ou sucre ou caramel au beurre salé ou sirop d'érable	<b>5,20 €</b>

# PLATS

<b>Le Poêlon de Keroual</b> Far noir «brujuné», émincé de lard, carottes, lipig et salade croquante	<b>11,00 €</b>
<b>Le Breizh Burger</b> le mercredi et le samedi midi Crêpe de blé noir garnie d’un steak haché aux épices douces, tomates, cheddar, oignons confits au cidre, pommes frites et salade croquante	<b>14,00 €</b>
<b>Le Kig Ha Farz</b> (Potage et plat) Le jeudi et le dimanche midi d'octobre à avril, les autres jours sur réservation à partir de 10 personnes.	<b>14,50 €</b>

Formule Gourmand

13,60 €

Le midi du lundi au vendredi

Une salade gourmande au choix  
+ 1 crêpe sucrée 2 garnitures  
ou un fromage blanc gourmand

Formule du Jour

15,00 €

Plat cuisiné ou crêpe du jour  
+ 1 dessert

# CRÊPES DE FROMENT

<b>La beurre</b>	<b>2,60 €</b>	<b>La beurre sucre</b>	<b>2,70 €</b>
<b>... EN SPÉCIALITÉ</b>			
<b>L'Amandine :</b> Caramel au beurre salé, amandes et crème			<b>6,90 €</b>
<b>La Marocaine :</b> Confiture d’agrumes, sauce chocolat, glace menthe- chocolat et zestes d'orange confits			<b>7,80 €</b>
<b>La Canadienne :</b> Pommes poêlées, sirop d'érable, noix et glace vanille			<b>7,90 €</b>
<b>La Suzette :</b> Crêpe poêlée aux zestes de citron vert et jaune Suggestion du crêpier : flambée ou glacée + 2,90 €			<b>7,50 €</b>
<b>La Breizh Coco :</b> Chocolat blanc, noix de coco, chantilly et glace caramel au beurre salé			<b>8,50 €</b>
<b>La Cocotte :</b> Crème à la frangipane, poire, sauce chocolat, amandes grillées et glace vanille ou pistache			<b>8,50 €</b>
<b>La Lichouse :</b> Mousse glacée à la banane "fait maison", confiture d’agrumes, chocolat et zestes d'oranges confits			<b>8,50 €</b>
<b>La Nougatine :</b> Poire, caramel au beurre salé, glace nougat et amandes grillées			<b>8,50 €</b>
<b>La Fraisine :</b> Fraises de Plougastel (en saison) ou fruits rouges, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes grillées et chantilly			<b>8,60 €</b>
<b>La Forêt Noire :</b> Sauce chocolat, cerises amaréna, chantilly et copeaux de chocolat			<b>7,80 €</b>
<b>La Madic :</b> Dentelles de blé noir, caramel au miel et aux noix, verrine de lait ribot ou fromage blanc ou glace blé noir			<b>7,50 €</b>

## ... EN LIBERTÉ

Je choisis mes garnitures

Sauce chocolat, crème de marron, compote de pommes, chantilly, jus de citron, noix de coco rapée, banane, poire, miel, caramel au beurre salé, amandes grillées  
Supplément 1 boule de glace **2,70 €**

1G

3,90 €

2G

4,90 €

3G

5,90 €

4G

6,90 €

5G

7,90 €

Suggestions : Pommes, caramel, amandes - **5,90 €**

La crêpe glacée

Crêpe 1 boule - **5,30 €** Crêpe 2 boules - **8,00 €**

Parfums au choix: vanille, chocolat, café, citron, fraise, caramel au beurre salé, framboise, coco, nougat, menthe, pistache, blé noir

La confiture artisanale :

fraise de Plougastel, rhubarbe rouge, agrumes, abricot, mûre

4,50 €

La crêpe flambée :

lambig, armagnac, rhum ou grand-marnier

6,00 €

# COUPES GLACÉES

<b>La Melba :</b> 2 boules vanille, pêche ou fraises*, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes	<b>8,50 €</b>
<b>Le Liégeois :</b> 2 boules café (sauce café) ou 2 boules chocolat (sauce chocolat) ou 2 boules caramel (sauce caramel) et chantilly	<b>8,10 €</b>
<b>La Dame Blanche :</b> 2 boules vanille, poire, sauce chocolat et chantilly	<b>8,50 €</b>
<b>La Sarrasine :</b> 2 boules blé noir, sauce chocolat, cerises amarena et chantilly	<b>8,50 €</b>
<b>La Gwen Ha Du :</b> 1 boule chocolat, 1 boule nougat, sauce caramel au beurre salé, croquants d'amandes et chantilly	<b>8,40 €</b>
<b>La Celtia :</b> 1 boule caramel, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, speculoos et chantilly	<b>8,40 €</b>

Je choisis mes parfums

Vanille, chocolat, café, coco, nougat, blé noir, caramel au beurre salé, pistache, menthe, fraise, citron, framboise

1B

2,70 €

2B

5,40 €

3B

7,90 €

Supplément chantilly

2,00 €