



# Lā KUIgn

touch' big Oudène

CRÊPERIE - COFFEE SHOP - BRUNCH

LA CĀRTE



# FORMULE DÉJEUNER

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI

**12.50**

**Complète**

**ou**

**Galette saucisse**

**ou**

**Emmental + fondue de poireaux,  
tomates cuisinées ou crème de champignons**

**+**

**CRÊPE OU KOUIGN au ...**

**Beurre - sucre**

**Confiture**

**Chocolat**

**Caramel beurre salé**

**+**

**Un verre de cidre KERNÉ**

**Un verre de lait ribot**

**Un verre de citronnade maison**

# FORMULE ENFANT

**7.50**

**Une crêpe salée 1 ou 2 ingrédients**

**+**

**Une crêpe ou une kouign 1 ingrédient**

**ou**

**Une boule de glace**

**+**

**Un verre de limonade ou jus de pomme**

# BLÉ NOIR

<b>Galette beurre</b>	<b>4.00</b>
<b>+ 1 ingrédient</b>	<b>5.00</b>
<b>+ 2 ingrédients</b>	<b>7.00</b>
<b>+ 3 ingrédients</b>	<b>8.00</b>

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

<b>Complète</b>	<b>7.80</b>
<b>Complète andouille au lard</b>	<b>8.30</b>
<b>SUPER complète</b>	<b>8.10</b>
Complète + tomates cuisinées, fondue de poireaux ou crème de champignons	

## LA FAMEUSE GALETTE SAUCISSE

<b>Galette Saucisse</b>	<b>7.00</b>
<b>Saucisse, confit d'oignons au cidre</b>	<b>7.50</b>
<b>Saucisse, emmental</b>	<b>7.50</b>
<b>Saucisse, confit d'oignons, emmental, moutarde à l'ancienne</b>	<b>8.30</b>

*Brut CIDRERIE MALVOISINE* 25cl, 75cl  
*Brut « CIDRE D'ICI » CIDRERIE DU GOLFE* 75cl

### L'ATLANTIQUE

Saumon fumé, emmental, crème fraîche ciboulette, salade, citron

*Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT* 25cl, 75cl  
*« SARGADOA » KUPELA* 25cl, 75cl  
*« GUILLÉVIC » LES VERGERS DE Kerdaniel* 75cl

### La FILEYEUSE

Sardine fumée, tartare d'algues au fromage frais, pommes de terre

*Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE* 25cl, 75cl  
*« SARGADOA » KUPELA* 25cl, 75cl  
*« GUILLÉVIC » LES VERGERS DE Kerdaniel* 75cl

### La GALUMÈNE

Carottes râpées, crème ciboulette, emmental, chèvre ou lard ou andouille

*Brut CIDRERIE LA MALVOISINE* 25cl, 75cl  
*Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE* 25cl, 75cl  
*Brut « CIDRE D'ICI » CIDRERIE DU GOLFE* 75cl

### La PAYSANNE

Lard fumé, emmental, confits d'oignons au cidre, champignons

*Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE* 25cl, 75cl  
*Demi-sec « HYDRA » CIDRÉA* 25cl, 75cl  
*Brut « AMZER ZO » CIDRERIE DE L'APOTHAICARE* 75cl  
*Brut « PHÉNIX » MAISON PERGUET* 75cl

### L'ANDOUILLE

Andouille au lard, camembert au lait cru, confit d'oignons au cidre

*Brut CIDRERIE LA MALVOISINE* 25cl, 75cl  
*Brut « TAURUS » CIDRÉA* 25cl, 75cl  
*Brut « AMZER ZO » CIDRERIE DE L'APOTHAICARE* 75cl  
*Brut « PHÉNIX » MAISON PERGUET* 75cl

### La NANTAISE

Curé Nantais, pruneaux au pommeau, lard fumé, noix, salade

*Brut CIDRERIE LA MALVOISINE* 25cl, 75cl  
*Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE* 75cl  
*Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE* 75cl

### La BOITE BLEUE

Pâté HENAFF, mozzarella, tomates cuisinées

*Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT* 25cl, 75cl  
*Demi-sec « HYDRA » CIDRÉA* 25cl, 75cl  
*« HOUBLONNÉ » CIDRERIE LA MALVOISINE* 33cl

### La BIQUETTE

Petit Billy, miel, noix, salade verte

*Brut CIDRERIE LA MALVOISINE* 25cl, 75cl  
*Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE* 25cl, 75cl  
*« GUILLÉVIC » VERGERS DE Kerdaniel* 75cl

### Supplément

**Saumon fumé** 2.00  
**3.00**

# FROMENT

<b>Crêpe beurre, sucre</b>	<b>3.70</b>
<b>Crêpe beurre sucre</b>	<b>4.00</b>
<b>+ 1 ingrédient</b>	<b>5.00</b>
<b>+ 2 ingrédients</b>	<b>5.80</b>

Ingrédients au choix : sucre, confiture, miel, amandes grillées, citron, crème de marrons, caramel beurre salé, Nutella, chocolat, chocolat blanc, confiture de lait, chantilly, noix de coco, bananes, pommes cuites, poire

## LES FLAMBÉES

<i>« GUILLEVIC » CIDREIE DU PAYS D'AURAY</i>	<i>25cl</i>
<i>Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLF</i>	<i>75cl</i>
<i>Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<i>75cl</i>

<b>Crêpe beurre-sucre flambée Grand Marnier/Calvados/Rhum</b>	<b>7.00</b>
<b>GRAND MARNIER : confiture d'orange, chocolat, flambée au Grand Marnier</b>	<b>8.60</b>
<b>CALVADOS : pommes poêlées, sucre, flambée au Calvados</b>	<b>8.60</b>
<b>RHUM : banane ou raisins macérés au Rhum, glace vanille, flambée au Rhum</b>	<b>8.80</b>

<b>La CITRON-MERINGUÉE</b> Crèmeux citron, meringue <i>Brut « GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY</i> <i>« Houblonné » CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<b>10.40</b> <i>25cl</i> <i>33cl</i>	<b>La CHOCO - COCO</b> Chocolat, bananes, boule de glace vanille, chantilly, noix de coco <i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i> <i>Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE</i> <i>« POIRÉ ÉTINCELLES » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<b>10.50</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i> <i>75cl</i>
<b>L'AMANDINE</b> Pommes poêlées ou poires au sirop, crème d'amandes, amandes grillées <i>Doux « LYRA » CIDRERIE CIDRÉA</i> <i>« POIRÉ ÉTINCELLES » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<b>10.70</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i>	<b>La NELLY</b> Pruneaux macérés dans du Pommeau, pommes cuites, amandes grillées <i>« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY</i> <i>Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE</i> <i>Brut « PHÉNIX » MAISON PERGUET</i>	<b>9.80</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i> <i>75cl</i>
<b>La PISTACHE</b> Crème d'amande à la pistache, framboises, coulis framboises <i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i> <i>Brut « JADRIN » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE</i> <i>« LA PETITE CUVÉE » CIDRERIE DU GOLFE</i>	<b>11.80</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i>	<b>L'ANTILLAISE</b> Ananas rôtis, caramel au beurre salé au Malibu, glace vanille, chantilly <i>« HOUBLONNÉ » CIDRERIE LA MALVOISINE</i> <i>Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE</i> <i>Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<b>10.50</b> <i>33cl</i> <i>75cl</i> <i>75cl</i>
<b>La BONNE POM'</b> Pommes poêlées, caramel beurre salé, glace vanille, chantilly <i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i> <i>Brut « BAOPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE</i> <i>Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<b>10.90</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i> <i>75cl</i>	<b>La CHOC' FRAMBOISE</b> Chocolat, framboises, coulis framboise, amandes grillées <i>« GUILLEVIC » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY</i> <i>Brut « FRAIS RÉELS » CIDRERIE DE L'APOTHOCAIRE</i> <i>« Poiré étincelles » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<b>9.80</b> <i>25cl, 75cl</i> <i>75cl</i> <i>75cl</i>

<b>Supplément chantilly</b>	<b>1.50</b>
<b>Supplément 1 boule de glace vanille</b>	<b>2.50</b>
<b>Supplément flambée</b>	<b>3.00</b>

# LES KUIGNS

<b>KOUIGN beurre</b>	<b>4.20</b>
<b>KOUIGN beurre – sucre</b>	<b>4.30</b>
<b>KOUIGN Nutella</b>	<b>4.50</b>
<b>KOUIGN confiture</b>	<b>4.40</b>
<b>KOUIGN caramel beurre salé</b>	<b>4.50</b>
<b>Kouign chocolat</b>	<b>4.50</b>
<b>KOUIGN miel</b>	<b>4.60</b>
<b>KOUIGN pommes</b>	<b>4.80</b>
<b>KOUIGN pépites chocolat</b>	<b>4.80</b>

---

<b>KUIGN MIAM MIAM</b>	<b>7.10</b>
Bananes, chocolat, chantilly	

<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>25cl</i>
<i>Brut « LE GAULIX » MAISON PERGUET</i>	<i>33cl</i>
<i>Brut « CIDRE D'ICI » CIDRERIE DU GOLF</i>	<i>75cl</i>

<b>KUIGN BIGOUD'</b>	<b>6.80</b>
Pommes, caramel beurre salé	

<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>Brut « LE GUEULARD » MAISON PERGUET</i>	<i>33cl</i>

<b>KUIGN DES ILES</b>	<b>5.60</b>
Chocolat blanc, noix de coco	

<i>Demi-sec « HYDRA » CIDRERIE L'ÉPHÉMERE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>Brut « LA FOUESNANTAISE » MAISON PERGUET</i>	<i>33cl</i>
<i>Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<i>75cl</i>

---

<b>Supplément chantilly</b>	<b>1.50</b>
<b>Ingrédient supplémentaire</b>	<b>2.00</b>

# LES GLACES

## PARFUMS des GLACES :

**Vanille, chocolat noir, sarrasin, caramel beurre salé/fleur de sel, café, pistache, fraise, citron, framboise, fruits de la passion, menthe-chocolat**

<b>1 boule</b>	<b>2.70</b>
<b>2 boules</b>	<b>4.90</b>
<b>3 boules</b>	<b>6.90</b>
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1.50</b>

# LES CIDRES

## CIDRE À LA PRESSION

### KERNÉ, de Pouldrezic au Pays Bigouden

Le verre 25cl	3.50
Le pichet 50 cl	6.50
Le pichet 1 litre	12.50



## CIDRES SÉLECTIONNÉS POUR VOUS - PAR RENAUD DE CHEZ CIDRÉA

	25cl 	75cl 
Extra-brut « Entre ciel et mer » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE	4.50	12.30
Brut CIDRERIE MALVOISINE	4.50	10.80
Brut « Jardin » CIDRERIE EPHÉMÈRE	4.50	11.20
Brut « Taurus » CIDRÉA	4.50	13.70
Demi-sec « Hydra » CIDRÉA	4.50	13.70
Demi-sec « Rosé » CIDRERIE BENOIT	4.50	11.30
« Guillevic » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	4.50	14.60
Doux « Lyra » CIDRÉA	4.50	13.70
Vin de pommes, « Saragadoa » KUELA	3.80	

## BOUTEILLES 33CL

	33cl 
Brut « Taurus » CIDRÉA	5.90
Demi-sec « Hydra » CIDRÉA	5.90
Doux « Lyra » CIDRÉA	5.90
Brut « La Fouesnantaise » MAISON PERGUET	5.90
Brut « Le Gaulix » MAISON PERGUET	5.90
Brut « Le Gueulard » MAISON PERGUET	5.90
« Houblonné » CIDRERIE LA MALVOISINE	5.30

## CidRES d'EXCEPTION

	75cl 
Brut « Frais RÉEL » Cidrerie de L'APOTHICAIRE	14.00
Brut « Cidre d'ici » Cidrerie du Golfe	14.40
« La petite Cuvée » Guillevic - Cidrerie du Golfe	15.10
« Guillevic » Les Vergers de Kerdaniel	15.20
Brut « AMZER ZO » Cidrerie de L'APOTHICAIRE	16.20
« Poiré étincelles » Cidrerie de l'aubinière	21.50
Brut « Baphomet » Cidrerie du Golfe	24.00
Brut « Barrique rhum » Cidrerie de l'AUBINIÈRE	25.50
Brut « Phénix » MAISON PERGUET	27.00

# LES BOISSONS FROIDES

## LES APÉRITIFS

Kir breton	5.50	12cl
Verre de Cidre demi-sec « rosé » CIDRERIE BENOIT	4.50	25cl
Chouchen « AR ROUÉ » CIDRERIE DU PAYS D'AURAY	4.50	5cl
Pommeau de Bretagne	4.80	5cl
Whisky breton EDDU	8.00	5cl
Le mélange bigouden (crème de cassis + Lambig)	7.90	5cl

## LES SOFTS

Jus de pommes, pomme-framboise, pomme-rhubarbe, pomme-coing CIDRÉAL	3.50	33cl
Jus de poire CIDRERIE L'AUBINIÈRE	3.50	33cl
Jus de pomme pétillant CIDRERIE L'AUBINIÈRE	4.00	33cl
Schorle	4.20	33cl
Breizh cola, breizh cola zéro	3.50	33cl
Orangina	3.50	25cl
Verre de Limonade VAL DE RANCE	2.50	
Diabolo	2.80	
Citronnade	2.50	
Orange/citron/pamplemousse pressés	3.50	
Lait ribot LAITERIE DE KERGUILLET	3.60	25cl
Eau plate PLANCOET	3.20	33CL
Eau gazeuze PLANCOET	3.50	33CL
	4.00	50cl
	4.00	50cl
	6.00	litre
	5.50	litre
	5.50	litre

## LES BIÈRES

La Larmorienne : BLANCHE, BLONDE, IPA, PAL ALÉ, TRIPLE	5.90	33cl
La BIÈRE DE GROIX : BLONDE, AMBRÉ, POIVRE, FUMÉE	6.20	33cl
La DREMMWEL BIO SANS ALCOOL	5.60	33cl

## Le Cidre houblonné

« Houblonnée » CIDRERIE LA MALVOISINE	5.40	33cl
---------------------------------------	------	------

## LES DIGESTIFS

Pomme givrée APPLE DES CIMES	6.00	4cl
EAU DE VIE VIELLE CIDRERIE DE L'APOTICAIRE	6.00	4cl
Kremming	6.00	4cl

# LES BOISSONS CHAUDES



## CAFÉS

Espresso	1.80
Double espresso	2.80
Con pana : espresso + chantilly	2.30
Macchiato : espresso + petite mousse de lait	2.30
Américano : espresso + eau chaude	1.80
Cappuccino : espresso + mousse de lait	3.20
Mocaccino : espresso + chocolat + mousse de lait	4.20
Flat White : double espresso +mousse de lait	3.70
Latté : espresso + lait + mousse de lait	3.40
Dirty Chaï : espresso + chaï latté	4.20

## CAFÉ FLITRE

Chocolat chaud : chocolat maison + lait monté	3.50
Chocolat viennois : chocolat maison + lait monté + chantilly	4.00
Chaï Latté : thé noir épicé + lait monté	3.90

## Thés

English breakfast THÉ NOIR NATURE BIO	3.10
Sencha fukuyu THÉ VERT NATURE BIO	
Earl grey fleurs THÉ NOIR AROMATISÉ	
Jasmin chung hao THÉ VERT AROMATISÉ	
Thé vert menthe THÉ VERT AROMATISÉ	
Green fiz THÉ VERT AROMATISÉ	

## ROOIBOS

Nature BIO	3.20
------------	------

## Infusion

Jardin d'agrumes	3.10
Infusion romantique	
Supplément lait végétal	1.00
Supplément Chantilly maison	1.50
Supplément sirop vanille	0.50

# FORMULE PETIT DÉJ'

## FORMULE EXPRESS

**2.80**

**EXPRESSO + VIENNOISERIE**

## FORMULE KUIGN TOUCH'

**11.00**

**1 JUS DE FRUITS FRAIS ((orange, citron ou pamplemousse)**

**+**

**EXPRESSO/CAFÉ FILTRE**

**+**

**KOIGN SUCRÉE**

---

# FORMULE BRUNCH

**EN SEMAINE**

**19.00**

**1 JUS DE FRUITS FRAIS (orange, citron ou pamplemousse)**

**+**

**1 BOISSON CHAUDE  
(café filtre, chocolat chaud ou thé)**

**+**

**KOIGN SALÉE**

**+**

**KOIGN SUCRÉE**

## BRUNCHS DU DIMANCHE

# BRUNCH KIDZH

( - 8 ans)

**14.00**

### AU CHOIX

**1 boisson froide ou chaude**

+

**Croque Kouign Mme ou Mr**

+

**Kouign sucrée**

+

**1 fromage blanc ou salade de fruits frais**

# BRUNCH

**21.00**

### AU CHOIX

**1 jus de fruits frais (orange, citron ou pamplemousse)**

+

**1 boisson chaude (chocolat chaud, café filtre ou thé)**

+

**Kouign salée**

+

**Kouign sucrée**

+

**Fromage blanc (coulis/miel/muesli maison)**

+

**Salade de fruits frais**

# KOUIGNS SALÉES

## CROQUE KOUIGN MR OU MME

2 kouigns + jambon + emmental + béchamel + œuf au plat\*  
(\*si croque Mme)

## KOUIGN MARIN

2 kouigns + saumon + crème ciboulette  
+ fromage frais + salade

## KOUIGN ANDOUILLE

2 kouigns + andouille au lard + cheddar  
+ confit d'oignons au cidre + œuf au plat

## KOUIGN CHÈVRE

2 Kouigns + chèvre + fromage frais + carottes rapées + salade

---

# KOUIGNS SUCRÉES

## 2 KOUIGNS + NAPPAGE + TOPPING

### NAPPAGE AU CHOIX

Nutella  
Caramel beurre salé  
Sirop d'agave  
Miel  
Coulis framboise  
Pâte de spéculos

### TOPPING AU CHOIX

Pépites de chocolat  
Muesli maison  
Fruits frais, bananes, pommes poêlées  
Spéculoos  
Amandes grillées  
Noix de coco