

Crêpes de blé noir

NOS SPÉCIALITÉS

La Peskedine Salade croquante, saumon fumé, fondue de poireaux, crème ciboulette	9,00
La Paysanne Andouille rôtie au lard, confit d'échalotes, pommes poêlées	8,80
La Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques cuisinées à la Bretonne	9,20
L'Indienne Pétoncles, poireaux cuisinés et parfumés au curry	8,80
La Savoyarde Pommes de terre, reblochon fermier au lait cru, crème, salade verte et jambon sec	8,80
La Rustique Chèvre rôti, compotée d'échalotes, amandes, crème et salade verte	8,80
La Milanaise Fondue d'oignons, crème au gorgonzola, lard grillé, salade verte, oignons frits	8,80
La Campagnarde Pommes de terre, fromage, poitrine fumée et crème	8,50
La Forestière Champignons frais cuisinés, lardons et crème avec fromage 8,20 avec beurre persillé 7,90 avec fromage et beurre persillé 8,50	7,50
La Galette Saucisse Saucisse, moutarde ou échalotes, salade verte	7,50
La Poularde Pommes de terre, crème, poulet, cheddar, oignons frits, salade verte	8,80

sucré-salé

Chèvre, miel, amandes/ Pommes, chèvre, amandes / Poire, roquefort, noix.....7,50

La beurre blé noir <i>Demandez-la «Kraz» ou mœlleuse !</i>	2,90
Double/couple blé noir	Supplément + 2,50

Ici, c'est moi qui choisis !

Garnitures aux choix : Jambon, œuf, fromage, lard, beurre persillé, andouille, crème, saucisse, provençale, soubise, chèvre, champignons en sauce, fondue de poireaux, fondue d'échalottes.

Crêpe avec 1 ingrédient	4,50	Crêpe avec 4 ingrédients	7,50
Crêpe avec 2 ingrédients	5,50	Crêpe avec 5 ingrédients	8,50
Crêpe avec 3 ingrédients	6,50		
Accompagnez vos galettes d'une salade verte : 2,90			



www.blenoirbrest.com

CRÊPERIE RESTAURANT BAR & SALON DE THÉ

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets exprimés en euros, service compris.

Crêpes de froment

NOS SPÉCIALITÉS

L'Amandine Caramel au beurre salé maison, amandes et crème fondue	7,00
La Violine Salade de fruits rouges, glace framboise et chantilly	8,40
La Marocaine Confiture d'oranges, sauce chocolat maison, glace à la menthe chocolat et oranges confites	8,40
La Canadienne Pommes poêlées, sirop d'érable, glace vanille-pécan, noix	8,40
La Suzette Crêpe poêlée aux zestes de citron vert et jaune Suggestion du crêpier : flambée ou glacée	7,50 + 2,70
La Breizh Coco Glace au caramel au beurre salé, crème fondue à la noix de coco, pastilles de chocolat blanc	8,40
La Fraisine (en saison) Fraises de Plougastel, glace vanille, coulis de fruits rouges, amandes grillées et chantilly	8,60
La Mignonne Sauce chocolat maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille-pécan, chantilly et spéculoos	8,40
La Nougatine Poire, caramel au beurre salé maison, glace nougat, amandes grillées	8,40

La Crêpe glacée

Parfums au choix : vanille, chocolat, café, citron, fraise, caramel au beurre salé, passion, framboise, vanille-pécan, nougat, menthe, noisette

Crêpe 1 boule.....5,20 Crêpe 2 boules.....7,90

La Confiture Fraises, rhubarbe rouge, oranges, abricots, myrtilles 4,20

La Crêpe flambée Lambig, cognac, rhum ou grand marnier 6,00

La beurre froment	2,70
La beurre sucre	2,80

Ici, c'est moi qui choisis !

Garnitures sucrées aux choix : Sauce chocolat maison, crème de marron, compote de pommes maison, citron pressé, chantilly, coco rapée, banane, poire, miel, amandes, caramel au beurre salé maison

Crêpe avec 1 ingrédient	4,20	Crêpe avec 4 ingrédients	7,20
Crêpe avec 2 ingrédients	5,20	Crêpe avec 5 ingrédients	8,20
Crêpe avec 3 ingrédients	6,20		
Suggestion : ajouter 1 boule de glace : 2,70 / 2 boules : 5,40			

Apéritifs

Kir (cassis, mûre, pêche)	15 cl	3,70
Ricard	2 cl	3,70
Martini, Porto	5 cl	4,20
Whisky EDDU	4 cl	5,80
Kir Breton (au cidre de Fouesnant)	15 cl	3,70
Pommeau de Bretagne, Chouchen	5 cl	4,20
Le Gaulois (Chouchen et crème de cassis)	10 cl	5,00

Cocktails sans alcool

Cocktail pomme-cassis	25 cl	4,30
Cocktail Violine (pétillant de pommes aux fruits rouges)	25 cl	4,30

Vins

Côtes de Gascogne IGP «Domaine des Cassagnoles» (Rouge, blanc, et rosé)	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
	2,50	4,60	9,20	13,80
Bordeaux supérieur Château Landereau 2015 (Rouge AOP)	75 cl	17,60		

Cidres & jus de pommes

	25 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Cidre de Fouesnant «Menez Brug»	3,20	6,30	9,40	-
Cidre pression bio	3,00	6,00	-	-
Jus de pommes artisanal	3,00	6,00	-	10,80
Le pétillant de pommes artisanal	3,00	6,00	9,00	-

Autres boissons

Bière pression Britt le demi 25cl : 3,00 / la pinte 50cl : 5,60			
Bière Bretonne (ambrée, blé noir ou blanche) 33 cl	4,50		
Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola Zéro 33 cl (en saison), Perrier 33 cl			
Oasis tropical 25 cl et schweppes agrumes 33 cl (en saison)	3,00		
Orangina 25 cl, Thé glacé 25 cl	3,00		
Jus de fruits (orange, ananas, abricot) 25 cl	3,00		
Lait Ribot 25 cl	3,00		
Verre de lait 25 cl	3,00		
Diabolo 25 cl	3,00		
Sirop à l'eau 25 cl	2,80		
(grenadine, fraise, citron, cassis, cerise, menthe, banane, kiwi, pamplemousse, violette, pêche)			
	25 cl	50 cl	100 cl
Limonade	2,80	4,00	8,00
Plancoët (plate)	-	3,50	4,50
Plancoët (à bulles)	-	3,80	4,80

Boissons chaudes

Café ou déca		Petit	Moyen	Grand
Café crème		1,90	2,00	3,80
		2,20	-	4,00
Thé	2,80	Chocolat Chaud		3,00
Thé parfumé	3,00	Chocolat viennois		4,50
vert, vert menthe, earl grey, fruits rouges, citron, lait		Cappuccino		4,50
Infusion	3,00	Irish Coffee		7,80
Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe				

Salades

La Champêtre 10,50

Salade verte, crudités, blinis au chèvre grillé, jambon cru et vinaigrette

La Norvégienne 10,90

Salade verte, crudités, saumon fumé crème ciboulette sur son lit de blinis au blé noir, vinaigrette

Menu Pitchoun 8,90

Une galette jambon fromage
+ 1 crêpe au beurre ou au sucre ou caramel ou chocolat ou une
boule de glace ou un push up ou un twister
+ 1 une pite boisson : jus de pomme ou coca ou sirop
ou diabolo ou ice tea

Goûtez notre incontournable

Kig Ha Farz 14,50
(potage et plat)

Sur réservation les jeudis et dimanches midi
d'octobre à avril.

Vous pouvez retrouver notre Menu
sur notre site internet :

www.blenoirbrest.com

ou en flashant ce QR code :



Vous aimez les crêpes !
On vous forme au métier de crêpier.

Nous recherchons également toute l'année
des jeunes motivés pour le service.

Desserts

Le café Lichou 6,00
café et ses gourmandises maison
café allongé ou crème ou chocolat chaud
ou thé lichou +1 €

Fraises au sucre (en saison)	5,50
Fraises chantilly (en saison)	7,50
Fromage blanc gourmand (fruits rouges, sucre, caramel, sirop d'érable)	5,00

La Melba 8,60

2 boules vanille, pêche ou fraises (en saison), coulis de fruits rouges, chantilly et amandes

Le Liégeois 8,00

2 boules café (sauce café), ou 2 boules chocolat (sauce chocolat), ou 2 boules caramel (sauce caramel) et chantilly

La Dame Blanche 8,00

2 boules vanille, sauce chocolat et chantilly

La Soizic 8,40

1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits rouges et chantilly

La Gwen Ha Du 8,40

1 boule chocolat, 1 boule nougat, sauce caramel, croquants d'amandes et chantilly

Le Banana Split 8,90

1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, sauce chocolat, banane et chantilly

La Celtia 8,40

1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly et spéculoos

La Colonel 8,40

2 boules citron vert, vodka

L'Aveline 8,40

1 boule vanille, 1 boule noisette, chantilly et sauce caramel au beurre salé

Je compose ma coupe glacée !

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, passion, vanille-pécan, nougat, caramel beurre salé, menthe, noisette, framboise.

1 boule : 2,70 / 2 boules : 5,40 / 3 boules : 7,90

Supplément chantilly : 2,20

COUPES GLACÉES