



Nous travaillons notre pâte à crêpes avec des farines de qualité, biologique pour la Blé noir, Label Rouge Bagatelle pour la Froment, provenant des moulins Foricher et de la ferme de Kerveguen à Ergué-Gabéric.

Nous prenons nos légumes sur les marchés, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Nous travaillons avec des produits frais, toute notre cuisine est faite «maison».

Le fromage aux algues, certifié bio, provient de la ferme de Kerheu à Briec.

Nous nous fournissons en glace avec Jampi, artisan glacier de Bohars.

Notre cidre «Coat Albret» est fabriqué à Bédée en Ille-et-Vilaine, à partir des vergers de petits producteurs.

Nous vous proposons également les bières bio de la brasserie brestoise du Baril et de la brasserie L'Urbaine du quartier de St Martin.

Nous travaillons en collaboration avec La Cave des Vins Gourmands à Brest, pour vous proposer une sélection de vins de qualité.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Moules marinières	12,00 €
Moules à la crème	13,00 €
Moules à la crème d'ail	13,00 €
Moules au curry	13,00 €

Les moules sont accompagnées de frites maison.



Salade de Chèvre chaud : 12,00 €
Salade, Tomates, Toasts de chèvre chaud, Poitrine fumée grillée, Noix.

Salade de Saumon fumé : 12,00 €
Salade, Tomates, Toasts de Saumon, Crème fraîche, Citron.

Les salées

100% Blé Noir

Les simples

Beurre	2,50 €
Fromage	4,00 €
Jambon	4,00 €
Andouille de Guéméné	4,00 €
Chorizo	4,00 €
Poitrine fumée	4,00 €
Saucisse de Molène	4,30 €
Fromage aux algues bio	4,30 €
Jambon Fromage	4,50 €
Jambon Oeuf	4,50 €
Oeuf Fromage	4,50 €
Forestière	4,50 €
Ratatouille	4,50 €
Oignons rosés confits	4,50 €
Fondue de poireaux	4,50 €
Chèvre	4,00 €
Chèvre Miel	4,30 €

Les complètes

Jambon, Fromage, Oeuf	6,00 €
Andouille, Fromage, Oeuf	6,00 €
Poitrine fumée, Fromage, Oeuf	6,00 €
Chorizo, Fromage, Oeuf	6,00 €
Saucisse, Fromage, Oeuf	6,50 €

Les sucrées

Beurre	2,20 €
Beurre Sucre	2,40 €
Confiture maison (voir ardoise)	3,50 €
Chocolat maison	3,70 €
Caramel au beurre salé maison	3,70 €
Caramel-Chocolat	4,50 €
Nutella	3,70 €
Nuciola (pâte à tartiner corse aux noisettes de Cervione)*	4,50 €
Banane Chocolat	4,10 €
Banane Caramel	4,10 €
Pommes caramélisées maison	5,00 €
Poire	3,50 €
Poire Chocolat	4,10 €
Poire Caramel	4,10 €
Miel	3,50 €
Confiture de lait	3,70 €
Crème de marrons	3,70 €
Citron pressé	3,70 €
Pommes caramélisées, glace vanille	7,00 €
Flambée (Grand Marnier, Rhum, Calvados)	6,00 €
<hr/>	
Supplément glace	2,00 €
Supplément chantilly	2,00 €

Tout supplément simple (ex : jambon, emmental, pommes de terre, ...)	1,00 €
Supplément fromage aux algues ou saucisse de Molène	2,00 €
Tout supplément cuisiné (ex : forestière, ratatouille, ...)	2,30 €
Le supplément salade verte	1,50 €
Le supplément frites maison	3,00 €

*Sans huile de palme

Les spécialités salées

La Colérique	8,00 €
Fromage, chorizo, pommes de terre, tomates crues.	
La Gloutonne	8,00 €
Fromage, oeuf, jambon, poitrine fumée, forestière.	
La Paillarde	9,00 €
Fromage aux algues bio, andouille de Guéméné, oignons, crème fraîche.	
La Responsable	8,00 €
Fromage, oeuf, pommes de terre, tomates crues, oignons.	
La Goinfre	8,00 €
Fromage, oeuf sur le plat, jambon, pommes de terre, tomates crues.	
La Crâneuse	9,00 €
Saumon fumé, fondue de poireaux, citron.	
La Capricieuse	8,00 €
Chèvre, poitrine fumée, tomates crues, miel, noix.	
La Bourgeoise	9,50 €
Saint Jacques, fondue de poireaux, crème fraîche.	
La Brailleuse	8,50 €
Ratatouille, saucisse de Molène, chèvre.	
La Boudeuse	10,50 €
Saint Jacques, andouille de Guéméné, pommes caramélisées, crème fraîche.	

Les spécialités sucrées

La Chipie	7,50 €
Banane, confiture de lait, spéculoos, glace vanille.	
La Cocotte	7,50 €
Chocolat, noix de coco rapée, glace coco, chantilly.	
La Joyeuse	7,50 €
Chocolat, amandes grillées, glace chocolat, chantilly.	
La Malicieuse	7,50 €
Poire, caramel au beurre salé, amandes grillées, glace vanille.	
L'Autonome	8,50 €
Nuciola, glace vanille, chantilly.	
La Pierrotte	8,50 €
Figues, caramel au beurre salé, sablé breton, chantilly, verre de Pommeau.	
La Flamboyante	9,00 €
Banane, glace rhum raisin, flambée au rhum.	
La Fougueuse	9,00 €
Pommes caramélisées, crème fraîche, flambée au calvados.	

Les glaces et sorbets



Nos parfums

Vanille	Fraise	Mangue
Chocolat	Framboise	Menthe chocolat
Caramel	Citron	Noix de coco
Café	Passion	Rhum raisin

Une boule	2,00 €
Deux boules	3,80 €
Trois boules	5,00 €

Les spécialités glacées

La Poulette Chocolat, vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly.	7,00 €
L'Alouette Rhum raisin, café, vanille, coulis de café, spéculoos, chantilly.	7,00 €
La Mistinguette Deux boules menthe, une boule chocolat, coulis de chocolat chaud, chantilly.	7,00 €
La Picorette Fraise, citron, passion, sablé breton, chantilly.	7,00 €
La Coquette Coco, vanille, chocolat, coulis de chocolat chaud, noix de coco rapée, chantilly.	7,00 €
La Girouette Trois boules au choix, coulis de caramel ou de chocolat chaud, chantilly.	7,00 €
La Colonette Deux boules citron, vodka.	8,00 €
La Minette Deux boules menthe, Get 27.	8,00 €

Les classiques

Dame Blanche	7,00 €
Chocolat ou Café Liégeois	7,00 €
Banana Split	7,00 €
Poire Belle Hélène	7,00 €

Les boissons

Les eaux

Plancoët 50 cL	2,50 €
Plancoët 1 L	3,50 €
Plancoët Bulles 50 cL	3,00 €
Plancoët Bulles 1 L	4,00 €

Les softs

Jus d'orange 25 cL	2,80 €
Jus d'abricot 25 cL	2,80 €
Jus de pomme bio 20 cL	2,80 €
Jus de pomme bio 75 cL	7,00 €
Orangina 25 cL	2,80 €
Breizh Cola 33 cL	2,80 €
Breizh Cola Zéro 33 cL	2,80 €
Breizh Tea 33 cL	2,80 €
Limonade artisanale 25 cL	2,80 €
Diabolo 25 cL	3,00 €

Les boissons chaudes

Espresso	1,50 €
Allongé	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Café crème	2,00 €
Double Espresso	2,80 €
Thé	2,50 €
Infusion	2,50 €

Les cidres

Kerné Brut 75 cL	9,00 €
Kerné Doux 75 cL	9,00 €
Coat Albret Brut 75 cL	10,00 €
Coat Albret Demi-sec 75 cL	10,00 €
Verre de cidre 20 cL	3,50 €
Pichet de cidre 50 cL	6,00 €

Les Bières de Brest

Baril Originale (blonde bio Pale Ale) 33 cL 5.3°	4,50 €
Baril White (blanche bio Weizenbier) 33 cL 4.9°	4,50 €
Captain Baril (rousse bio IPA) 33 cL 6.5°	4,50 €
Stoner, L'Urbaine (blonde Pale Ale) 33 cL 7°	4,50 €
49.3, L'Urbaine (blanche Wheat Beer) 33 cL 4.7°	4,50 €
Coreff (blonde légère) 25 cL 4.2°	2,50 €

Demandez-nous nos bières du moment !

Les apéritifs

Kir 10 cL	2,50 €
Kir breton 10 cL	2,50 €
Ricard 4 cL	2,50 €
Martini Blanc 5 cL	3,50 €
Whisky Clan Campbell 4 cL	4,00 €
Vodka 4 cL	4,00 €
Pommeau de Bretagne 10 cL	3,50 €
Chouchen 10 cL	3,50 €

Les Digestifs

Cognac VSOP Dudognon 4 cL	6,00 €
Armagnac 4 cL	6,00 €
Get 27 et 31 4 cL	4,50 €
Calva Christian Drouin 4 cL	6,00 €

COAT-ALBRET
CIDRE BOUCHÉ DE BRETAGNE



Les vins

	Au verre 13cl	Au pichet	La bouteille 75cl
Les vins rouges			
Le P'tit Victor	2,50 €	25cL 4,00 € 50cL 7,00 € 75cL 10,00 €	
Fruité et souple, cépages Grenache et Merlot Terroir des sables de la Petite Camargue			
Touraines Grillotines	3,50 €		19,00 €
Léger et gouleyant, cépages Gamay noir à jus blanc Terroir sable sur argile de Sologne			
Fitou Mas La Borde			21,00 €
Fruité et gourmand, cépages Syrah, Grenache noir et Carignan Terroir argilo-calcaire du Pays d'Oc			
Figure Libre			26,00 €
Expressif et corsé, cépages Syrah, Grenache noir, Mourvèdre et Carignan Domaine Gayda, Pays d'Oc			

Les vins blancs

Le P'tit Victor	2,50 €	25cL 4,00 € 50cL 7,00 € 75cL 10,00 €	
Fruité et frais, cépages Sauvignon et Chardonnay Terroir des sables de la Petite Camargue			
Touraines Sauvignon	3,50 €		19,00 €
Floral et délicat, cépage Sauvignon blanc Terroir sable sur argile de Sologne			
Chardonnay Gayda			22,00 €
Floral et fruité, cépage Chardonnay Terroir calcaire du Domaine Gayda, Pays d'Oc			

Les vins rosés

Le P'tit Victor	2,50 €	25cL 4,00 € 50cL 7,00 € 75cL 10,00 €	
Fruité et frais, cépages Grenache et Merlot Terroir des sables de la Petite Camargue			
Gris de Gris Dune	3,50 €		17,00 €
Tendre et frais, cépages Grenache et Carignan Terroir du sable de Camargue			
Le coup de fil			19,00 €
Fruité et énergique, cépages Grenache noir et Syrah Terroir argilo-calcaire du Pays d'Oc			