

La Carte.



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

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'Aioli Bretonne 6,00 euros

Crêpe arrosée d'une crème légèrement montée avec l'Ail 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 poirreaux 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

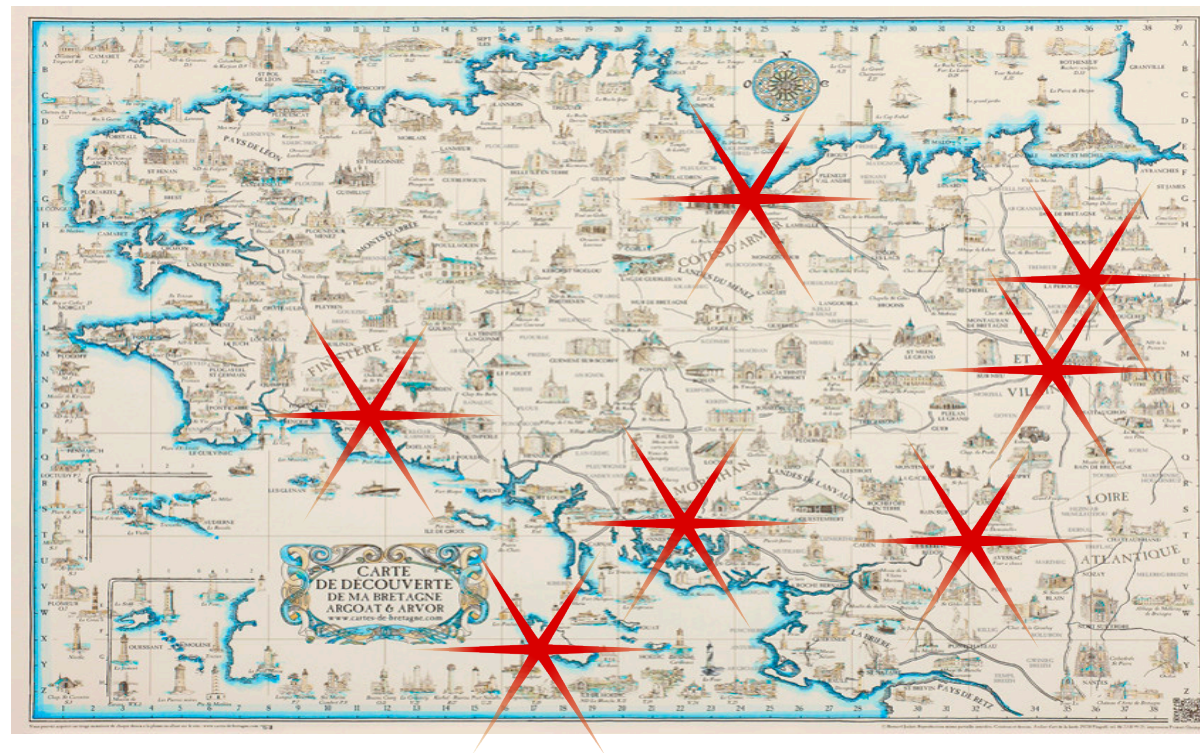
Bolée de cidre Kerné © doux 20cL

Jacques de Carhaix

La Frangipane

Café

Cognac breton 5cL



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

«La *C*arhaisienne»