

# La Carte.



Vous êtes *ici*  
à la crêperie «La Carhaisienne»



# La Carhaisienne

*Bienvenu à «La Carhaisienne», ma crêperie légendaire.*

*Bien que légendaire soit la crêperie, nos crêpes, elles, sont pourtant authentiques, fabriquées avec grands soins, et avec les ingrédients les plus nobles, selon la méthode de Carhaix ; méthode qui, de toutes celles que j'ai testées, offre la crêpe la plus légère et la plus savoureuse.*

*Les ingrédients utilisés dans l'élaboration de nos recettes à la carte sont recueillis le plus souvent auprès de nos producteurs locaux tant qu'il nous est permis, et nous redoublons d'effort pour vous les communiquer transformés dans votre assiette sous leur meilleur jour.*

*Nous espérons, de ce lieu magnifique, de ces recettes, contenter votre corps, vos sens et votre esprit. L'équipe se joint à moi pour vous souhaiter un bon repas.*

*Jean-Paul Vallée*



# La Carhaisienne

## Nos crêpes de sarrasin :

*La Baratte Sarrasine* 3,50 euros

Un Beurre salé frais vient fondre au contact de la crêpe de Carhaix, vous pouvez demander votre crêpe Kraz ou Moelleuse. Simple et efficace

*La Mielleuse de Rocamadour* 5,00 euros

Mousse de fromage de chèvre, ammandes effilées grillées, et miel d'Accacia produit par Mr. Lessage, le tout sur une crêpe de Carhaix. L'essayer c'est vouloir y retourner.

*La Curry de Madras* 5,10 euros

Crêpe agrémentée d'aiguillettes escalopées de poulet de chez Monsieur Lessage, marinées aux épices, et cuites à la poêle, arrosée d'une crème au curry légèrement montée. Classique, mais pas tant...

*L'Aïolia Bretonne* 6,00 euros

Crêpe arrosée d'une crème légèrement montée avec l'Aïl de Mr. & Mme. Bernout. Un régal.

*L'illusion de Bouchot* 6,00 euros

La crêpe de Carhaix nappée d'une crème légèrement montée aux oignons et au vin blanc qui vous rappellera sans conteste les moules de bouchot, mais n'en contient pas, seulement l'illusion.

*La Complète complète* 8,00 euros

La crêpe de Carhaix agrémentée d'un très bon emmental fondu de chez Mr. & Mme. Bernout, d'un peu de jambon, et d'un oeuf miroir, nappée de beurre salé fondu. L'incontournable.

*La Véritable de Rennes* 8,50 euros

La véritable galette saucisse, spécialité de Rennes, 1 ou 2 crêpes de Carhaix froides enroulant une saucisse de Toulouse grillée chaude, et (désolé pour les puristes), vous avez le droit ici d'y ajouter de la sauce moutarde et/ou de la sauce tomate, mais c'est tout !

*Jacques de Carhaix* 13,40 euros

Crêpe de Carhaix sur laquelle sont posées 3 grosses noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackées sur bilig (fraîches en saison, surgelées hors saison), nappée d'une crème de poireaux faite maison. Et oui, waoowww...

## Nos apéritifs (12 cL) :

*Verre de vin rouge breton* 2,90 euros

*Kir vin blanc* 3,80 euros

*Kir breton (L. Raison ©)* 3,90 euros

## Nos Boissons (20 cL) :

*Eau du robinet* A volonté

*Breizh-cola ©* 2,20 euros

*Jus de fruit* 2,20 euros  
(pomme, poire, cerise)

*Lait frais* 2,40 euros

*Lait fraise* 2,60 euros

*Bolée de cidre Loic Raison © doux* 3,40 euros

*Bolée de cidre Loic Raison © brut* 3,40 euros

*Bolée de cidre Kerné © doux* 4,20 euros

*Bolée de cidre Kerné © brut* 4,20 euros

## Nos crêpes de froment sucrées :

*La Beurre* 3,20 euros

*La Beurre-Sucre* 3,50 euros

*La Caramel-Beurre-salé* 3,50 euros

*La Carambar* © 3,50 euros

La crêpe de Carhaix, un peu de crème dans laquelle est présente le célèbre caramel au goût si particulier, même un breton pure souche à droit à un petit écart, faut pas exagérer.

*La Canadienne* 5,70 euros

La crêpe de Carhaix, un peu de crème, et du sirop d'érable de chez nos amis Canadiens.

*La Frangipane* 6,10 euros

La crêpe de Carhaix qui cache une crème frangipane Fa-Bu-Leuse. Crème qui cache de la crème patissière. Crème patissière qui cache du rhum. Que Du Bon.

*Le Nuage de Molène* 6,40 euros

La crêpe de Carhaix chaude enveloppant une chantilly à la vanille de Madagascar et nappée d'un soupçon de caramel.

## Nos crêpes de froment au chocolat :

*La Tout-Choco* 4,30 euros

De la crème montée au chocolat noir, quelques pastilles de chocolat noir, et c'est tout. Et pourtant...

*La Gourmandise blanche* 4,80 euros

De la crème montée au chocolat blanc, quelques pastilles de chocolat blanc, et c'est tout. Et pourtant...

*La Comice du chocolatier* 7,60 euros

Une moitié de poire Comice pochée, de la crème chocolat, quelques amandes effilées torréfiées.  
Et Voila !

## Nos crêpes de froment fruitées :

*La Citronnée* 3,50 euros

Pour les fanatiques de citron : des suprêmes de citrons, une sauce citron, et une crème chantilly... citron.

*La Suzette* 6,40 euros

De l'orange dans une crêpe, est-ce possible ? bien sûr, et on ne la présente plus tellement elle est connue.

*La Pomme-Caramel* 6,60 euros

3 quartiers de pommes préparés au beurre à la poelle, du caramel au beurre salé, et de la crème. Le tout sur une belle crêpe de Carhaix.

*Le Grand Mara* 7,10 euros

La crêpe de Carhaix, une crème montée à la vanille de Madagascar, 3 belles fraises Mara, et un coulis de fruits rouge.

*La Suzette flambée Grand Marnier* © 7,20 euros

... Encore plus de goûts concentrés dans une suzette, sans l'alcool, et avec le spectacle. Merci de bien vouloir ne pas prendre feu en même temps.

## Pour finir en beauté :

*Thé* 2,00 euros

*Café* 2,40 euros

*Chocolat chaud* 20cL 3,40 euros

*Chouchen* 10 cL 4,40 euros

*Cognac breton* 5cL 6,20 euros

*Bon appétit*



# *Les Formules*

Pour ceux qui ont par chance ouvert cette page de la carte, vous savez maintenant que nous proposons des formules, si jamais vous n'en avez connaissance que trop tard, dites le à la caisse, nous rectifierons votre commande.

*Formule «Sein» : 10,80 euros*

*La Complète complète*  
*La Caramel-Beurre-salé*

*Formule «Belle-Ile-En-Mer» : 12,60 euros*

*La Complète complète*  
*La Carambar ©*  
*Lait fraise 20cL*

*Formule «Bréhat» : 18,00 euros*

*Bolée de cidre Loïc Raison © brut 20cL*

*La Curry de Madras*

*Le Nuage de Molène*

*Café*

*Chouchen 10 cL*

*Formule «Glénan» : 32,20 euros*

*Bolée de cidre Kerné © doux 20cL*

*Jacques de Carhaix*

*La Frangipane*

*Café*

*Cognac breton 5cL*



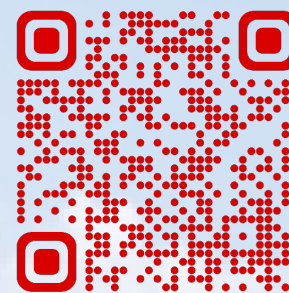
# Les Allergènes

Pour le bien être de chacun, et du fait de la réglementation en vigueur (règlement U.E. N°1169/2011 et article L. 121-82 du Code de la consommation), nous sommes tenus de vous préciser la liste des allergènes contenus dans les préparations que nous vous proposons.

Dans tous les cas, si vous êtes susceptible d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de vous manifester auprès de notre personnel pendant la prise de votre commande.

Malgré nos efforts, s'agissant des personnes ayant des allergies sévères, sachez, qu'en raison de la préparation en cuisine partagée, nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

(\*) Sur les deux pages à suivre, lorsqu'il est écrit «ne contient pas d'allergènes», il faut bien comprendre : «ne contient pas d'allergènes figurant dans la liste des 14 allergènes répertoriés en annexe 2 du règlement U.E. N°1169/2011, Cf. qr-code)



## Nos crêpes de sarazin :

*La Baratte Sarrasine* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*L'Aiolia Bretonne* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*L'illusion de Boucheot* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Mielleuse de Rocamadour* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

*La Curry de Madras* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Complète complète* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, anhydride sulfureux et sulfites.

*La Véritable de Rennes* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques, moutarde.

*Jacques de Carhaix* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, mollusques.

## Nos apéritifs :

*Verre de vin rouge breton* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Kir breton* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Kir vin blanc* ne contient pas d'allergènes (\*).

## Nos Boissons :

*Eau du robinet* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Bolée de cidre doux* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Bolée de cidre brut* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Breizh cola* © ne contient pas d'allergènes (\*).

*Jus de fruit* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Lait frais* contient les allergènes suivants :  
lait.

*Lait fraise* contient les allergènes suivants :  
lait.



## Nos crêpes de froment sucrées :

*La Beurre* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Beurre Sucre* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Caramel-Beurre-salé* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Carambar* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, arachides.

*La Canadienne* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*Le Nuage de Mollen* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Framigiane* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

## Nos crêpes de froment au chocolat :

*La Comice du chocolatier* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

*La Tout Choco* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, fruits à coques.

*La Gourmandise blanche* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait, arachides.

## Nos crêpes de froment fruitées :

*La Citronnée* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*Le Grand Mara* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Pomme-Caramel* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Suzette* contient les allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

*La Suzette flambée Grand Marnier* © contient les  
allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, œufs, lait.

## Pour finir en beauté :

*Thé* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Chouchou* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Café* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Cognac breton* ne contient pas d'allergènes (\*).

*Chocolat chaud* contient les allergènes suivants :  
lait, fruits à coques.

# Les *P*roducteurs et la *C*arhaisienne

Le menu ne pourrait pas être satisfaisant sans des produits de qualité, et outre la qualité il convient aujourd'hui de porter attention les uns aux autres plus qu'hier, aller tout le temps vers les industriels et courir à la facilité n'a aujourd'hui plus de sens, les industriels polluent, grossissent et avec eux les souillures de la terre, sans pour autant les blâmer nous avons le choix, le choix est un mot inadapté, le choix c'est choisir entre la pomme ou la poire à la fin d'un repas, choisir n'est pas décider, décider c'est choisir son chemin par soit-même, alors la décision est prise de me tourner vers ceux qui sont de bonne volonté et de laisser les autres faire leurs chemins, car comme l'a dit un plus petit que nous : «*La bonne volonté a raison de tout*».

Alors voici ci-après les quelques personnes avec qui nous travaillons à la crêperie et qui nous fournissent en produits de qualité et qui connaissent leurs produits.

*Mr. Rubben*, propriétaire d'un verger à *Lorient*,  
il vient nous livrer chaque semaine ses fruits frais fraîchement cueillis, et nous fait profiter des sirops qu'ils produisent sur son exploitation.

*Mr. Kertado*, à *Rennes*,  
producteur des fameuses saucisses Rennaises, non pardon, Toulousaines, que vous trouverez dans la «Véritable de Rennes» (Les Rennais en ont inventés la Recette, Si)

*Mr. & Mme. Ploert,  
meuniers à Vannes,  
sans eux pas de crêpes.*

*Mr. Lochtert, de Saint-Brieuc,  
nous livre ses plus grosses et ses plus belles  
noix de coquilles Saint-Jacques.*

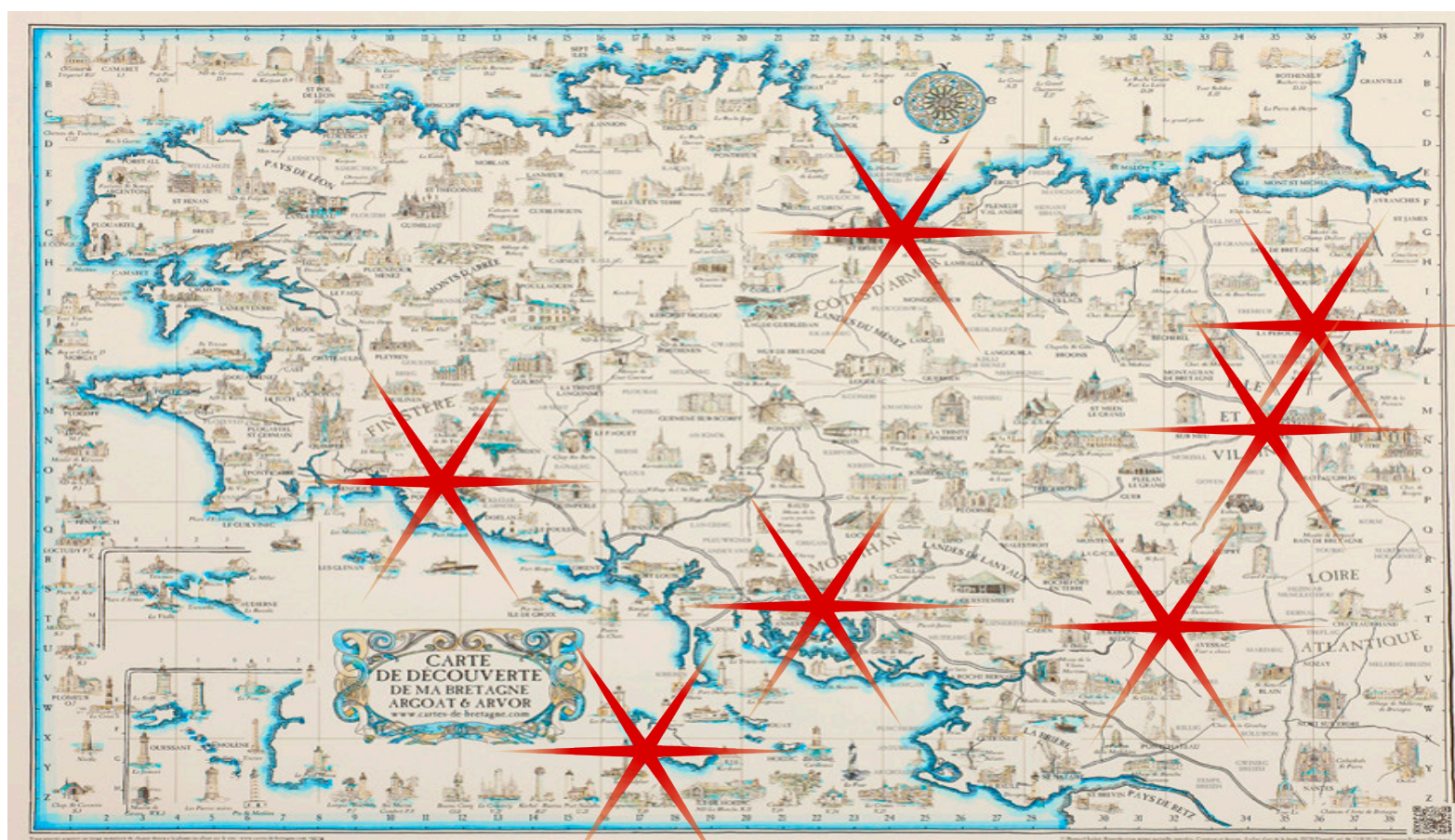
*Mr. & Mme. Bernout,  
produit à Redon le fromage la crème et le  
beurre essentiellement, mais pas que... La Mara c'est eux...*

*Mr. Lessage à La-Selle-en-Cogles, près de Fougères, vous garanti avec ses alcools la plus belle fin  
à votre repas.*



*Dans cette carte que vous venez de lire, vous êtes l'étoile filante, et nous, sur notre belle île, nous  
vous voyons filer vers nous Ici, et finissez par repartir. Alors nous formons le vœux secret de ...*





*Au plaisir de vous accueillir à  
nouveau dans notre constellation,*

«La *Carhaïsienne*»