



CREPERIE des Bés

PARA COMPARTIR EN EL APERITIVO

Iodez - vous ! 9,90
Rillettes de sardina caseras y tartar de algas para untar sobre una galette con mantequilla

Gerolte Galette 7,50
Jamón/Emmental o Chorizo/Emmental

APERITIFS

Kir Bretón (con sidra) 12 cl 4,20
Kir (con vino blanco) 12cl 4,50
Planteur casero 15 cl 7,00
Ricard 2cl 4,00
Oporto tinto 7 cl 5,00
Martini rojo o blanco 7 cl 5,00
Whisky bretón Eddu (29) 4 cl 6,50
Chouchen 7cl 5,00
Pommeau 7cl 5,00

AGUAS MINERALES

Plancoët 1L 5,50
Plancoët 50cl 4,20
Plancoët con gas 1L 6,00
Plancoët con gas 50 cl 4,50

CERVEZA DE BARRIL

Ver pizarra (según disponibilidad)

CERVEZA BRETONA EN BOTELLA

Tèles 33cl (rubia) 5,60
Chat Malo 33cl (ámbar) 5,60
Telenn Du Bio 33cl (negra, trigo sarraceno) 5,60

VINOS

Blanco : Chardonnay IGP Pays d'Oc
Rosado : Grenache IGP Pays d'Oc
Tinto : Merlot Cabernet IGP
Terre du Midi

Copa 12,5cl	Jarra 25cl	Jarra 50cl
4,00	7,50	12,00

DIGESTIVOS

4cl 7,00
Calvados, Ron, Peppermint Get 3l

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso 2,20
Café con un poco de leche 2,40
Café grande 4,00
Café grande con leche 4,30
Té o infusión 4,10
Café vienés 4,90

SIDRAS ARTESANALES

Pleudihen · Rance 22
Brut 75cl 14,50
1/2 seco cuvée
Lann Melech 75cl 15,50

SIDRA DE BARRIL

Le P'tit Fausset BIO
Merdrignac 22
Vaso 20cl 3,90
Jarra 50 cl 8,50
Jarra 1 L 14,50

SIDRA VAL DE RANCE

Brut o dulce 75cl 13,50
Rosado 75cl 15,00

REFRESCOS (SOFTS)

Orangina 25cl 3,90
Lipton Ice Tea melocotón 33 cl 3,90
Breizh Cola 33cl 3,90
Breizh Cola Zéro 33cl 3,90
Limonada 33cl 3,50
Diabolo (jarabe con gaseosa) 3,80
Jarabe con agua 2,50
Jugo de manzana artesanal 20 cl 3,90
Jugo de manzana artesanal 50 cl 8,50

MENÚ INFANTIL

-12 años

10,00

Galette

Huevo, jamón o jamón con queso +

Crêpe con mantequilla y azúcar o 1 bola de helado +

Vaso de sirope con agua o zumo de manzana (20 cl)

Solo al mediodía de lunes a viernes, excepto festivos

FÓRMULA

15,50

Galette completa

Huevo ecológico, Emmental rallado, Jamón +

Crêpe con mantequilla y azúcar +

Vaso de sidra o copa de vino

Solo al mediodía de lunes a viernes, excepto festivos

FORMULE

17,50

Galette rústica

Huevo ecológico, Emmental rallado, Cebolla y Panceta ahumada +

Crêpe de chocolate de la casa o caramelo con mantequilla salada +

Vaso de sidra o copa de vino

GALETTES DE TRIGO SARRACENO

100 % trigo sarraceno ecológico (sin gluten, sin huevo, sin leche)

LOS IMPRESCINDIBLES

Galette con mantequilla salada 3,50

Compón la tuya : Huevo ecológico, Emmental francés, Jamón cocido, Champiñones, Cebollas, Tomates, Panceta ahumada, Chorizo

Galette con 1 ingrediente 5,00

Galette con 2 ingredientes 7,00

LAS COMPLETAS

Completa Huevo, Emmental, Jamón cocido 8,50

Completa con tomate o Champiñones o Cebolla 9,00

Completa con Panceta oder Chorizo 9,00

Completa con Andouille (Salchicha de callos) 9,10

Completa Fine Goule 10,50
Huevo, Queso tomme, Jamón curado

Completa de competición 11,00
Huevo, Emmental, Jamón cocido, Champiñones, Cebollas, Tomates

Suplementos de guarnición Huevo, Jamón cocido, Champiñones, Cebollas, Tomates, Panceta, Chorizo, Queso de cabra, Nata fresca 2,00

Camembert, Andouille, Jamón curado o Queso tomme 3,00

Salchicha de Breaña (120 g) 3,50

Veiras, salmón 5,00

PARA ACOMPAÑAR SUS GALETTES

Bol de ensalada 3,00

Cuenco de leche tradicional (buttermilk) 3,50

ESPECIALIDADES DE GALETTES

La galette de salchicha 7,40

Salchicha de Breaña (120 g) enrollada en una galette, acompañada de mostaza de algas y servida con ensalada

La Ribotée 7,00

Galette con mantequilla y un cuenco de leche tradicional

La Fameuz' 9,30

Queso de cabra, Miel, Nueces y Ensalada

La Ki' Fouet 9,90

Queso de cabra, Emmental rallado, Queso azul, Nueces y Ensalada

La Glazik 10,50

Queso azul, Champiñones, Nata fresca, Emmental rallado y Jamón curado

La Rustique 10,50

Huevo, Emmental rallado, Cebollas y Panceta ahumada

La Végétarienne 11,00

Huevo, Champiñones, Cebollas, tomates y Tartar de algas

La Pen Sardine 10,50

Rillettes de sardina caseras, Huevo revuelto, Patatas y Tomates

La Coquille 16,00

Veiras de la bahía de Saint-Brieuc, Fondue de puerros con nata y Limón

La Jacquille 16,00

Veiras, Champiñones, Panceta ahumada y Nata fresca

La Costa del Norte 11,70

Salmón ahumado, Patatas, Nata fresca y Tartar de algas

La Benniguet' 10,40

Huevo, Patatas, Salchicha de Breaña y Mostaza de algas

La Payz 10,90

Huevo, Queso tomme, Cebollas y Andouille

La Bocagère 11,60

Fondue de puerros, Queso de cabra y Salmón ahumado

La Kreiz Breizh 14,00

Camembert, Patatas, Cebollas, Nata fresca y Panceta

La Trou Normand 14,20

Camembert, Andouille, Manzanitas con mantequilla y una copa de Calvados (2 cl)

CRÊPES DE TRIGO

LOS CLÁSICOS

Mantequilla o azúcar 3,40

Azúcar moreno 3,90

Doble mantequilla y azúcar 7,50

Mantequilla, azúcar y zumo de limón fresco 4,90

Con nata montada 5,20

Mermelada Fresa, albaricoque, naranja o arándano 4,60

Chocolate casero 5,00

Chocolate y mermelada de naranja 6,50

Chocolate y coco o almendras tostadas 6,00

Chocolate y banana 7,50

Banana, chocolate y nata montada 8,50

Caramelo salado casero 5,30

Caramelo salado y helado de vainilla 7,50

Manzanas salteadas en mantequilla 7,00

Manzanas con caramelo salado 8,00

Sirope de arce 5,00

Crema de castañas 5,90

Nutella 5,00

Miel 5,00

Miel y zumo de limón fresco 6,00

Frangipane casero 6,80

Frangipane y chocolate casero o caramelo salado 7,80

Crêpe flambeada con Calvados, Ron o Grand Marnier 7,00

Suplementos Almendras tostadas o coco 1,00

Nata montada 2,00

Bola de helado 3,00

ESPECIALIDADES DE CRÊPES DE TRIGO

La crêpe des bés 9,00

Helado de vainilla, manzanas salteadas en mantequilla, caramelo salado y trocitos de galleta Speculoos

La ker snic 8,90

Helado de mani, chocolate, caramelo y trocitos de mani

La per inn 9,00

Pera, frangipane casero y chocolate

La ty boun 8,50

Helado de coco, coco rallado, chocolate y nata

La baramel 8,90

Helado de pan de jengibre, caramelo salado y trocitos de Speculoos

La gwenn ha du 8,50

Helado de chocolate, helado de vainilla, chocolate y nata

La sarazine 7,50

Crêpe de trigo sarraceno, chocolate casero y almendras tostadas

L'antillaise 8,90

Banana, chocolate y flambé con ron

La normande 8,90

Manzanas salteadas, flambeadas con Calvados y nata

La british 9,20

Mermelada de naranja, chocolate y flambé con whisky

La crêpe suzette 10,00

Mantequilla, azúcar, naranja flambé con Grand Marnier

Alérgenos: La masa para crepas contiene huevos, leche y gluten.

COPAS DE HELADO

El pequeño Bé 8,50

Helado de vainilla, manzana, caramelo salado y nata montada

El gran Bé 8,50

Helado de vainilla, plátano, galletas bretonas, caramelo salado y nata montada

La traou mad 8,50

Helado de caramelo salado, helado de vainilla, galletas bretonas, caramelo salado y nata montada

La dama blanca 8,50

2 bolas de helado de vainilla, chocolate caliente, nata montada y almendras tostadas

Banana split 9,50

Helado de vainilla, fresa y chocolate, banana, salsa de chocolate, nata montada y almendras tostadas

La from usa 8,50

Helado de mani, helado de caramelo salado, salsa de chocolate, nata montada y trozos de mani

La copa colonel 8,50

2 bolas de helado de limón y vodka

HELADOS Y SORBETES a elegir

1 bola 3,50

2 bolas 6,00

3 bolas 8,00

Sabores de helado

Vainilla, Chocolate, Caramelo con mantequilla salada

Sabores de sorbete

Fresa, Limón verde, Coco, Grosella negra, Maracuyá

Todos los precios están en euros, impuestos y servicio incluidos. El consumo excesivo de alcohol es perjudicial para la salud.