



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

Galette beurre	4.00
+ 1 ingrédient	5.00
+ 2 ingrédients	7.00
+ 3 ingrédients	8.00

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

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

LA FAMEUSE GALETTE SAUCISSE

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

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

L'ATLANTIQUE	13.50	L'ANDOUILLE	12.60
Saumon fumé, emmental, crème fraîche ciboulette, salade, citron		Andouille au lard, camembert au lait cru, confit d'oignons au cidre	
<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>25cl, 75cl</i>	<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>« SARGADOA » KUPELA</i>	<i>25cl, 75cl</i>	<i>Brut « TAURUS » CIDRÉA</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>« GUILLÉVIC » LES VERGERS DE Kerdaniel</i>	<i>75cl</i>	<i>Brut « AMZER ZO » CIDRERIE DE L'APOTHAICARE</i>	<i>75cl</i>
La FILEYEUSE	12.60	<i>Brut « PHÉNIX » MAISON PERGUET</i>	<i>75cl</i>
Sardine fumée, tartare d'algues au fromage frais, pommes de terre		La NANTAISE	12.10
<i>Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>25cl, 75cl</i>	Curé Nantais, pruneaux au pommeau, lard fumé, noix, salade	
<i>« SARGADOA » KUPELA</i>	<i>25cl, 75cl</i>	<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>« GUILLÉVIC » LES VERGERS DE Kerdaniel</i>	<i>75cl</i>	<i>Brut « BAPHOMET » CIDRERIE DU GOLFE</i>	<i>75cl</i>
La GALUMÈNE	12.50	<i>Brut « BARRIQUE RHUM » CIDRERIE L'AUBINIÈRE</i>	<i>75cl</i>
Carottes râpées, crème ciboulette, emmental, chèvre ou lard ou andouille		La BOITE BLEUE	11.50
<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>25cl, 75cl</i>	Pâté HENAFF, mozzarella, tomates cuisinées	
<i>Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>25cl, 75cl</i>	<i>Demi-sec « ROSÉ » CIDRERIE BENOIT</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>Brut « CIDRE D'ICI » CIDRERIE DU GOLFE</i>	<i>75cl</i>	<i>Demi-sec « HYDRA » CIDRÉA</i>	<i>25cl, 75cl</i>
La PAYSANNE	11.60	<i>« HOUBLONNÉ » CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>33cl</i>
Lard fumé, emmental, confits d'oignons au cidre, champignons		La BIQUETTE	11.70
<i>Brut « JARDIN » CIDRERIE L'ÉPHÉMÈRE</i>	<i>25cl, 75cl</i>	Petit Billy, miel, noix, salade verte	
<i>Demi-sec « HYDRA » CIDRÉA</i>	<i>25cl, 75cl</i>	<i>Brut CIDRERIE LA MALVOISINE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>Brut « AMZER ZO » CIDRERIE DE L'APOTHAICARE</i>	<i>75cl</i>	<i>Extra-brut « CIEL ET MER » CIDRERIE ÉPHÉMÈRE</i>	<i>25cl, 75cl</i>
<i>Brut « PHÉNIX » MAISON PERGUET</i>	<i>75cl</i>	<i>« GUILLÉVIC » VERGERS DE Kerdaniel</i>	<i>75cl</i>
		Supplément	2.00
		Saumon fumé	3.00

FROMENT

Crêpe beurre, sucre	3.70
Crêpe beurre sucre	4.00
+ 1 ingrédient	5.00
+ 2 ingrédients	5.80

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>

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

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

Supplément chantilly	1.50
Supplément 1 boule de glace vanille	2.50
Supplément flambée	3.00

LES KUIGNS

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

KUIGN MIAM MIAM	7.10
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>

KUIGN BIGOUD'	6.80
Pommes, caramel beurre salé	

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

KUIGN DES ILES	5.60
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>

Supplément chantilly	1.50
Ingrédient supplémentaire	2.00

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

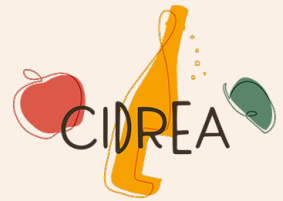
1 boule	2.70
2 boules	4.90
3 boules	6.90
Supplément chantilly	1.50

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 3.00

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	
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