

# La Carte



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



# La Carhaisienne

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

*Bien que légendaire soit la crêperie, nos crêpes, elles, sont pourtant authentiques et fabriquées avec grands soins et avec les ingrédients les plus nobles selon la méthode de Carhaix ; méthode qui, de toutes les recettes 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 lieux magnifique, de ces recettes, contenter votre corps, vos sens et votre esprit. L'équipe se joint à moi pour vous souhaiter un bon déjeuner et / ou un bon dîner.*

*Jean-Paul Vallée*



# La Carhaisienne

## Nos crêpes de sarazin :

*La Baratte Sarrazine* ..... 3€,90

Un Beurre salé frais vient fondre au contact de la crêpe de Carhaix, vous pouvez demander votre crêpe Kraz ou Mouelleuse

*L'Aïolia Bretonne* ..... 4€,80

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

*La Curry de Madras* ..... 13€,90

Crêpe agrémentée de 2 aiguillettes escalopées de poulet de chez Monsieur Lessage, marinées aux épices, et cuit à la poêle, arrosée d'une crème au curry légèrement montée.

*La Mielleuse de Rocamadour* ..... 5€,30

Mousse de fromage de chèvre, ammandes effilées grillées, et miel d'Accacia produit par Mr. Lessage, le tout sur une crêpe de Carhaix.

*Jacques de Carhaix* ..... 11€,90

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.

*La Véritable de Rennes* ..... 9€,00

La véritable galette saucisse, spécialité de Rennes, 1 ou 2 crêpes de Carhaix froides enroulant une saucisse de Toulouse grillée chaude, napée de moutarde et/ou de sauce tomate.

*La Complète complète* ..... 6€,20

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, napée de beurre salé fondu.

*L'illusion de Bouchot* ..... 4€,50

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..

## Nos apéritifs :

*Kir breton* ..... 4€,70

*Kir vin blanc* ..... 4€,90

*Verre de vin rouge breton* .... 3€,90

## Nos Boissons :

*Jus de fruit (pomme, poire, cerise)* 3€,90

*Bollé de cidre doux* ..... 2€,80

*Bolée de cidre brut* ..... 2€,80

*Eau du robinet* ..... A volonté

*Lait frais* ..... 2€,90

*Lait fraise* ..... 2€,90

*Breizh cola ©* ..... 2€,80

## Nos crêpes de froment sucrées :

La Beurre .....	3€ <sub>1,20</sub>
La Beurre Sucre .....	3€ <sub>1,40</sub>
La Caramel Beurre Sallé .....	3€ <sub>1,50</sub>
La Carambar .....	4€ <sub>1,40</sub>
La Pomme-Caramel .....	4€ <sub>1,50</sub>
La Frangiapane .....	4€ <sub>1,50</sub>
Le Nuage de Molène .....	3€ <sub>1,60</sub>

La crêpe de Carhaix chaude enveloppant une chantilly vanillée froide et nappée de caramel

## Nos crêpes de froment au chocolat :

La Tout Choco .....	3€ <sub>1,40</sub>
La Comice du chocolatier .....	4€ <sub>1,10</sub>
La gourmandise blanche .....	4€ <sub>1,10</sub>

## Nos crêpes de froment fruitées :

Le Grand Mara .....	3€ <sub>1,90</sub>
La Canadienne .....	4€ <sub>1,60</sub>
La Citronnée .....	3€ <sub>1,90</sub>
La Suzette .....	5€ <sub>1,70</sub>
La suzette flambée Grand Marnier © ...	5€ <sub>1,90</sub>

## Finissez en beauté :

Cognac breton 10cL .....	4€ <sub>1,20</sub>
Café .....	3€ <sub>1,20</sub>
Chocolat chaud .....	2€ <sub>1,80</sub>
Thé .....	2€ <sub>1,80</sub>
Chouchen 5cL .....	3€ <sub>1,80</sub>

*Bon appétit*



# Les Allergènes

Pour le bien être de chacun, et du fait de la réglementation en vigueur, 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.

## Nos crêpes de sarazin :

*La Baratte Sarrazine* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*L'Aiolia Bretonne* 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 Mielleuse de Rocamadour* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Fruits à coques ;

*Jacques de Carhaix* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Mollusques ;

*La Véritable de Rennes* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Fruits à coques ; Moutarde ;

*La Complète complète* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Anhydride sulfureux et sulfites ;

*L'illusion de Boucheot* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

## Nos appétitifs :

*Kir breton* ne contient pas d'allergènes.

*Kir vin blanc* ne contient pas d'allergènes.

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

## Nos Boissons :

*Jus de fruit* ne contient pas d'allergènes.

*Bottle de cidre doux* ne contient pas d'allergènes.

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

*Eau du robinet* ne contient pas d'allergènes.

*Lait frais* contient les allergènes suivants :  
Lait ;

*Lait fraise* contient les allergènes suivants :  
Lait ;

*Breizh cola ©* ne contient pas d'allergènes.



## 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 Sallé* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*La Carambar* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*La Pomme-Caramel* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*La Frangiapane* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Fruits à coques ;

*Le Nuage de Mollen* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

## Finissez en beauté :

*Cognac breton 10cL* ne contient pas d'allergènes.

*Café* ne contient pas d'allergènes.

*Chocolat chaud* contient les allergènes suivants :  
Lait ; Fruits à coques ;

*Thé* ne contient pas d'allergènes.

*Chouchen 5cL* ne contient pas d'allergènes.

## Nos crêpes de froment au chocolat :

*La Tout Choco* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ; Fruits à coques ;

*La Comice du chocolatier* 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 :

*Le Grand Mara* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*La Canadienne* contient les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten ; Œufs ; Lait ;

*La Citronnée* 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 ;

# Les Producteurs et la Carhaisienne

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*,  
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.*

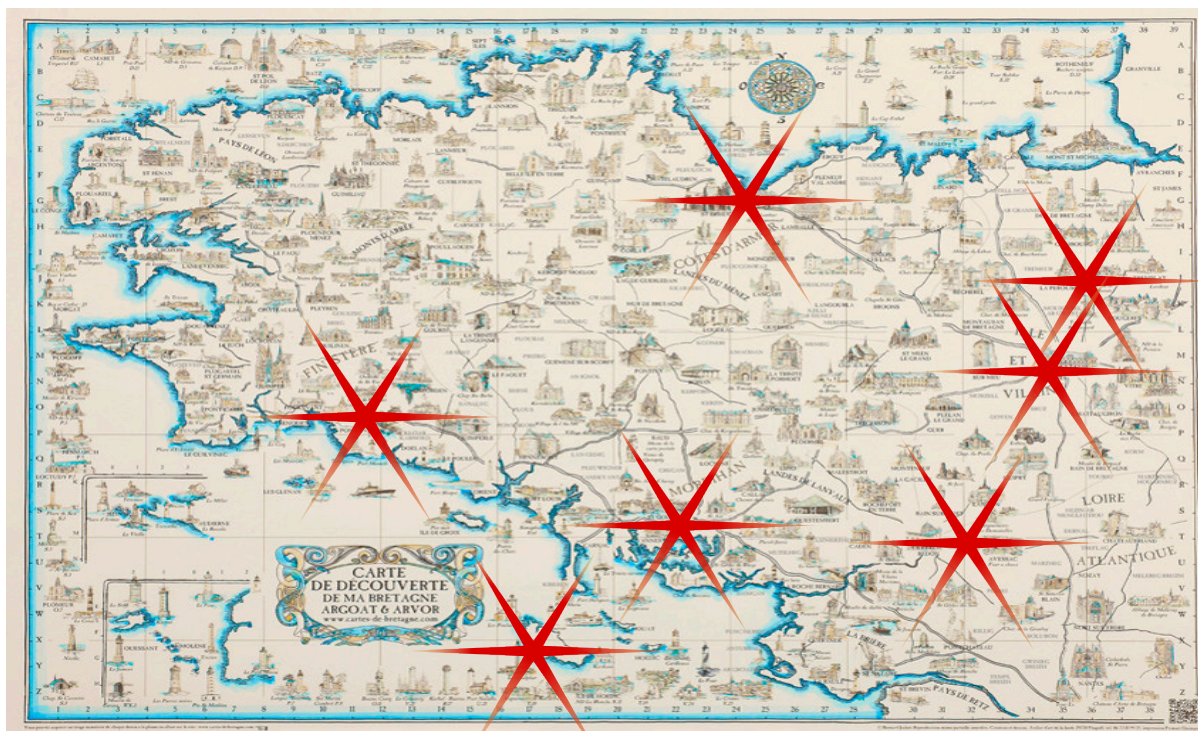
*Mr. & Mme. Bernout,  
produit à Redon le fromage la crème et le  
beurre essentiellement, mais pas que... La Mara c'est eux...*

*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, droit comme un 1, mais finissez par repartir. Alors nous formons le vœux  
secret de ...*

*Au plaisir de vous voir à nouveau dans notre constellation.*



«La Carhaisienne»

*A bientôt.*