



# CREPERIE des Bés

## DA CONDIVIDERE PER L'APERITIVO

**Iodez - vous !** 9,90  
Rilette di Sardine fatte in casa e Tartare di Alghes da spalmare su una galette al burro

**Roulé galette** 7,50  
Prosciutto/Emmental o Chorizo/Emmental

## APERITIVI

Kir Bretone (con sidro) 12cl 4,20  
Kir (con vino) 12cl 4,50  
Planteur della casa 15cl 7,00  
Ricard 2cl 4,00  
Porto rosso 7cl 5,00  
Martini rosso o bianco 7cl 5,00  
Whisky bretone Eddu (29) 4cl 6,50  
Chouchen 7cl 5,00  
Pommeau 7cl 5,00

## ACQUE MINERALI

Plancoët 1L 5,50  
Plancoët 50cl 4,20  
Plancoët Frizzante 1L 6,00  
Plancoët Frizzante 50cl 4,50

## BIRRA ALLA SPINA

Vedi lavagna

## BIRRE BRETONI IN BOTTIGLIA

Tèles 33cl (Bionda) 5,60  
Chat Malo 33cl (Ambrata) 5,60  
Telenn Du Bio 33cl 5,60  
(Scura, Grano saraceno)

## VINI

Bianco : Chardonnay IGP Pays d'Oc  
Rosato : Grenache IGP Pays d'Oc  
Rosso : Merlot Cabernet IGP Terre  
du Midi

Bicchiere 12,5cl	Caraffa 25cl	Caraffa 50cl
4,00	7,50	12,00

## SIDRO ARTIGIANALE

Pleudihen · Rance 22  
Brut 75cl 14,50  
Mezzo secco cuvée  
Lann Melech 75cl 15,50

## SIDRO ALLA SPINA

Le P'tit Fausset BIO  
Merdignac 22  
Bicchiere 20cl 3,90  
Caraffa 50cl 8,50  
Caraffa 1L 14,50

## SIDRO VAL DE RANCE

Brut o dolce 75cl 13,50  
Rosato 75cl 15,00

## BIBITE ANALCOLICHE

Orangina 25cl 3,90  
Lipton Ice Tea pesca 33cl 3,90  
Breizh Cola 33cl 3,90  
Breizh Cola Zéro 33cl 3,90  
Limonata 33cl 3,50  
Diabolo (sciroppo con soda) 3,80  
Sciroppo con acqua 2,50  
Succo di mela artigianale 20cl 3,90  
Succo di mela artigianale 50cl 8,50

## DIGESTIVI

**4cl** 7,00  
Calvados, Rum, Peppermint Get 3l

## BEVANDE CALDE

Caffè espresso 2,20  
Caffè macchiato 2,40  
Caffè grande 4,00  
Caffè grande macchiato 4,30  
Tè o infuso 4,10  
Caffè viennese 4,90

## MENU BAMBINI

- 12 anni

10,00

Galette

Uovo, Prosciutto  
cotto oppure Prosciutto  
e Formaggio  
+  
Crêpe Burro e Zucchero  
oppure 1 Pallina di Gelato  
+  
Bicchiere di Sciroppo  
con Acqua oppure  
Succo di Mela 20cl

solo a pranzo dal lunedì  
al venerdì, esclusi i festivi

## FORMULA

15,50

Galette  
completa

Uovo biologico,  
Emmental grattugiato,  
Prosciutto  
+  
Crêpe Burro e Zucchero  
+  
Bicchiere di Sidro  
oppure  
Bicchiere di Vino

solo a pranzo dal lunedì  
al venerdì, esclusi i festivi

## FORMULA

17,50

Galette  
rustica

Uovo biologico,  
Emmental grattugiato,  
Cipolla e Pancetta  
affumicata  
+  
Crêpe al Cioccolato  
della casa oppure  
Caramello al burro salato  
+  
Bicchiere di Sidro  
oppure  
Bicchiere di Vino

# GALETTES DI GRANO SARACENO

100% grano saraceno biologico (senza glutine, senza uova, senza latte)

## I CLASSICI

**Galette al burro salato** 3,50

Componi la tua : Uovo biologico, Emmental francese, Prosciutto cotto, Funghi, Cipolle, Pomodori, Pancetta affumicata, Chorizo

**Galette 1 ingrediente** 5,00 **Galette 2 ingredienti** 7,00

## LE COMPLETE

**Completa** Uovo, Emmental, Prosciutto cotto 8,50

**Completa con Pomodori o Funghi o Cipolle** 9,00

**Completa con Pancetta o Chorizo** 9,00

**Completa con Andouille (salsiccia de trippa)** 9,10

**Completa Fine Goule** 10,50  
Uovo, Formaggio tomme, Prosciutto crudo

**Completa de compet'** 11,00  
Uovo, Emmental, Prosciutto cotto, Funghi, Cipolle, Pomodori

**Extra ingredienti** Uovo, Prosciutto cotto, Funghi, Cipolle, Pomodori, Pancetta, Chorizo, Formaggio di capra, Panna fresca Camembert, Andouille, Prosciutto crudo o Formaggio tomme  
Salsiccia Bretone (120 g) 3,50  
Capasante, Salmone 5,00

## PER ACCOMPAGNARE LE GALETTES

Insalata (ciotola) 3,00  
Ciotola di latticello 3,50

## SPECIALITÀ DI GALETTES

**La galette con salsiccia** 7,40  
Salsiccia bretone (120 g) avvolta in una galette, con Senape alle Alghes e servita con Insalata

**La Coquille** 16,00  
Capasante della baia di Saint-Brieuc, Fonduta di porri con Panna e Limone

**La Ribotée** 7,00  
Galette con Burro e una ciotola di Latticello

**La Jacquille** 16,00  
Capasante, Funghi, Pancetta affumicata e Panna fresca

**La Fameuz'** 9,30  
Formaggio di capra, Miele, Noci e Insalata

**La Côte du Nord** 11,70  
Salmone affumicato, Patate, Panna fresca e Tartare di alghes

**La Ki' Fouet** 9,90  
Formaggio di capra, Emmental grattugiato, Formaggio blu, Noci e Insalata

**La Benniguet'** 10,40  
Uovo, Patate, Salsiccia bretone e Senape alle alghes

**La Glazik** 10,50  
Formaggio blu, Funghi, Panna fresca, Emmental grattugiato e Prosciutto crudo

**La Payz** 10,90  
Uovo, Formaggio tomme, Cipolle e Andouille

**La Rustique** 10,50  
Uovo, Emmental grattugiato, Cipolle e Pancetta affumicata

**La Bocagère** 11,60  
Fonduta di porri, Formaggio di capra e Salmone affumicato

**La Vegetariana** 11,00  
Uovo, Funghi, Cipolle, Pomodori e Tartare di alghes

**La Kreiz Breizh** 14,00  
Camembert, Patate, Cipolle, Panna fresca e Pancetta

**La Pen Sardine** 10,50  
Rillettes di Sardine fatte in casa, Ova strapazzate, Patate e Pomodori

**La Trou Normand** 14,20  
Camembert, Andouille, Mele al burro e un bicchiere di Calvados (2 cl)

# CRÊPES DI FRUMENTO

## I CLASSICI

**Burro o zucchero** 3,40

**Caramello salato con gelato alla vaniglia** 7,50

**Burro e zucchero** 3,90

**Mele cotte al burro** 7,00

**Doppio burro e zucchero** 7,50

**Mele e caramello salato** 8,00

**Burro, zucchero e succo di limone fresco** 4,90

**Sciroppo d'acero** 5,00

**Panna montata** 5,20

**Crema di castagne** 5,90

**Marmellata** Fragola, Albicocca, Arancia o Mirtillo 4,60

**Nutella** 5,00

**Cioccolato della casa** 5,00

**Miele** 5,00

**Cioccolato e marmellata d'arance** 6,50

**Miele e succo di limone fresco** 6,00

**Cioccolato e cocco o mandorle tostate** 6,00

**Frangipane della casa** 6,80

**Banana e cioccolato** 7,50

**Frangipane e cioccolato o caramello salato** 7,80

**Banana, cioccolato e panna montata** 8,50

**Crêpe flambé** Calvados, Rhum o Grand Marnier 7,00

**Caramello salato fatto in casa** 5,30

**Extra**

Mandorle tostate o cocco 1,00

Panna montata 2,00

Pallina di gelato 3,00

## SPECIALITÀ DI CRÊPES DI FRUMENTO

**La crêpe dei bés** 9,00  
Gelato alla vaniglia, Mele al burro, Caramello salato e Briciole di Speculoos

**La ker snic** 8,90  
Gelato alle arachidi, Cioccolato, Caramello e Briciole di Arachidi

**La per inn** 9,00  
Pera, Frangipane della casa e Cioccolato

**La ty boun** 8,50  
Gelato al cocco, Cocco grattugiato, Cioccolato e Panna montata

**La baramel** 8,90  
Gelato al pan di zenzero, Caramello salato, Speculoos e Panna montata

**La gwenn ha du** 8,50  
Gelato al cioccolato e vaniglia, Cioccolato e Panna montata

**La sarazine** 7,50  
Crêpe di grano saraceno, Cioccolato della casa e Mandorle tostate

**L'antillaise** 8,90  
Banana, Cioccolato e flambé al Rum

**La normande** 8,90  
Mele al burro, flambé al Calvados e Panna montata

**La british** 9,20  
Marmellata d'arance, Cioccolato e flambé al Whisky

**La crêpe suzette** 10,00  
Burro, Salsa all'arancia e flambé al Grand Marnier

Allergeni: la pastella delle crêpes contiene uova, latte e glutine.

# COPPE DI GELATO

**Il piccolo bé** 8,50  
Gelato alla Vaniglia, Mele, Caramello al burro salato e Panna montata

**Il grande bé** 8,50  
Gelato alla Vaniglia, Banana, biscotti Bretoni, Caramello al burro salato e Panna montata

**La traou mad** 8,50  
Gelato al caramello salato, Gelato alla Vaniglia, biscotti Bretoni, Caramello salato e Panna montata

**La dama bianca** 8,50  
2 palline di Gelato alla Vaniglia, Cioccolato caldo, Panna montata e Mandorle tostate

**Banana split** 9,50  
Gelato alla Vaniglia, Fragola e Cioccolato, Banana, Salsa al Cioccolato, Panna montata e Mandorle tostate

**La from usa** 8,50  
Gelato alle Arachidi, Gelato al Caramello salato, Salsa al Cioccolato, Panna montata e Granella di Arachidi

**La coppa colonel** 8,50  
2 palline di Gelato al Limone e Vodka

Tutti i prezzi sono in euro, tasse e servizio inclusi.  
L'abuso di alcol è pericoloso per la salute.

## GELATI & SORBETTI a scelta

1 pallina 3,50

2 palline 6,00

3 palline 8,00

### Gusti gelato

Vaniglia, Cioccolato, Caramello al burro salato

### Gusti sorbetto

Fragola, Limone verde, Cocco, Ribes nero, Frutto della passione