



# CREPERIE des Bés

## À PARTAGER POUR L'APÉRO

<b>Iodez - vous !</b>	9,90
Rillettes de Sardines maison et Tartare d'Algues à tartiner sur une galette beurre	
<b>Roulé galette</b>	7,50
Jambon/Emmental ou Chorizo/Emmental	

## APÉRITIFS

Kir Breton 12cl	4,20
Kir 12cl	4,50
Punch 15cl	7,00
Ricard 2cl	4,00
Porto rouge 7cl	5,00
Martini rouge ou blanc 7cl	5,00
Whisky breton Eddu (29) 4cl	6,50
Chouchen 7cl	5,00
Pommeau 7cl	5,00

## CIDRES ARTISANAUX

### CIDRE FERMIER BIO

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

### LE P'TIT FAUSSET BIO

Merdignac 22	
Bolée 20cl	3,90
Pichet 50cl	8,50
Pichet 1L	14,50

### CIDRE VAL DE RANCE

Brut ou Doux 75cl	13,50
Rosé 75cl	15,00

## SOFTS

Orangina 25cl	3,90
Lipton Ice tea pêche 33cl	3,90
Breizh Cola 33cl	3,90
Breizh Cola Zéro 33cl	3,90
Limonaide 33cl	3,50
Diabolo	3,80
Sirop à l'eau	2,50
Jus de pomme artisanal 20cl	3,90
Jus de pomme artisanal 50cl	8,50

## EAUX MINÉRALES

Plancoët 1L	5,50
Chat Malo 33cl (Ambrée)	4,20
Plancoët Fines bulles 1L	6,00
Plancoët Fines bulles 50cl	4,50

## BIÈRE PRESSION

Voir ardoise

## BIÈRES BRETONNES

Tèles 33cl (Blonde)	5,60
Chat Malo 33cl (Ambrée)	5,60
Telenn Du Bio 33cl (Brune, au blé noir)	5,60

## VINS IGP PAYS D'OC

Rouge (Merlot), Blanc (Chardonnay), Rosé (Granche)

Verre 12,5cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
4,00	7,50	12,00

## DIGESTIFS

<b>4cl</b>	7,00
Calvados, Rhum HSE (Martinique), Pippermint Get 3l	

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,20
Petit café crème	2,40
Grand café	4,00
Grand café crème	4,30
Thé ou infusion	4,10
Café Viennois	4,90

### MENU ENFANT

- 12 ans

10,00

Galette

Œuf, Jambon ou Jambon, Fromage

+

Crêpe beurre sucre ou 1 boule de glace

+

Verre de sirop à l'eau ou Jus de pomme 20cl

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

### FORMULE

15,50

Galette complète

Œuf bio, Emmental rapé, Jambon

+

Crêpe beurre sucre

+

Bolée de cidre ou Verre de vin

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

### FORMULE

17,50

Galette rustique

Œuf bio, Emmental rapé, Oignon et Poitrine fumée

+

Crêpe chocolat maison ou caramel au beurre salé

+

Bolée de cidre ou Verre de vin

## GALETTES DE SARRASIN

100% blé noir (sans gluten, sans œuf, sans lait)

## LES INCONTOURNABLES

<b>Galette au beurre salé</b>	3,50
À vous de composer : Œuf bio, Emmental français, Jambon blanc, Champignons, Oignons, Tomates, Poitrine fumée, Chorizo	

<b>Galette 1 ingrédient</b>	5,00	<b>Galette 2 ingrédients</b>	7,00
-----------------------------	------	------------------------------	------

## LES COMPLÈTES

<b>Complète</b> Œuf bio, Emmental rapé, Jambon	8,50
------------------------------------------------	------

<b>Complète tomates</b> ou <b>champignons</b> ou <b>oignons</b>	9,00
Œuf bio, Emmental français, Jambon blanc et Tomates ou Champignons ou Oignons	

<b>Complète poitrine</b> ou <b>chorizo</b>	9,00
Œuf bio, Emmental français et Poitrine fumée ou Chorizo	

<b>Complète Andouille</b>	9,10
Œuf bio, Emmental français, Andouille de Guémené	

<b>Complète Fine Goule</b>	10,50
Œuf bio, Tomme de vache, Jambon cru	

<b>Complète de compot'</b>	11,00
Œuf bio, Emmental français, Jambon blanc, Champignons, Oignons, Tomates	

<b>Additional ingrédient</b> Œuf bio, Jambon blanc, Champignons, Oignons, Tomates, Poitrine fumée, Chorizo, Fromage de chèvre, Crème Camembert, Andouille, Jambon cru ou Tomme de vache	2,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Saucisse de Bretagne (120g)	3,00
Noix de St Jacques, Saumon	3,50
	5,00

## POUR ACCOMPAGNER VOS GALETTES

Bol de salade	3,00
Bolée de Lait Ribot	3,50

## LES SPÉCIALITÉS DE GALETTES

<b>La Galette saucisse</b>	7,40	<b>La Coquille</b>	16,00
----------------------------	------	--------------------	-------

Saucisse de Bretagne (120g) roulée dans une Galette, accompagnée de Moutarde aux algues et servie avec salade

<b>La Ribotée</b>	7,00	<b>La Jacquille</b>	16,00
-------------------	------	---------------------	-------

Une Galette beurre et son Bol de Lait Ribot

<b>La Fameuz'</b>	9,30	<b>La Côte du Nord</b>	11,70
-------------------	------	------------------------	-------

Fromage de chèvre, Miel, Noix et Salade

<b>La Ki' Fouet</b>	9,90	<b>La Benniguet'</b>	10,40
---------------------	------	----------------------	-------

Fromage de chèvre, Emmental rapé, Fourme d'Ambert, Noix et Salade

<b>La Glazik</b>	10,50	<b>La Payz</b>	10,90
------------------	-------	----------------	-------

Fourme d'Ambert, Champignons, Crème fraîche, Emmental rapé et Jambon cru

<b>La Rustique</b>	10,50	<b>La Bocagère</b>	11,60
--------------------	-------	--------------------	-------

Œuf bio, Emmental rapé, Oignons et Poitrine fumée

<b>La Végétarienne</b>	11,00	<b>La Kreis Breizh</b>	14,00
------------------------	-------	------------------------	-------

Œuf, Champignons, Oignons, Tomates et Tartare d'algues

<b>La Pen Sardine</b>	10,50	<b>La Trou Normand</b>	14,20
-----------------------	-------	------------------------	-------

Rillettes de sardines maison, Œuf brouillé, Pomme de terres et Tomates

## LES CRÊPES DE FROMENT

### CLASSIC PANCAKES

<b>Beurre</b> ou <b>sucre</b>	3,40	<b>Caramel au beurre salé et glace vanille</b>	7,50
-------------------------------	------	------------------------------------------------	------

<b>Beurre sucre</b>	3,90	<b>Pommes cuites au beurre</b>	7,00
---------------------	------	--------------------------------	------

<b>Double Beurre sucre</b>	7,50	<b>Pommes et caramel au beurre salé</b>	8,00
----------------------------	------	-----------------------------------------	------

<b>Beurre sucre et jus de citron frais</b>	4,90	<b>Sirop d'érable</b>	5,00
--------------------------------------------	------	-----------------------	------

<b>Chantilly</b>	5,20	<b>Crème de marron</b>	5,90
------------------	------	------------------------	------

<b>Confiture</b> Fraise, Abricot, Orange ou Myrtille	4,60	<b>Nutella</b>	5,00
------------------------------------------------------	------	----------------	------

<b>Chocolat maison</b>	5,00	<b>Miel</b>	5,00
------------------------	------	-------------	------

<b>Chocolat et confiture d'oranges</b>	6,50	<b>Miel et jus de citron frais</b>	6,00
----------------------------------------	------	------------------------------------	------

<b>Chocolat et noix de coco ou amandes grillées</b>	6,00	<b>Frangipane maison</b>	6,80
-----------------------------------------------------	------	--------------------------	------

<b>Banane chocolat</b>	7,50	<b>Frangipane maison et chocolat</b> ou <b>caramel</b>	7,80
------------------------	------	--------------------------------------------------------	------

<b>Banane chocolat et chantilly</b>	8,50	<b>Crêpe flambée</b> Calvados, Rhum ou Grand Marnier	7,00
-------------------------------------	------	------------------------------------------------------	------

<b>Caramel au beurre salé maison</b>	5,30	<b>Suppléments</b>	
--------------------------------------	------	--------------------	--

Amandes grillées ou Noix de coco

Chantilly

Boule de glace

1,00

2,00

3,00

## LES SPÉCIALITÉS DE CRÊPES DE FROMENT

<b>La crêpe des bés</b>	9,00
-------------------------	------

Glace Vanille, Pommes au beurre, Caramel au beurre salé et brisures de Spéculos

<b>La ker snic</b>	8,90
--------------------	------

Glace cacahuète, Chocolat, Caramel et brisures de Cacahuètes

<b>La per inn</b>	9,00
-------------------	------

Poire, Frangipane maison et Chocolat

<b>La ty boun</b>	8,50
-------------------	------

Glace Coco, Coco râpée, Chocolat et Chantilly

<b>La baramel</b>	8,90
-------------------	------

Glace au Pain d'épices, Caramel au beurre salé, brisures de Spéculos et Chantilly

<b>La gwenn ha du</b>	8,50
-----------------------	------

Glace Chocolat, glace Vanille, Chocolat et Chantilly

<b>La sarazine</b>	7,50
--------------------	------

Galette de blé noir, Chocolat maison et Amandes grillées

<b>L'antillaise</b>	8,90
---------------------	------

Banane, Chocolat et flambage Rhum

<b>La normande</b>	8,90
--------------------	------

Pommes au beurre, flambée au Calvados et Chantilly

<b>La british</b>	9,20
-------------------	------

Confiture d'Oranges, Chocolat et flambage Whisky

<b>La crêpe suzette</b>	10,00
-------------------------	-------

Beurre, sauce Orange, flambée au Grand Marnier

Les allergènes dans la pâte à crêpe : œufs, lait et gluten.

## LES COUPES DE GLACES

<b>La petit bé</b>	8,50
--------------------	------

Glace Vanille, Pommes fruit, Caramel au beurre salé et Chantilly

<b>La grand bé</b>	8,50
--------------------	------

Glace Vanille, Banane fruits, palets Bretons, Caramel au beurre salé et Chantilly

<b>La traou mad</b>	8,50
---------------------	------

Glace Caramel au beurre salé, Glace Vanille, Palets Bretons Caramel au beurre salé et Chantilly

<b>La dame blanche</b>	8,50
------------------------	------

2 boules de glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly et Amandes grillées

<b>La banana split</b>	9,50
------------------------	------

Glace Vanille, glace Fraise, glace Chocolat, Banane fruit Sauce chocolat, Chantilly et Amandes grillées

<b>La from usa</b>	8,50
--------------------	------

Glace Cacahuètes, glace Caramel au beurre salé, sauce chocolat Chantilly et éclats de cacahuètes

<b>La coupe colonel</b>	8,50
-------------------------	------

2 boules de glace Citron et Vodka

Tous nos prix sont nets en euros, taxes et services compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## GLACES & SORBETS au choix

1 boule	3,50
2 boules	6,00
3 boules	8,00

### Parfums Glaces

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé

### Parfums Sorbets

Fraise, Citron vert, Noix de coco, Cassis, Passion