



CREPERIE des Bés

ZUM TEILEN ZUM APERITIF

- Iodez - vous !** 9,90
Hausgemachte Sardinenrillettes und Algen-Tatar zum Aufstreichen auf eine Buttergalette
- Gerollte Galette** 7,50
Schinken/Emmentaler oder Chorizo/Emmentaler

APERITIFS

- Bretonischer Kir 12cl 4,20
- Kir 12cl 4,50
- Hausgemachter Planteur 15cl 7,00
- Ricard 2cl 4,00
- Roter Portwein 7cl 5,00
- Martini rot oder weiß 7cl 5,00
- Bretonischer Whisky Eddu (29) 4cl 6,50
- Chouchen (Honigwein) 7cl 5,00
- Pommeau (Apfelaperitif) 7cl 5,00

MINERALWASSER

- Plancoët 1L 5,50
- Plancoët 50cl 4,20
- Plancoët mit Kohlensäure 1L 6,00
- Plancoët mit Kohlensäure 50 cl 4,50

BIER VOM FASS

Siehe Tafel

BRETONISCHES FLASCHENBIER

- Tèles 33cl (hell) 5,60
- Chat Malo 33cl (bernsteinfarben) 5,60
- Telenn Du Bio 33cl (dunkel, Buchweizenbier) 5,60

WEINE

Weißwein : Chardonnay IGP Pays d'Oc
Rosé : Grenache IGP Pays d'Oc
Rotwein : Merlot Cabernet IGP Terre du Midi

Glas 12,5cl	Glas 25cl	Karaffe 50cl
4,00	7,50	12,00

DIGESTIFS

- 4cl** 7,00
Calvados, Rum, Pfefferminzlikör Get 3l

HEISSGETRÄNKE

- Espresso 2,20
- Kleiner Milchkaffee 2,40
- Großer Kaffee 4,00
- Großer Milchkaffee 4,30
- Tee oder Kräutertee 4,10
- Wiener Kaffee 4,90

BIO-BAUERN CIDRE

- Pleudihen - Rance 22**
- Brut 75cl 14,50
- Halbtrocken Cuvée Lann Melech 75cl 15,50

CIDRE VOM FASS

- Le P'tit Fausset BIO Merdignac 22**
- Glas 20cl 3,90
- Krug 50 cl 8,50
- Krug 1 L 14,50

CIDRE VAL DE RANCE

- Brut oder süß 75cl 13,50
- Rosé 75cl 15,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Orangina 25cl 3,90
- Lipton Ice Tea Pfirsich 33 cl 3,90
- Breizh Cola 33cl 3,90
- Breizh Cola Zéro 33cl 3,90
- Limonade 33cl 3,50
- Diabolo (Sirup mit Limonade) 3,80
- Sirup mit Wasser 2,50
- Hausgemachter Apfelsaft 20 cl 3,90
- Hausgemachter Apfelsaft 50 cl 8,50

KINDER-MENÜ
-12 Jahre
10,00
Galette

Ei, Schinken oder Schinken und Käse + Crêpe mit Butter und Zucker oder 1 Kugel Eis + Glas Sirup mit Wasser oder Apfelsaft 20 cl

Nur mittags, Montag bis Freitag, außer an Feiertagen

MENÜ
15,50
Komplette Galette

Bio-Ei, geriebener Emmentaler, Schinken + Crêpe mit Butter und Zucker + Glas Cidre oder Glas Wein

Nur mittags, Montag bis Freitag, außer an Feiertagen

MENÜ
17,50
Rustikale Galette

Bio-Ei, geriebener Emmentaler, Zwiebeln und geräucherter Speck + Crêpe mit hausgemachter Schokolade oder Salzkaramell + Glas Cidre oder Glas Wein

BUCHWEIZEN-GALETTES

100 % Bio-Buchweizen (glutenfrei, ohne Ei, ohne Milch)

DIE KLASSIKER

- Galette mit gesalzener Butter** 3,50
- Stellen Sie Ihre eigene zusammen : Bio-Ei, französischer Emmentaler, Kochschinken, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, geräucherter Speck, Chorizo
- Galette mit 1 Zutat** 5,00 **Galette mit 2 Zutaten** 7,00

DIE KOMPLETTEN

- Komplett** Ei, Emmentaler, Kochschinken 8,50
- Komplett mit Tomaten oder Champignons oder Zwiebeln** 9,00
- Komplett mit Speck oder Chorizo** 9,00
- Komplett mit Andouille (Kuttelwurst)** 9,10
- Komplett Fine Goule** 10,50
Ei, Tomme-Käse, Rohschinken
- Komplett de compet'** 11,00
Ei, Emmentaler, Kochschinken, Champignons, Zwiebeln, Tomaten
- Extra-Zutaten** Ei, Kochschinken, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Chorizo, Ziegenkäse, Sauerrahm 2,00
- Camembert, Andouille, Rohschinken oder Tomme-Käse 3,00
- Bretagne-Wurst (120 g) 3,50
- Jakobsmuscheln, Lachs 5,00

BEILAGEN ZU DEN GALETTES

- Salatschüssel 3,00
- Schale Buttermilch 3,50

GALETTE-SPEZIALITÄTEN

- Die Wurst-Galette** 7,40
Bretagne-Wurst (120 g) im Galette-Teig, mit Algen-Senf und Salat
- La Ribotée** 7,00
Galette mit Butter und einer Schale Buttermilch
- La Fameuz'** 9,30
Ziegenkäse, Honig, Nüsse und Salat
- La Ki' Fouet** 9,90
Ziegenkäse, geriebener Emmentaler, Blauschimmelkäse, Nüsse und Salat
- La Glazik** 10,50
Blauschimmelkäse, Champignons, Sauerrahm, geriebener Emmentaler und Rohschinken
- La Rustique** 10,50
Ei, geriebener Emmentaler, Zwiebeln und geräucherter Speck
- La Végétarienne** 11,00
Ei, Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Algen-Tartar
- La Pen Sardine** 10,50
Hausgemachte Sardinen-Rillettes, Rührei, Kartoffeln und Tomaten
- La Coquille** 16,00
Jakobsmuscheln aus der Bucht von Saint-Brieuc, Lauchfondue mit Crème und Zitrone
- La Jacquille** 16,00
Jakobsmuscheln, Champignons, Speck und Sauerrahm
- La Côte du Nord** 11,70
Räucherlachs, Kartoffeln, Sauerrahm und Algen-Tartar
- La Benniguet'** 10,40
Ei, Kartoffeln, Bretagne-Wurst und Algen-Senf
- La Payz** 10,90
Ei, Tomme-Käse, Zwiebeln und Andouille-Wurst
- La Bocagère** 11,60
Lauchfondue, Ziegenkäse und Räucherlachs
- La Kreiz Breizh** 14,00
Camembert, Kartoffeln, Zwiebeln, Crème fraîche und Speck
- La Trou Normand** 14,20
Camembert, Andouille-Wurst, butteräpfel und ein Glas Calvados (2 cl)

WEIZEN-CREPES

DIE KLASSIKER

- Butter oder Zucker** 3,40
- Butter und Zucker** 3,90
- Doppelt Butter und Zucker** 7,50
- Butter, Zucker und frischer Zitronensaft** 4,90
- Schlagsahne** 5,20
- Marmelade** Erdbeere, Aprikose, Orange oder Heidelbeere 4,60
- Hausgemachte Schokolade** 5,00
- Schokolade und Orangenmarmelade** 6,50
- Schokolade und Kokos oder geröstete Mandeln** 6,00
- Banane und Schokolade** 7,50
- Banane, Schokolade und Schlagsahne** 8,50
- Hausgemachtes Salzkaramell** 5,30
- Salzkaramell mit Vanilleeis** 7,50
- In Butter gebratene Äpfel** 7,00
- Äpfel und Salzkaramell** 8,00
- Ahornsirup** 5,00
- Kastaniencreme** 5,90
- Nutella** 5,00
- Honig** 5,00
- Honig und frischer Zitronensaft** 6,00
- Hausgemachte Frangipane** 6,80
- Frangipane und Schokolade oder Salzkaramell** 7,80
- Flambierter Crêpe** Calvados, Rum oder Grand Marnier 7,00
- Extras** Geröstete Mandeln oder Kokos 1,00
Schlagsahne 2,00
Kugel Eis 3,00

SPEZIALITÄTEN (WEIZEN-CREPES)

- Der crêpe des bés** 9,00
Vanilleeis, Butteräpfel, Salzkaramell und Spekulatiusstückchen
- Ker snic** 8,90
Erdnusseis, Schokolade, Karamell und Erdnussstückchen
- Per inn** 9,00
Birne, hausgemachte Frangipane und Schokolade
- Ty boun** 8,50
Kokoseis, Kokosraspeln, Schokolade und Schlagsahne
- Baramel** 8,90
Lebkucheneis, Salzkaramell, Spekulatius und Schlagsahne
- Gwenn ha du** 8,50
Schokoladen- und Vanilleeis, Schokolade und Schlagsahne
- Sarazine** 7,50
Buchweizen-Crêpe, hausgemachte Schokolade und geröstete Mandeln
- Antillaise** 8,90
Banane, Schokolade und flambiert mit Rum
- Normande** 8,90
Butteräpfel, flambiert mit Calvados und Schlagsahne
- British** 9,20
Orangenmarmelade, Schokolade und flambiert mit Whisky
- Crêpe suzette** 10,00
Karamellsauce und flambiert mit Grand Marnier

Allergene : Der Crêpe-Teig enthält Eier, Milch und Gluten.

EISBECHER

- Der kleine Bé** 8,50
Vanilleeis, Apfelstücke, Salzkaramell und Schlagsahne
- Der große Bé** 8,50
Vanilleeis, Banane, bretonische Kekse, Salzkaramell und Schlagsahne
- Traou mad** 8,50
Karamelleis mit Salzbutter, Vanilleeis, bretonische Kekse, Salzkaramell und Schlagsahne
- Dame blanche** 8,50
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne und geröstete Mandeln
- Banana split** 9,50
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne und geröstete Mandeln
- From usa** 8,50
Erdnusseis, Salzkaramelleis, Schokoladensauce, Schlagsahne und Erdnussstücke
- Colonel-Becher** 8,50
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka

EIS & SORBETS nach Wahl

- 1 Kugel 3,50
- 2 Kugeln 6,00
- 3 Kugeln 8,00

Eissorten
Vanille, Schokolade, Salzkaramell

Sorbet-Sorten
Erdbeere, Limette, Kokos, Schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service. Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich.