



Lā KUiign

touch' big Oudène

CRÊPERIE - COFFEE SHOP - BRUNCH

..... **LA CÂRTE**



CRÊPES BLÉ NOIR

Crêpe blé noir beurre	4.00€
+ 1 ingrédient	6.00€
+ 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	8.50€
Complète andouille au lard	9.40€
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	8.70€
Saucisse, confit d'oignons au cidre	9.70€
Saucisse, emmental	9.00€
Saucisse, confit d'oignons, emmental, moutarde à l'ancienne	10.50€

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, mâche	15.50€
La GALUMÈNE Carottes râpées, crème ciboulette, emmental, fromage de chèvre	12.50€	La BIQUETTE Fromage de chèvre frais, miel, noix, mâche	11.70€
La PAYSANNE Lard fumé, emmental, confit d'oignons au cidre, champignons	12.50€	La TOR PEN Fromage de chèvre, lard, pommes poêlées, 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, mâche	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	6.00€
+ 2 ingrédients au choix	7.50€

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, pépites de chocolat

LES FLAMBÉES

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

LES SPÉCIALITÉS

La CITRON-MERINGUÉE	10.50€	La Mamm SUZETTE	12.50€
Crèmeux citron, meringues, zeste de citron		Suprêmes d'orange, caramel au beurre salé à l'orange, zeste d'orange	
L'AMANDINE	10.70€	Supplément flambé Grand Marnier	3.00€
Pommes poêlées, crème d'amandes, amandes grillées		La 100% SARRASIN	12.60€
La PISTACHE	11.80 €	Crêpe de blé noir, pommes poêlées, caramel beurre salé, glace au sarrasin "LES LOUPS GIVRÉS", graines de sarrasin soufflées	
Crème d'amande à la pistache, framboises, coulis framboises		Supplément 1 boule de glace	3.20€
La BONNE POM'	12.50€	Supplément flambée	3.00€
Pommes poêlées, caramel au beurre salé, 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,			

LES KUIGNS

KOUIGN sucre	4.00€
KOUIGN beurre sucre	4.50€
KOUIGN beurre	4.00€
+ 1 ingrédient au choix	6.00€
+ 2 ingrédients au choix	7.50€

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, pépites de chocolat

KUIGN BIGOUD'	8.50€	LA KUIGN «MAMIE RAYMONDE»	7.50€
Pommes poêlées, caramel beurre salé maison, crêpes dentelles		Pommes et sucre glace	
KUIGN MIAM MIAM	8.80 €	LA KUIGN BANOFFEE	10.50€
Bananes, chocolat maison, chantilly		Bananes, pâte de cacahuètes, chantilly au mascarpone vanillé, caramel au beurre salé maison et éclats de cacahuètes	
KUIGN DES ILES	9.20€		
Chocolat blanc, noix de coco, glace mangue "LES LOUPS GIVRÉS"			

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	6.00€
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 !**

Cidrerie de l'Apothicaire

CLOHARS-CARNOËT (29)

« TOUT DROIT » EXTRA BRUT	5.00€	19.00€
Assemblage de variétés acidulées		
"AMZER ZO" BRUT		18.50€
Une amertume bien fondue en fin de bouche		
"FRAIS RÉEL" BRUT		18.50€
Acidulé et fraîcheur		

Cidrerie Kystin

VANNES (56)

"OPALYNE" BRUT	5.00€	18.50€
Cidre aux notes florales		
CIDRE À LA CHÂTAIGNE BRUT		20.00€
AOP BIO d'Ardèche		
CIDRE AU SARRASIN BRUT		20.00€
Torréfié BIO		
POIRÉ TRADITIONNEL POIRÉ		21.00€
Nez floral, légèrement acidulé apportant de la fraîcheur		

Cidrerie Guérin

LOUVIGNÉ-DU-DÉSERT (35)

CIDRE ROSÉ DOUX	5.00€	17.00€
Cidre monovariétal de pommes à chair rouge, une légère acidité		

Cidrerie du Pays d'Auray

LOCOAL-MENDON (56)

GUILLEVIC BRUT		19.00€
Frais, avec des notes florales et une touche iodée		

Cidrerie Kerné

POULDREUZIC (29)

CIDRE DOUX DOUX	5.00€	15.00€
Gourmand et sucré aux subtils parfums de pommes		

LES BOISSONS FROIDES

LES APÉRITIFS et digestifs

Kir breton	5.50€	12cl
Chouchen	6.20€	5cl
Pommeau Guillevic «Roz Marian»	6.50€	5cl
Whisky breton «EDDU»	7.20€	5cl
Kremming	7.20€	5cl

LES COCKTAILS

FULL GUILLÉVIC	8.20€
Sirop de vanille, pommeau de Guillevic, cidre Guillevic	
LE BIGOUDEN	8.20€
Crème de cassis, Lambig, cidre KERNÉ	
LE GOËLRI	8.20€
Campari rouge, cidre rosé GOËLLAN, eau gazeuse	
LE GOËLAN BREIZH MULE	8.20€
Vodka, ginger cidre GOËLLAN, citron vert, menthe	
L'ARLEQUIN	8.20€
Liqueur de Fleur de sureau, cidre rosé GOËLLAN, eau gazeuse, pamplemousse	

LES BIÈRES

La Larmorienne BLANCHE, BLONDE, IPA	6.30€	33cl
La bière de GROIX BLONDE, AMBRÉ, POIVRÉ, FUMÉE,	6.30€	33cl

LES SOFTS

HOUL COLA, HOUL COLA sans sucre	3.50€	33cl
HOUL TEA	3.50€	33cl
Orangina	4.00€	25cl
Limonade VAL DE RANCE	2.50€	25cl
Diabolo	2.80€	25cl
Citronnade maison	2.50€	25cl
Jus d'orange RECOLT BIO	5.50€	25cl
Jus de pamplemousse RECOLT BIO	5.50€	25cl
Jus d'ananas RECOLT BIO	5.50€	25cl
Jus de pomme RECOLT BIO	5.50€	25cl
Jus de pomme pétillant	6.00€	33cl
Lait ribot LAITERIE DE KERGUILLLET	3.00€	25cl
	10.30€	1L

LES EAUX

Eau plate PLANCOËT	2.70€	50cl	3.50€	1L
Eau gazeuse PLANCOËT	3.60€	50cl	4.60€	1L

CIDRES EN 33CL

CIDRERIE GOËLLAN - L'échiagat (29)

Cidre brut	6.00€
------------	-------

CIDRERIE KYSTIN - Vannes (56)

Cidre à la châtaigne AOP BIO d'Ardèche	6.00€
Cidre au sarrasin torréfié BIO	6.00€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS



Expresso	1.90€
Double expresso	2.90€
Américano	1.90€
Con pana	2.40€
Macchiato	2.40€
Latté	3.50€
Cappuccino	3.40€
Mocaccino	4.40€
Flat White	3.80€
Chaï Latté	4.20€
Dirty Chaï	4.40€

Chocolat chaud	3.50€
Chocolat viennois	4.00€

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		3.20€

