

MENU

Crêperie St Guenhaël

Pour l'entrée

LES TAPAS

<i>choisissez vos samoussas</i>	Par 4	Par 6	Par 8		
Samoussa poulet Poulet, poivrons, basilic	4,10€	6,10€	8,10€	Roulé saumon <i>(servi froid)</i> Saumon fumé, cream cheese, ciboulette	4,90€
Samoussa boeuf Boeuf, tomates cuisinées				Roulé sardine <i>(servi froid)</i> Rillettes de sardine maison	4,90€
Samoussa chèvre Chèvre, miel				Croque veggie Mozzarella, tomates, basilic	4,90€
Samoussa légume Carottes, miel, curry, oignon					

Pour le plat

À COMPOSER

1 ingrédient	4,70€	Emmental, jambon, tomates cuisinées, oignons confits, champignons persillés,
2 ingrédients	5,70€	poitrine fumée, poireaux à la crème, oeuf

LES GAULETTES COMPLÈTES

La complète Oeuf, emmental, jambon	6,90€	La veggie champignon Oeuf, emmental, champignons persillés	6,90€
La complète bacon Oeuf, emmental, poitrine fumée	7,10€	La veggie tomate Oeuf, emmental, tomates cuisinées	6,90€
La complète andouille Oeuf, emmental, andouille	8,50€	La super veggie Oeuf, emmental, tomates cuisinées, champignons persillés, oignons confits	8,90€
La super-complète Oeuf, emmental, jambon, tomates cuisinées, champignons persillés	8,90€		
		Supplément légume ou fromage	1,20€
		Supplément viande <i>(hors andouille)</i>	2,00€

La crêperie Saint Guenhaël travaille avec des produits frais et fait maison.

Toutes les galettes et crêpes sont tournées minutes et Kraz (croustillantes)

Pour le plat

LES GALETTES DE SAINT GUENHAËL

La Fourme 8,90€ Fourme d'Ambert AOP, poitrine fumée, oignons confits	La Biquette 8,90€ Chèvre, miel, salade mélangée
La Saucisse (galette roulée) 10,50€ Saucisse artisanale, emmental râpé, oignons confits crème moutardée, salade mélangée	La Savoyarde 11,90€ Raclette, jambon, pomme de terre, jambon serrano, crème fraîche, ciboulette
L'Andouille 10,50€ Andouille, oeuf, emmental, oignons confits, crème moutardée	La Nordic (servie tiède) 11,50€ Saumon fumé, salade mélangée, chèvre, citron, crème à l'aneth, aneth
La Sucrée-Salée 9,90€ Confit de cidre <i>Maison Séhédic</i> , camembert, oignons confits, pommes rissolées	La Saint Jacques (selon arrivage) 13,50€ Saint Jacques snackées, fondue de poireaux à la crème salade mélangée, aneth
La Forestière 11,90€ Morbier, poulet, champignons persillés, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	La Country 11,10€ Boeuf haché épicé, oignons, oeuf, basilic, tomates cuisinées, mozzarella

MENU MIDI 12,90€

(Uniquement le midi en semaine,
hors vacances scolaires)
les menus ne sont pas modifiables

LA COMPLÈTE

Oeuf, emmental, jambon

UNE CRÊPE AU CHOIX

Beurre sucre, caramel ou chocolat

UN VERRE DE CIDRE OU
UN VERRE DE JUS DE POMME

MENU ENFANT 6,50€

(Uniquement pour les moins de 10 ans)

GALETTE DEUX INGREDIENTS

Oeuf, jambon ou emmental

UNE CRÊPE AU CHOIX

Beurre sucre, confiture, nutella

LES SALADES REPAS

La Chèvre chaud 11,90€ Pancake de sarrasin, chèvre chaud, tomate cerise, noix, salade mélangée, vinaigre balsamique	BOL DE SALADE 1,90€
La Terroir 13,90€ Salade mélangée, tomate cerise, andouille, pomme de terre, oeuf au plat, ciboulette	

Pour le dessert

LES CRÊPES TRADITIONNELLES

Beurre ou sucre	3,10€	Pomme rissolée, caramel beurre salé	5,90€
Beurre sucre	3,30€	Nutella	4,70€
Citron pressé	3,50€	Nutella, banane	5,70€
Citron pressé, miel	3,90€	Nutella, chantilly	5,70€
Miel, amande caramélisée	4,50€	Confiture artisanale	4,10€
Chocolat	4,50€	Crème de marron	4,50€
Chocolat, amande caramélisée	4,90€		
Chocolat, banane	5,20€		
Caramel beurre salé	4,50€		
Caramel beurre salé gingembre	4,70€	Les flambées	6,90€
		Grand Marnier, Cointreau ou Calvados	
		SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,30€
		SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	2,00€

LES CRÊPES GOURMANDES

Toutes nos crêpes peuvent être demandées en sarrasin

La Banana	8,90€	La Pamplemousse	7,90€
Banane, chocolat, glace vanille, chantilly, amande caramélisée		Pamplemousse, mascarpone citronné, sucre, chantilly	
La Gourmande	6,70€	L'Orange	10,20€
Nutella, chantilly, pralin		Chocolat, confiture d'orange, amande caramélisée, quartier d'orange, flambée au Grand Marnier	
La Normande	8,90€		
Pomme rissolée, caramel beurre salé, glace vanille, pralin			
La Coco	8,20€	La Graal <i>en pâte sarrasin</i>	7,90€
Chocolat, coco râpée, glace noix de coco, chantilly		Glace Blé noir, caramel gingembre, graine de sarrasin	
La Meringuée	8,90€		
Crème de citron, glace citron meringuée, éclats de biscuits breton au blé noir			

LES GLACES

Toutes nos glaces sont produites par l'artisan glacier breton Jampi

Le café liégeois	6,90€	Glace 1 boule	2,00€
Glace café, sauce moka, pralin, chantilly			
Le chocolat liégeois	6,90€	Glace 2 boules	4,00€
Glace chocolat, chocolat, amande caramélisée, chantilly			
La coupe Nutella	6,90€		
Glace praliné, nutella, pralin, chantilly			
La coupe breizh	8,00€		
Glace caramel, glace vanille, pralin, caramel beurre salé, pomme rissolée, chantilly			

The background features a large, flowing orange shape at the top left, a light grey area in the center, and a dark blue shape at the bottom right. A thin, dark red line separates the orange and grey areas.

Les boissons

Les boissons

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc ou kir breton - 12,5cl	3,90€	Cidre de glace, <i>Maison Kystin</i> - 2cl	5,00€
Ricard - 2cl	3,00€	Pommeau - 4cl	4,50€
Suze, Porto - 4cl	4,00€	Martini Blanc - 6cl	4,50€

LES COCKTAILS CIDRÉS

Breizh Mojito Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, cidre	7,90€	Breizh Spritz Suze, Lillet, cidre rosé, orange	7,90€
Happy Cooler Gin, citron vert, sirop de gingembre, cidre	7,90€	Saint-Julien Calvados, crème de cassis, cidre	7,50€
Caribou Gin, sirop d'érable, jus de citron jaune, cidre	7,90€		

LES BIÈRES

La Blanche hermine <i>Brasserie Lancelot</i> - 33cl	4,90€		25cl	50cl
La Bonnet rouge <i>Brasserie Lancelot</i> - 33cl	4,90€	Bière pression	3,50€	6,90€
La Telenn Du <i>Brasserie Lancelot</i> - 33cl	4,90€			

LES VINS

	12,5cl	50cl	75cl
Quincy ●	5,20€	17,50€	28,00€
Pinot noir ●	4,50€	13,90€	22,50€
Gris blanc ●	3,95€	13,50€	18,90€

LES DIGESTIFS

Cognac Hennessy - 4cl	5,50€	Chouchen - 6cl	5,00€
Calvados - 4cl	5,50€	Menthe Pastille - 4cl	5,50€
Whisky Eddu Silver - 4cl	5,50€		

Les boissons

LES CIDRES

Cidre brut - Opalyne 75cl Maison Kystin	11,90€	Cidre Doux bio 75cl Maison P'tit Fausset	11,00€
Cidre Pomme et Chataigne 75cl Maison Kystin	13,90€	Cidre Brut bio 75cl Maison P'tit Fausset	11,00€
Cidre blé noir torréfié bio 75cl Maison Kystin	13,90€	Cidre Extra-brut bio 75cl Maison Séhédic	13,00€
			25cl 50cl
		Cidre à la pression Maison La Sorre	3,90€ 7,80€

LES BOISSONS FRAÎCHES

	50cl	1L		
Plancoët plate ou gazeuse	3,50€	4,90€		
Breizh Tea - 25cl	3,50€		Jus d'orange ou abricot - 25cl	3,30€
Coca Cola ou Coca Cola zéro - 33cl	3,90€		Jus de pomme artisanal bio - 25cl	3,90€
Oasis Tropical - 25cl	3,50€			
Sirop à l'eau	1,70€		Sunrise (jus orange, jus d'ananas, grenadine)	5,60€
Diabolo	2,90€		Virgin mojito (Citron vert, menthe, sirop de rhum Monin, eau gazeuse)	5,90€
Orangina - 25cl	3,30€			
Perrier - 33cl	3,30€			

LES BOISSONS CHAUDES *Notre café provient de la Brûlerie d'Alré*

Café ou déca	2,00€	Double café	4,00€
Café allongé	2,00€	Cappuccino	3,20€
Café noisette	2,30€	Chocolat chaud	3,50€
Café crème	2,50€	Thé ou infusion	3,50€