



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

Nos œufs sont bios et proviennent du Pépin et la Plume, à La Roche-Maurice. Nous nous y fournissons également en légumes bios et de saison.

Lorsque nous prenons nos légumes sur les marchés, ils sont issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Nous nous fournissons en glaces avec la ferme de Kergonc, producteur laitier à Tréouergat.

Le cidre «Coat Albret» est fabriqué à Bédée en Ille-et-Vilaine, à partir des vergers de petits producteurs.  
Le Cidre des Abers est fabriqué à Plouvien par un cidrier artisanal.

Nous vous proposons également les bières bio de la brasserie brestoise du Baril ainsi que les bières de la brasserie L'Urbaine.

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 !**

Du 15 mai au 15 novembre,  
nous vous proposons plusieurs plats de moules-frites

<b>Moules marinières</b>	12,00€
<b>Moules à la crème</b>	14,00€
<b>Moules à la crème d'ail</b>	14,00€
<b>Moules au curry</b>	14,00€

Les moules sont accompagnées de frites maison.



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

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

## Les salées

100% Blé Noir

### Les simplettes

Beurre	3,50€
Fromage	5,00€
Jambon	5,00€
Andouille de Guéméné	5,50€
Chorizo	5,00€
Poitrine fumée	5,00€
Saucisse de Molène	7,00€
Fromage aux algues bio	6,00€
Jambon Fromage	6,00€
Jambon Œuf	6,00€
Œuf Fromage	6,00€
Forestière (champignons à la crème)	6,00€
Ratatouille	6,00€
Oignons rosés confits	6,00€
Fondue de poireaux (crème)	6,00€
Chèvre	5,00€
Chèvre Miel	5,50€

### Les complètes

Jambon, Fromage, Œuf	7,00€
Poitrine fumée, Fromage, Œuf	7,00€
Chorizo, Fromage, Œuf	7,00€
Andouille, Fromage, Œuf	7,50€
Saucisse, Fromage, Œuf	9,00€

## Les sucrées

Beurre	3,00€
Beurre Sucre	3,50€
Confiture maison (nous consulter)	5,00€
Chocolat maison	5,00€
Caramel au beurre salé maison	5,00€
Caramel-Chocolat	5,50€
Nutella	5,00€
Banane Chocolat	5,50€
Banane Caramel	5,50€
Pommes caramélisées maison	6,00€
Poire	4,50€
Poire Chocolat	5,50€
Poire Caramel	5,50€
Miel	5,00€
Confiture de lait	5,00€
Crème de marrons	5,00€
Citron pressé	4,50€
Pommes caramélisées, glace vanille	8,00€
Flambée (Grand Marnier, Rhum ou Calvados)	6,00€

---

Supplément glace	2,00€
Supplément chantilly	2,00€

---

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

## Les spécialités salées

<b>La Gloutonne</b> Fromage, œuf, jambon, poitrine fumée, forestière.	10,00€
<b>La Paillarde</b> Fromage aux algues bio, andouille de Guéméné, oignons, crème fraîche.	11,00€
<b>La Responsable</b> Fromage, œuf, pommes de terre, tomates crues*, oignons.	10,00€
<b>L'ambitieuse</b> Fromage aux algues bio, œuf, ratatouille, pommes de terre.	10,00€
<b>La Crâneuse</b> Saumon fumé, fondue de poireaux, citron.	11,00€
<b>La Capricieuse</b> Chèvre, poitrine fumée, tomates crues*, miel, noix.	10,00€
<b>La Bourgeoise</b> Saint Jacques, fondue de poireaux, citron.	12,00€
<b>La Brailleuse</b> Ratatouille, saucisse de Molène, chèvre.	10,00€
<b>La Boudeuse</b> Saint Jacques, andouille de Guéméné, pommes caramélisées, crème fraîche.	14,00€

\*tomates confites hors-saison

## Les spécialités sucrées

<b>La Chipie</b> Banane, confiture de lait, spéculoos, glace vanille.	9,00€
<b>La Cocotte</b> Chocolat, noix de coco rapée, glace coco, chantilly.	9,00€
<b>La Joyeuse</b> Chocolat, amandes grillées, glace chocolat, chantilly.	9,00€
<b>La Malicieuse</b> Poire, caramel au beurre salé, amandes grillées, glace vanille.	9,00€
<b>L'Autonome</b> Nutella, glace vanille, chantilly.	10,00€
<b>La Pierrotte</b> Figs, caramel au beurre salé, sablé breton, chantilly, verre de Pommeau.	10,00€
<b>La Lichouse</b> Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly.	10,00€
<b>La Flamboyante</b> Banane, glace rhum raisin, flambée au rhum.	9,00€
<b>La Fougueuse</b> Pommes caramélisées, crème fraîche, flambée au calvados.	9,00€

## 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	4,00€
Trois boules	6,00€

## Les spécialités glacées

<b>La Poulette</b> Chocolat, vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly.	9,00€
<b>L'Alouette</b> Rhum raisin, café, vanille, coulis de café, spéculoos, chantilly.	9,00€
<b>La Mistinguette</b> Deux boules menthe, une boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly.	9,00€
<b>La Picorette</b> Fraise, citron, passion, sablé breton, chantilly.	9,00€
<b>La Coquette</b> Coco, vanille, chocolat, coulis de chocolat, noix de coco râpée, chantilly.	9,00€
<b>La Girouette</b> Trois boules au choix, coulis de caramel ou de chocolat, chantilly.	9,00€
<b>La Colonette</b> Deux boules citron, vodka.	9,00€
<b>La Minette</b> Deux boules menthe, Get 27.	9,00€

## Les classiques

Dame Blanche	9,00€
Chocolat ou Café Liégeois	9,00€
Banana Split	9,00€
Poire Belle Hélène	9,00€

# Les boissons

## Les eaux

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

## Les softs

Lait Ribot bio 25cl	2,50€
Jus d'orange 25cl	3,50€
Jus d'abricot 25cl	3,50€
Jus d'ananas 25cl	3,50€
Jus de pomme Coat Albret 25cl	3,50€
Jus de pomme Des Abers 1L	10,00€
Ginger Beer 20cl	3,00€
Orangina 25cl	3,50€
Breizh Cola 33cl	3,50€
Breizh Cola Zero 33cl	3,50€
Breizh Tea 33cl	3,50€
Limonade artisanale 25cl	3,00€
Diabolo 25cl	3,20€

## 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 75cl 4.5°	10,00€
Kerné Doux 75cl 2.5°	10,00€
Coat Albret Brut 75cl 5.5°	11,00€
Coat Albret Demi-sec 75cl 4°	11,00€
Cidre des Abers Brut 75cl 5°	12,00€
Verre de cidre 20cl	4,00€
Pichet de cidre 50cl	7,00€

## Les bières de Brest

Baril Originale (Blonde bio Pale Ale) 33cl 5,3°	5,00€
Baril White (Blanche bio Weizenbier) 33cl 4,9°	5,50€
Baril Tropical Bliss (IPA fruitée houblonnée) 33cl 5°	6,00€
Captain Baril (Rousse bio IPA) 33cl 6,5°	5,50€
Mille Sabords, L'Urbaine (Cream Ale) 33cl 4,4°	5,00€
Stoner, L'Urbaine (Blonde Pale Ale) 33cl 7°	5,50€
49.3, L'Urbaine (Blanche Wheat Beer) 33cl 4,7°	5,00€
Coreff (Blonde légère) 25cl 4,2°	2,50€

*Demandez-nous nos bières du moment !*

## Les apéritifs

Kir 10cl	3,00€
Kir Breton 15cl	3,00€
Ricard 4cl	3,00€
Martini Blanc 6cl	4,00€
Whisky Clan Campbell 4cl	5,00€
Whisky Eddu 4cl	6,00€
Vodka 4cl	5,00€
Pommeau de Bretagne 10cl	4,00€
Chouchen 10cl	4,00€

## Les digestifs

Cognac VSOP Dudognon 4cl	6,00€
Armagnac 4cl	6,00€
Get 27 et 31 4cl	5,00€
Calva Christian Drouin 4cl	6,00€

**COAT-ALBRET**  
CIDRE BOUCHÉ DE BRETAGNE



# Les vins

**Au verre** 13cL

**Au pichet** **La Bouteille** 75 cL

## Les vins rouges

### Le P'tit Victor

Fruité et souple, cépages Grenache et Merlot  
Terroir des sables de la Petite Camargue

3,50€

25cL 6,00€

50cL 10,00€

75cL 14,00€

### Touraines Grillotines

Léger et gouleyant, cépages Gamay noir à jus blanc  
Terroir sable sur argile de Sologne

4,00€

19,00€

### Fil Rouge

Arômes de fruits rouges et épices, cépages Syrah, Grenache noir, Merlo et Carignan  
Pays d'Oc

21,00€

### Figure Libre

Expressif et corsé, cépages Syrah, Grenache noir, Mourvèdre et Carignan  
Domaine Gayda, Pays d'Oc

26,00€

---

## Les vins blancs

### Le P'tit Victor

Fruité et frais, cépages Sauvignon et Chardonnay  
Terroir des sables de la Petite Camargue

3,50€

25cL 6,00€

50cL 10,00€

75cL 14,00€

### Touraines Sauvignon

Floral et délicat, cépage Sauvignon blanc  
Terroir sable sur argile de Sologne

4,00€

19,00€

### Chardonnay Gayda

Floral et fruité, cépage Chardonnay  
Terroir calcaire du Domaine Gayda, Pays d'Oc

22,00€

---

## Les vins rosés

### Le P'tit Victor

Fruité et frais, cépages Grenache et Merlot  
Terroir des sables de la Petite Camargue

3,50€

25cL 6,00€

50cL 10,00€

75cL 14,00€

### Gris de Gris Dune

Tendre et frais, cépages Grenache et Carignan  
Terroir du sable de Camargue

4,00€

17,00€

### Le coup de fil

Fruité et énergique, cépages Grenache noir et Syrah  
Terroir argilo-calcaire du Pays d'Oc

19,00€

# MENU POUSSIN 9,00€

Crêpe jambon fromage

ou

Jambon frites maison

+

Crêpe beurre sucre ou chocolat

ou

2 boules de glace au choix

+

Boisson au choix :  
verre de jus d'orange  
verre de jus d'abricot  
verre de jus d'ananas  
verre de jus de pomme  
verre de limonade

