

# La Bretonne

## Crêperie



Gaëtan et son Equipe sont heureux de vous accueillir dans leur établissement qu'ils ont souhaité accueillant et chaleureux pour un instant convivial et savoureux.

A La Crêperie La Bretonne, une cuisine fait maison respectueuse des hommes et de la nature : un maximum de produits et de producteurs locaux avec des valeurs socio-environnementales et bio.

Des fournisseurs locaux sélectionnés, certes pour la qualité de leurs produits et leur proximité, mais aussi pour leurs valeurs sociétales et environnementales.

2, rue de la Libération  
VERN-SUR-SEICHE  
02 99 00 48 10  
la-bretonne.com

## Fournisseurs :

**Ouest Boissons :** des femmes et des hommes engagés à côté de chez vous avec des valeurs fortes : qualité, service, proximité, réactivité. La force d'un groupe indépendant et la réactivité de plusieurs PME bien ancrées localement.

**La Mie du Pain :** boulangerie-pâtisserie-viennoiserie, située rue de la Chalotais à Vern-sur-Seiche, propose toute une gamme de pains et de baguettes, issue des blés *Terres de Sources* : des agriculteurs et meuniers locaux partisans d'une farine de qualité, éco-responsable et équitable. A noter, une cuisson toute la journée pour des baguettes Tradition chaudes, même à 19 h 45 !



**La brasserie Sainte-Colombe :** brasserie bretonne historique du mouvement du renouveau de la bière artisanale en France : elle propose des bières de fermentations hautes pour toutes occasions depuis 1996. Une démarche naturelle et écologique, malt bio, bières non filtrées et non-pasteurisées.

**Le Local à Fromages :** depuis 2019, le Local à Fromages collecte et transforme le lait de 3 fermes partenaires locales en une large gamme de fromages frais et affinés. Notre production entièrement au lait cru confère à nos fromages qualité et caractère tout en garantissant une parfaite maîtrise sanitaire, l'emploi de méthodes traditionnelles et une valorisation juste de la matière première pour les producteurs laitiers.

**Coat Albret :** cidrerie originaire de Bédée et créée en 1983 par Loïc Berthelot. Une motivation sans faille pour rendre ses lettres de noblesse à la boisson emblématique de la Bretagne : sélection des pommes, démarche qualité produit et environnementale, une exigence et un savoir-faire au service de la qualité. Le cidre, une passion transmise à sa fille Morgan qui a maintenant repris le flambeau.

**Les miels Chantal Martin :** des miels artisanaux produits à Saint-Erblon (35) avec des ruches implantées dans la campagne de Noyal-Chatillon et de Saint-Erblon, pour un miel naturel aux saveurs authentiques.

**Le Verger de l'Éclozel :** notre fournisseur de pommes à Nouvoitou : 30 hectares de pommes de table ainsi que 10 hectares de pommes à cidres. Une très large variété de pommes, la Elstar, Gala, Golden, Golrush, Granny, Jubilé, Reine des Reinettes, Reinette d'Armorique, Jonagored, Boskoop, Patte de Loup, Canada Gris... Mais c'est la Reinette d'Armorique qui a construit notre renommée grâce à sa qualité gustative et sa conservation. Une gestion pérenne et raisonnée pour garantir l'avenir et pour peut-être, une quatrième génération !

**Le Moulin de la Charbonnière :** spécialisé en farine de blé noir (sarrasin) depuis 1923, le Moulin de Charbonnière - moulin à eau et à meules de pierre. Implanté à Saint-Grégoire, le Moulin de Charbonnière a construit sa notoriété sur des compétences fortes : réactivité avec un stock permanent en farine, qualité avec une gamme variée de farines minutieusement sélectionnées avec une qualité gustative inégalée. Un savoir-faire traditionnel et des compétences complémentaires variées pour répondre aux exigences actuelles.

**La Cidrerie des Terroirs :** issue de la fusion en 2009 de deux cidreries aux parcours complémentaires : La Cidrerie de COLPO, au cœur des landes de Lanvaux dans le pays de Vannes et La Cidrerie du Terroir, localisée à Lizio (56), à la lisière du pays de Brocéliande. Une cidrerie artisanale bien ancrée localement pour collecter les pommes environnantes pour un cidre traditionnel aux valeurs gustatives affirmées.

## Apéritifs

**Pommeau de Bretagne** .. 7 cl .. 3,90 €

**Martini** blanc ou rouge .. 5 cl .. 3,90 €

**Ricard**..... 2 cl .. 2,50 €

**Porto** blanc ou rouge..... 5 cl .. 3,90 €

### Whisky breton

**Eddu Silver** . . . . . 4 cl .. 7,50 €  
pur blé noir - Brocéliande

**Whisky breton Roc Elf** . . 4 cl .. 9,00 €

Pur malt artisanal breton  
de Sainte-Colombe  
600 bouteilles par an

**Whisky J&B** . . . . . 4 cl .. 5,00 €  
Blended

## Bières

**Grimbergen** 25 cl 50 cl  
à la pression ..... 4,00 € ..... 7,00 €

### Bières bretonnes bouteille

#### Sainte-Colombe

blonde ou ambrée - 5,5°..... 33 cl .. 5,50 €

**Blanche Hermine** IPA - 7,5° .. 33 cl .. 5,50 €

**Telenn Du** ..... 33 cl .. 5,50 €  
bière bio au sarrasin - 4,5°

## Boissons fraîches

**Jus de fruits Granini** ..... 20 cl .. 3,50 €  
Abricot, ACE, ananas, banane,  
fraise, orange

### Jus de pomme artisanal

**Coat Albret** ..... 25 cl .. 3,70 €

### Breizh Cola

ou **Breizh Cola zéro** ..... 33 cl .. 3,70 €

**Breizh thé glacé** à la pêche .. 33 cl .. 3,70 €

**Breizh Agrum**..... 33 cl .. 3,70 €

## Cocktails maison

### Mojitos :

**L'Original**..... 6,70 €

Rhum blanc Havana Club, sucre  
de canne, feuilles de menthe,  
citron vert, eau gazeuse

**Virgin** (sans alcool)..... 5,50 €

Sirop de sucre de canne,  
feuilles de menthe, citron vert,  
eau gazeuse

**Breizh**..... 6,90 €

Rhum blanc Havana Club, sucre  
de canne, feuilles de menthe,  
citron vert, cidre

**La Bretonne** ..... 4,00 €

Crème de pêche, Breizh Agrum,  
cidre

**Cidronnade**..... 4,00 €

Chouchen, jus de citron,  
sirop de sucre de canne, cidre

### Kir de La Bretonne (12 cl)

**Kir sauvignon** ..... 4,00 €

**Kir breton** (au cidre) ..... 4,00 €

### Kir pétillant

**au crémant de Loire** ..... 4,20 €

### Crèmes au choix :

cassis, fraise, framboise,  
mûre ou pêche

## Eaux minérales

50 cl 1 litre

**Plancoët** ..... 3,20 € ..... 4,20 €

**Plancoët Fines bulles** .. 3,40 € ..... 4,40 €

## Cidre

### Cidre brut bio à la pression de La Cidrerie des Terroirs

La bolée ..... 3,30 €

Le pichet 50 cl ..... 6,00 €

Le pichet 1 l ..... 9,00 €

Cidre bouteille (75 cl)

### Cidre bouché d'artisan Coat Albret

Brut ou demi-sec ..... 10,90 €

### Royal Guillevic Prestige Label rouge

Demi-sec ..... 12,90 €

### Cidrerie des Terroirs Le Terroir cidre artisanal

Brut ou doux ..... 11,90 €

Rosé ..... 13,90 €

## Carte des vins

### Vins blancs

#### Cépage sauvignon - Vigne Antique

Verre 12 cl ..... 4,50 €

Pichet 50 cl ..... 12,00 €

#### Vin du Moment à la bouteille (à consulter sur l'ardoise)

### Vins rosés

#### Cépage syrah/grenache - Un Pour Tous

Verre 12 cl ..... 4,00 €

Pichet 50 cl ..... 11,00 €

#### Vin du Moment à la bouteille (à consulter sur l'ardoise).

### Vins rouges

#### Cépage merlot - Vigne Antique

Verre 12 cl ..... 4,90 €

Pichet 50 cl ..... 14,00 €

#### Vin du Moment à la bouteille (à consulter sur l'ardoise)

## Formule du midi

10,90€

*Servie uniquement le midi sauf le samedi*

1 galette complète

+

1 crêpe beurre sucre

*ou*

Chocolat *ou* Caramel beurre salé maison *ou* Confiture

+

1 café *ou* 1 thé

## Formule Gourmande

16,90€

*Servie uniquement le midi sauf le samedi*

1 galette au choix :

La Mexicaine *ou* L'Orientale *ou* L'Italienne

+

1 crêpe au choix :

L'Acidulé *ou* La Coconut *ou* La Banana

+

1 bolée de cidre pression brut

+

1 café *ou* 1 thé

## Le Petit Breton

9,90€

1 galette 2 ingrédients mets traditionnels

+

1 crêpe Smarties *ou* une boule de glace au choix

+

1 verre de sirop à l'eau *ou* jus de fruits  
*ou* jus de pomme artisanal

## Salades repas

**Chèvre chaud** ..... 10,20 €  
Salade, jambon de pays, toasts de chèvre chaud, tomates

**Marine** ..... 11,20 €  
Crevettes, Saint-Jacques, féta, oignons rouges, tomates

**Saumonée** ..... 11,20 €  
Saumon fumé, crème fraîche, pommes de terre, salade verte, toasts

**Terroir** ..... 10,20 €  
Andouille de Guéméné, pommes de terre, champignons, œuf, salade

## Spécialités de galettes de sarrasin

**La Spécialité de sarrasin du moment** (à consulter sur l'ardoise)

**La Végétarienne** ..... 8,10 €  
Tomates, courgettes, poivrons, oignons rouges, emmental

**La Bologne**..... 12,90 €  
Œuf, emmental, sauce bolognaise maison

**La Mexicaine**..... 9,90 €  
Crevettes, guacamole, maïs, oignons rouges, haricots rouges

**La Montagnarde**..... 12,90 €  
Fourme d'Ambert AOP, fromage à raclette, pommes de terre, lard fumé

**L'Orientale**..... 9,90 €  
Viande kebab, oignons rouges, tomate, féta

**L'Italienne**..... 9,90 €  
Jambon de pays, mozzarella, pesto maison, sorbet basilic

**La Soleil Levant** ..... 12,90 €  
Poulet teriyaki, champignons, poivrons, carottes, graines de sésame

**La Terre-Mer** ..... 14,20 €  
Saint-Jacques, poivrons, mozzarella, crème au chorizo maison

**Guéménoise** ..... 9,90 €  
Andouille de Guéméné, oignons, emmental, sauce moutarde maison

## Galettes

**Beurre ou nature** ..... 2,00 €

**Composez votre galette :**

**Sur la base**

**d'une Beurre ou nature** ..... 2,00 €

**+ Mets traditionnels** ..... 1,50 €

Œuf bio, emmental, jambon,  
jambon de pays, lard fumé,  
champignons cuisinés,  
tomates fraîches bio,  
fondue d'oignons maison,  
fromage à raclette, pommes de terre,  
pommes cuites, poivrons, mozzarella,  
fourme d'Ambert AOP

**OU Mets du terroir** ..... 2,50 €

Poulet de Janzé façon teriyaki,  
saumon fumé, andouille de Guéméné,  
fromage de chèvre bio, saumon fumé,  
crevettes, Saint-Jacques

## Galettes complètes

**La Classique** ..... 6,90 €

Jambon, œuf bio, emmental

**Champi** ..... 7,90 €

Jambon, œuf bio, emmental,  
champignons cuisinés

**Tomato** ..... 7,90 €

Jambon, œuf bio, emmental,  
tomates fraîches bio

**Super** ..... 8,50 €

Jambon, œuf bio, emmental,  
champignons cuisinés, tomates fraîches bio

**Chèvre et oignons** ..... 9,90 €

Jambon, œuf bio, emmental,  
fromage de chèvre bio, fondue d'oignons  
maison

**Méga** ..... 11,90 €

Jambon, œuf bio, emmental,  
champignons cuisinés, fromage de chèvre  
bio, fondue d'oignons maison, tomates  
fraîches bio

**Supplément salade verte** – la touche de fraîcheur ..... 1 €



## Spécialités de crêpe de froment

**La Spécialité de crêpe du moment** (à consulter sur l'ardoise)

**Cookie** ..... 8,90 €  
Morceaux de cookies, chocolat recette maison, 1 boule vanille, chantilly

**Douarnenez** ..... 8,90 €  
Pomme, caramel au beurre salé maison, 2 kouign amanns artisanaux, 1 boule caramel, chantilly

**Amandine** ..... 6,70 €  
Frangipane maison, pommes cuites en compotée, amandes effilées

**Coconut** ..... 7,10 €  
Noix de coco râpée, chocolat recette maison, 1 boule coco, chantilly

**Kinder** ..... 8,90 €  
Kinder Buenos, chocolat recette maison, 1 boule chocolat-noisettes, chantilly

**L'Acidulée** ..... 7,10 €  
Crème citron maison, 1 boule fraise, chantilly

**La Banana** ..... 6,70 €  
Banane, pâte spéculoos, chantilly

**La Rocher** ..... 6,70 €  
Rocher Suchard, confiture de fraise, chantilly

## Crêpes

<b>Beurre</b> .....	2,90 €	<b>Banane</b> .....	4,20 €
<b>Sucre</b> .....	2,90 €	<b>Banane et Chocolat recette maison</b> .....	5,00 €
<b>Caramel au beurre salé maison</b> .....	4,60 €	<b>Pommes cuites</b> .....	5,30 €
<b>Chocolat recette maison</b> .....	4,60 €	<b>Pommes et poires cuites</b> .....	5,80 €
<b>Chocolat recette maison noix de coco</b> .....	4,90 €	<b>Confiture</b> .....	3,60 €
<b>Chocolat recette maison amandes effilées</b> .....	5,00 €	Abricot, fraise, myrtille, orange ou pêche	
<b>Chocolat recette maison chantilly</b> .....	5,00 €	<b>Kinder Buenos</b> .....	4,80 €
<b>Miel artisanal</b> .....	5,10 €	<b>Smarties</b> .....	4,80 €
<b>Miel artisanal et citron</b> .....	5,50 €	<b>Michoko</b> .....	5,30 €
<b>Citron</b> .....	4,60 €	Chocolat recette maison, caramel au beurre salé maison	
<b>Nutella</b> .....	5,20 €	<b>Suzette</b> .....	6,90 €
<b>Crème de marrons</b> .....	5,20 €	Crêpe beurre sucre, flambée Grand Marnier	
<b>Crème de citron maison</b> .....	5,20 €	<b>Supplément boule de glace</b> .....	3,10 €
<b>Pâte spéculoos</b> .....	5,20 €	<b>Supplément chantilly</b> .....	1,80 €
<b>Frangipane maison</b> .....	5,60 €	<b>Supplément flambage</b> .....	5,00 €
<b>Frangipane maison et chocolat recette maison</b> .....	6,00 €	Grand Marnier, calvados, cognac, rhum	

## Desserts et Coupes glacées

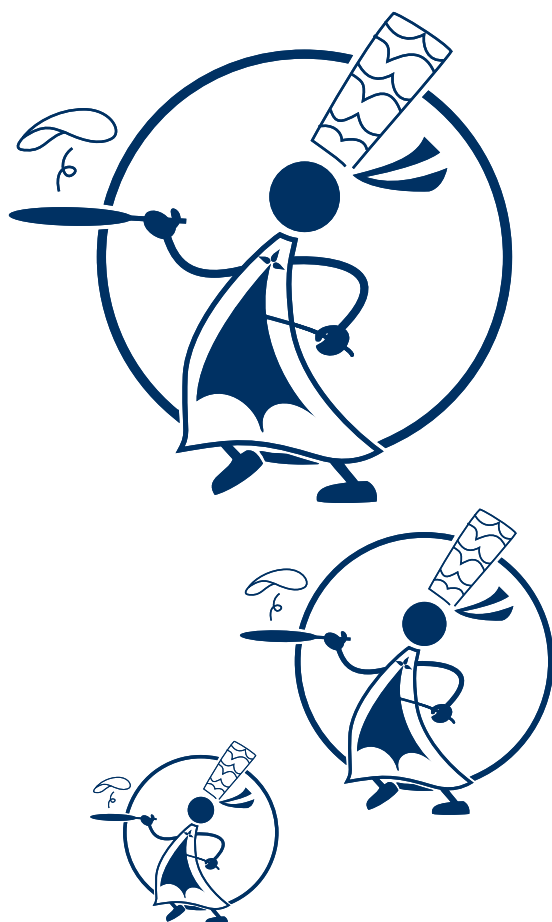
### Desserts

**Coupe de fruits frais  
de saison** ..... 4,60 €

**Fromage blanc artisanal**  
Le Local à Fromages  
à Nouvoitou ..... 4,00 €

**Fromage blanc artisanal  
et son accompagnement** .. 5,00 €  
Miel, caramel beurre salé maison  
ou crème de marrons

**Café ou Thé Gourmand**  
accompagné  
de ses 3 mignardises..... 7,60 €



### Glaces artisanales

#### Compagnies des Desserts

**Café liégeois** ..... 6,80 €  
2 boules café, 1 expresso, chantilly

**Chocolat liégeois** ..... 6,80 €  
2 boules chocolat, chocolat  
recette maison, chantilly

**Dame Blanche** ..... 6,80 €  
2 boules vanille, chocolat recette  
maison, chantilly

**Bounty** ..... 6,80 €  
2 boules de coco, chocolat  
recette maison, chantilly

**Poire Belle Hélène** ..... 7,50 €  
2 boules vanille, poires,  
chocolat recette maison, chantilly

**Banana Split** ..... 8,10 €  
Banane, 1 boule vanille, 1 boule  
chocolat, 1 boule fraise, chocolat  
recette maison, chantilly

**Coupe colonel** ..... 7,90 €  
2 boules citron, vodka

**Coupe 1 boule** ..... 3,20 €

**Coupe 2 boules** ..... 5,20 €

**Coupe 3 boules** ..... 7,20 €

**Parfums au choix** : basilic,  
café, caramel salé, chocolat,  
chocolat-noisettes, citron, coco,  
fraise, menthe-chocolat, vanille,  
yaourt bulgare

**Supplément Chantilly**..... 1,80 €

## Boissons chaudes

<b>Café expresso 100% arabica</b>	
Arôme café.....	1,70 €
<b>Thé</b> .....	3,00 €
Thé artisanal français La Fabrikathé Menthe, fruits rouges ou citron/gingembre	
<b>Café double</b> .....	2,50 €
<b>Café crème</b> .....	2,60 €
<b>Infusion</b> .....	3,00 €
Camomille	
<b>Chocolat chaud</b> .....	2,70 €
<b>Irish coffee</b> .....	7,50 €

## Digestifs 4 cl

<b>Mentha</b> .....	5,00 €
<b>Get 27</b> .....	5,00 €
<b>Calvados</b> .....	5,50 €
<b>Cognac</b> .....	5,50 €
<b>Rhum du moment</b> .....	6,50 €
<b>Chouchen</b> .....	5,20 €
<b>Bailey's</b> .....	5,00 €
<b>Whisky breton Eddu Silver</b> .....	7,50 €
Pur blé noir - Brocéliande	
<b>Whisky breton Roc Elf</b> .....	9,00 €
Pur malt artisanal breton de Sainte-Colombe 600 bouteilles par an	
<b>Whisky J&amp;B</b> .....	5,00 €
Blended	