



Lā KUIGN

touch' big Oudène

CRÊPERIE - COFFEE SHOP - BRUNCH

LA CÂRTE



CRÊPES BLÉ NOIR

Crêpe blé noir beurre	4.00€
+ 1 ingrédient	5.50€
+ 2 ingrédients	8.50€
+ 3 ingrédients	11.00€

Ingrédients au choix : jambon, bacon, andouille au lard, chorizo, lard fumé, oeuf, emmental, chèvre, mozzarella, roquefort, tomate, tomates cuisinées, champignons, crème de champignons, fondue de poireaux, pommes de terre, confit d'oignons au cidre, crème fraîche, salade, noix

Complète jambon	8.70€
Complète andouille au lard	9.20€
SUPER complète jambon	10.20€
Avec au choix : tomates cuisinées ou fondue de poireaux ou crème de champignons ou confit d'oignons	

LA FAMEUSE GALETTE SAUCISSE

Saucisse	8.00€
Saucisse, confit d'oignons au cidre	9.00€
Saucisse, emmental	9.00€
Saucisse, confit d'oignons, emmental, moutarde à l'ancienne	10.20€

LES SPÉCIALITÉS

La FILEYEUSE Sardine fumée, tartare d'algues "GROIX ET NATURE" au fromage frais, pommes de terre	12.80€	L'ATLANTIQUE Saumon d'Écosse "LES FUMAISSONS DE GROIX", emmental, crème ciboulette, citron, salade verte	15.50€
La GALUMÈNE Carottes râpées, crème ciboulette, emmental, fromage de chèvre	12.20€	La BIQUETTE Fromage de chèvre frais, miel, noix, salade verte	11.70€
La PAYSANNE Lard fumé, emmental, confits d'oignons au cidre, champignons	12.50€	La TOR PEN Fromage de chèvre, lard, pommes pôlées, miel	13.50€
L'ANDOUILLE Andouille au lard, camembert au lait cru, confit d'oignons au cidre	13.50€	La NANTAISE Curé nantais, pruneaux au Chouchen, lard fumé, noix, salade	13.90€
		Supplément saumon fumé	4.00€
		Ingrédient supplémentaire	2.50€
		Couple	3.00€

CRÊPES FROMENT

Crêpe sucre	3.70€
Crêpe beurre sucre	4.00€
Crêpe beurre	3.70€
+ 1 ingrédient au choix	5.00€
+ 2 ingrédients au choix	6.50€

Ingrédients au choix: sucre, confiture (fraise, framboise, myrtille, abricot et orange amère), miel, amandes grillées, citron, crème de marrons, caramel beurre salé maison, Nocciolata, Spéculoos, crêpe dentelle, chocolat maison, chocolat blanc, chantilly, noix de coco, bananes, pommes poêlées, poire, éclats de Daim, crémeux citron, noix

LES FLAMBÉES

CRÊPE BEURRE SUCRE FLAMBÉE	7.00€
Aux choix : Grand Marnier ou Calvados ou Rhum	
GRAND MARNIER	8.60€
Confiture d'orange, chocolat, flambée au Grand Marnier	
LA NELLY	9.20€
Pommes poêlées, pruneaux macérés au Chouchen, flambée Calvados	
RHUM	10.50€
Ananas macérés au Rhum ou raisins macérés au Rhum, glace vanille, noix de coco, flambée au Rhum	

LES SPÉCIALITÉS

La CITRON-MERINGUÉE	10.50€	La Mamm SUZETTE	12.50€
Crémeux citron, meringue, zeste de citron		Suprêmes d'orange, caramel au beurre salé maison à l'orange, zeste d'orange	
L'AMANDINE	10.70€	Supplément flambé Grand Marnier	3.00€
Poires au sirop, crème d'amandes, amandes grillées		La 100% SARRASIN	12.60€
La PISTACHE	11.80 €	Sur crêpe de blé noir, pommes poêlées, caramel beurre salé maison, glace au sarrasin "LES LOUPS GIVRÉS", graines sarrasin soufflées	
Crème d'amande à la pistache, framboises, coulis framboises		Supplément 1 boule de glace	3.20€
La BONNE POM'	11.50€	Supplément flambée	3.00€
Pommes poêlées, caramel au beurre salé maison, chantilly, glace vanille "LES LOUPS GIVRÉS"		Ingrédient supplémentaire	2.50€
La CHOCO - COCO	11.50€	Couple	3.00€
Chocolat maison, bananes, chantilly, noix de coco, glace vanille "LES LOUPS GIVRÉS"			

LES KUIGNS

KOUIGN sucre	4.00€
KOUIGN beurre sucre	4.30€
KOUIGN beurre	4.00€
+ 1 ingrédient au choix	5.50€
+ 2 ingrédients au choix	6.70€

Ingrédients au choix: sucre, confiture (fraise, framboise, myrtille, abricot et orange amère), miel, amandes grillées, citron, crème de marrons, caramel beurre salé maison, Nocciolata, Spéculoos, crêpe dentelle, chocolat maison, chocolat blanc, chantilly, noix de coco, bananes, pommes poêlées, poire, éclats de Daim, crèmeux citron, noix

KUIGN BIGOUD'	7.60€
Pommes poêlées, caramel beurre salé maison, crêpes dentelles	
KUIGN MIAM MIAM	7.50 €
Bananes, chocolat maison, chantilly	
KUIGN DES ILES	8.20€
Chocolat blanc, noix de coco, glace mangue "LES LOUPS GIVRÉS"	

LA KOUIGN BANOFFEE by Nolwenn **10.50€**
gagnante du jeu "LA QUEEN DES KOUIGNS" édition 2025
Bananes, pâte de cacahouètes, chantilly au mascarpone vanillé, caramel au beurre salé maison et éclats de cacahouètes

FORMULE KIDZH (- 8 ans)

9.50€

Une crêpe blé noir
1 ou 2 ingrédients

+

Une crêpe froment ou une Kouign
1 ingrédient

ou une boule de glace

+

Un verre de limonade

ou de jus de pomme

ou sirop à l'eau

LES GLACES



PARFUMS des GLACES :

Vanille, chocolat noir, sarrasin, caramel au beurre salé, café, pistache, fraise, citron, framboise, mangue, menthe-chocolat

1 boule	3.20€
2 boules	5.90€
3 boules	8.00€
Supplément chantilly	2.50€
Supplément nappage au choix	2.50€
chocolat maison, caramel au beurre salé maison, chocolat blanc, coulis de framboise	
Supplément topping au choix	2.50€
crêpes dentelles, amandes grillées, Spéculoos	

LES CIDRES

CIDRE À LA PRESSION DEMI-SEC DE LA CIDRERIE KERNÉ, DE POULDREUZIC AU PAYS BIGOUDEN

Le verre 25cl	4.70€
Le pichet 50cl	8.30€
Le pichet 1L	14.50€

VOUS AVEZ APPRÉCIÉ LE CIDRE QUI A ACCOMPAGNÉ VOS CRÊPES ?
**BONNE NOUVELLE : TOUTES NOS BOUTEILLES SONT
DISPONIBLE À L'ACHAT À EMPORTER !**



EXTRÀ-BRUT

« SUR LE VIF » 4.90€ 19.20€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Assemblage à dominante de variétés tanniques

“TOUT DROIT” 4.90€ 19.20€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Assemblage d'une majorité de variétés acidulées

BRUT

“AMZER ZO” 5.10€ 21.20€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Bel équilibre avec une pointe d'acidité et une amertume
bien fondue en fin de bouche

“FRAIS RÉEL” 4.90€ 19.20€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Cidre orienté sur la fraîcheur, avec une dominante acidulée
et peu de tannique

DOUX

CIDRE ROSÉ 4.70€ 17.80€

Cidrie de Guérin, de Louvigne du désert
Cidre monovariétal de pommes à chair rouge,
une légère acidité

CIDRE DOUX 4.30€ 14.50€

Cidrie Kerné, de Pouldreuzic au Pays Bigouden
Gourmand et sucré aux subtils parfums de pommes

GUILLEVIC LE CHAMPAGNE BRETON

GUILLEVIC DOUX 19.00€

Cidrie du Pays d'Auray, de Local-Mendon
Frais, avec des notes florales et une touche iodée

GUILLEVIC EXTRA-BRUT 22.50€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Frais et acidulé

NOS COUPS DE COEUR

POIRÉ “ÉTINCELLES” BRUT 24.30€

Cidrie de l'Aubinière, de Janzé
Fine effervescence, douceur et acidité

“FINE FLEUR” BRUT 22.50€

Cidrie de l'Apothicaire, de Clohars-Carnoët
Cidre infusé au sureau, très fruité et floral avec des arômes
de fruits exotiques, litchi, rose, Fleurs blanches

LES BOISSONS FROIDES

LES APÉRITIFS et digestifs

Kir breton	5.50€ 14cl
Chouchen	6.20€ 5cl
Pommeau «Roz Marian»	6.90€ 5cl
Whisky breton «EDDU»	9.00€ 5cl
Kremming	7.90€ 4cl

LES COCKTAILS

FULL GUILLÉVIC	8.20€
Sirup de vanille, pommeau de Guillévic, cidre Guillévic	
LE BIGOUDEN	8.20€
Crème de cassis, Lambig, cidre	
LA FRAISE	8.20€
Liqueur fraise de Plougastel, citron vert, cidre “FRAIS RÉEL”	

LES BIÈRES

La Larmorienne BLANCHE, BLONDE, IPA, PALE ALE	6.30€ 33cl
La GX BLONDE, AMBRÉ, POIVRÉ, FUMÉE, IPA	6.30€ 33cl

LES SOFTS

Breizh cola, breizh cola zéro	3.50€
Orangina	3.80€
Limonade VAL DE RANCE	2.50€ 25cl 6.80€ 1L
Diabolo	2.80€
Citronnade maison	2.50€
Orange / pamplemousse / citron pressé	5.00€
Lait ribot LAITERIE DE KERGUILLÉT	3.00€ 25cl 10.30€ 1L

LES JUS de POMME

Jus de pomme	
de la cidrie Kerné, de POULDREUZIC	9,00€ 1L
Jus de pomme aromatisé	
Verveine, menthe ou basilic	5.00€ 25cl
Jus de pomme pétillant	
“LE P'TIT FAUSSET”	6.00€ 33cl

LES EAUX

Eau plate PLANCOËT	3.80€ 33cl 4.60€ 50cl 6.60€ 1L
Eau gazeuse PLANCOËT	3.50€ 33cl 4.50€ 50cl 6.50€ 1L

COLD BREW COFFEE



Café vert passion-fraise	6.20€
Infusion sarrasin framboise	6.20€
Infusion maté basilic-citron vert	6.20€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS



Expresso	1.90€
Double expresso	2.90€
Américano : expresso + eau chaude	1.90€
Con pana : expresso + chantilly	2.40€
Macchiato : expresso + petite mousse de lait	2.40€
Latté : expresso + lait + mousse de lait	3.50€
Cappuccino : expresso + mousse de lait	3.40€
Mocaccino : expresso + chocolat + mousse de lait	4.40€
Flat White : double expresso +mousse de lait	3.80€
Dirty Chaï : expresso + chaï latté	4.40€

CAFÉ FLITRE

Chocolat chaud : chocolat maison + lait monté	3.50€
Chocolat viennois : Chocolat chaud + chantilly	4.00€

NEW



Matcha-Cacao Latté	4.20€
Golden Latté	4.20€
Pumpkin Latté	4.20€
Chaï Latté	4.20€

Thés Infusion et Rooibos



English breakfast THÉ NOIR NATURE BIO	3.10€
Sencha fukuyu THÉ VERT NATURE BIO	3.10€
Earl grey fleurs THÉ NOIR AROMATISÉ	3.10€
Jasmin chung hao THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€
Thé vert menthe THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€
Green fiz THÉ VERT AROMATISÉ	3.10€
Infusion Jardin d'agrumes	3.10€
Infusion romantique	3.10€
Rooibos aux fleurs	3.20€

