



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».

Nous prenons nos légumes sur les marchés, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Nos œufs sont bios et proviennent du Pépin et la Plume, à La Roche-Maurice.

Le fromage aux algues, certifié bio, provient de la ferme de Kerheu à Briec.

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 Enclos est fabriqué à Guiclan par un artisan cidrier.

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

Moules marinières	12,00€
Moules à la crème	14,00€
Moules à la crème d'ail	14,00€
Moules au curry	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.

Nous vous invitons également à consulter l'ardoise !

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	6,00€
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	8,00€

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€
Nuciola (pâte à tartiner corse aux noisettes de Cervione)*	6,00€
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€
<hr/>	
Supplément glace	2,00€
Supplément chantilly	2,00€

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

*sans huile de palme

Les spécialités salées

La Gloutonne	9,50€
Fromage, œuf, jambon, poitrine fumée, forestière.	
La Paillarde	10,00€
Fromage aux algues bio, andouille de Guéméné, oignons, crème fraîche.	
La Responsable	9,50€
Fromage, œuf, pommes de terre, tomates crues*, oignons.	
La Goinfre	9,50€
Fromage, œuf sur le plat, jambon, pommes de terre, tomates crues*.	
La Crâneuse	10,00€
Saumon fumé, fondue de poireaux, citron.	
La Capricieuse	9,50€
Chèvre, poitrine fumée, tomates crues*, miel, noix.	
La Bourgeoise	11,00€
Saint Jacques, fondue de poireaux, citron.	
La Brailleuse	9,50€
Ratatouille, saucisse de Molène, chèvre.	
La Boudeuse	12,00€
Saint Jacques, andouille de Guéméné, pommes caramélisées, crème fraîche.	

*tomates confites hors-saison

Les spécialités sucrées

La Chipie	8,50€
Banane, confiture de lait, spéculoos, glace vanille.	
La Cocotte	8,50€
Chocolat, noix de coco rapée, glace coco, chantilly.	
La Joyeuse	8,50€
Chocolat, amandes grillées, glace chocolat, chantilly.	
La Malicieuse	8,50€
Poire, caramel au beurre salé, amandes grillées, glace vanille.	
L'Autonome	9,50€
Nuciola, glace vanille, chantilly.	
La Pierrotte	9,50€
Figs, caramel au beurre salé, sablé breton, chantilly, verre de Pommeau.	
La Lichouse	9,50€
Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly.	
La Flamboyante	9,00€
Banane, glace rhum raisin, flambée au rhum.	
La Fougueuse	9,00€
Pommes caramélisées, crème fraîche, flambée au calvados.	

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	3,80€
Trois boules	5,00€

Les spécialités glacées

La Poulette Chocolat, vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly.	8,00€
L'Alouette Rhum raisin, café, vanille, coulis de café, spéculoos, chantilly.	8,00€
La Mistinguette Deux boules menthe, une boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly.	8,00€
La Picorette Fraise, citron, passion, sablé breton, chantilly.	8,00€
La Coquette Coco, vanille, chocolat, coulis de chocolat, noix de coco râpée, chantilly.	8,00€
La Girouette Trois boules au choix, coulis de caramel ou de chocolat, chantilly.	8,00€
La Colonette Deux boules citron, vodka.	9,00€
La Minette Deux boules menthe, Get 27.	9,00€

Les classiques

Dame Blanche	8,00€
Chocolat ou Café Liégeois	8,00€
Banana Split	8,00€
Poire Belle Hélène	8,00€

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 de pomme Coat Albret 25cL	3,50€
Jus de pomme Les Enclos 1L	9,00€
Ginger Beer 33cL	3,50€
Orangina 33cL	3,50€
Breizh Cola 33cL	3,50€
Breizh Cola Zero 33cL	3,50€
Breizh Tea 33cL	3,50€
Beuk Cola 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°	9,00€
Kerné Doux 75cL 2.5°	9,00€
Coat Albret Brut 75cL 5.5°	10,00€
Coat Albret Demi-sec 75cL 4°	10,00€
Les Enclos Brut 75cL 5°	11,00€
Verre de cidre 20cL	3,50€
Pichet de cidre 50cL	6,00€

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€
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€

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

3,00€

25cL 5,00€

50cL 8,00€

75cL 12,00€

Touraines Grillotines

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

3,50€

19,00€

Fitou Mas La Borde

Fruité et gourmand, cépages Syrah, Grenache noir et Carignan
Terroir argilo-calcaire du 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

3,00€

25cL 5,00€

50cL 8,00€

75cL 12,00€

Touraines Sauvignon

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

3,50€

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

3,00€

25cL 5,00€

50cL 8,00€

75cL 12,00€

Gris de Gris Dune

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

3,50€

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 de pomme
verre de limonade

