

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..... 7,20 €
Rhum blanc Havana Club, sucre
de canne, feuilles de menthe,
citron vert, eau gazeuse

Virgin (sans alcool)..... 5,90 €
Sirop de sucre de canne,
feuilles de menthe, citron vert,
eau gazeuse

Breizh..... 7,40 €
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

Kirs 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 €

Cidres

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 et le dimanche

1 galette complète (jambon, œuf, fromage)

+ 1 crêpe au choix

ou

Beurre sucre *ou* Chocolat *ou* Caramel beurre salé maison

+

1 café *ou* 1 thé

Formule Gourmande

16,90€

Servie uniquement le midi sauf le samedi

1 galette au choix :

L'Africaine *ou* L'Orientale *ou* L'Italienne

+

1 crêpe au choix :

La Barbatruc *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 €

Jambon de pays, toasts de chèvre chaud, salade, 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 8,50 €
Œuf, féta, persil plat, menthe, coriandre, ail

L'Africaine 10,20 €
Poulet mariné, purée de patates douces, sauce cacahuète maison

La Montagnarde 12,90 €
Lard fumé, fromage à raclette, pommes de terre, fondue d'oignons maison, crème

L'Orientale 10,20 €
Viandes kebab, oignons rouges, tomate, féta

L'Italienne 10,20 €
Jambon de pays, mozzarella, tomates séchées, pesto, sorbet basilic

La Thaï 12,90 €
Poulet mariné curry-coco, courgettes, carottes, poivron, ail

La Nordique 13,10 €
Saumon fumé, fromage de chèvre bio, fondue de poireaux maison, crème ail et ciboulette

La Bocage 12,90 €
Andouille de Guéméné, camembert, pomme, sorbet moutarde à l'ancienne

Galettes

Beurre ou nature 2,50 €

Composez votre galette :

Sur la base

d'une Beurre ou nature 2,50 €

+ Mets traditionnels 1,50 €

Œuf bio, emmental, jambon,
champignons cuisinés, féta,
tomates fraîches bio, camembert,
fondue d'oignons maison,
fondue de poireaux maison,
fromage à raclette, pommes de terre,
pommes cuites, poivrons, mozzarella

OU Mets du terroir 2,50 €

Poulet mariné, andouille de Guéméné,
jambon de pays, lard fumé,
fromage de chèvre bio, saumon fumé

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 6,90 €
Frangipane maison, pommes cuites en compotée, amandes effilées

Coconut 7,30 €
Noix de coco râpée, chocolat recette maison, 1 boule coco, chantilly

La Twix 8,90 €
Twix, caramel au beurre salé maison, 1 boule palet breton, chantilly

La Pistache 6,90 €
Chocolat recette maison, pâte de pistache maison, chantilly

La Banana 7,30 €
Banane, pâte de spéculoos, chantilly

La Barbatruc 7,30 €
Confiture de fraise, 1 boule barbabapa, chantilly

Crêpes

Beurre	2,90 €	Banane	4,20 €
Sucre	2,90 €	Banane et Chocolat recette maison	5,00 €
Beurre sucre	3,10 €	Pommes cuites	5,30 €
Caramel au beurre salé maison	4,60 €	Pommes et poires cuites	5,80 €
Chocolat recette maison	4,60 €	Confiture	3,60 €
Chocolat recette maison noix de coco	4,90 €	Abricot, fraise, myrtille, orange ou pêche	
Chocolat recette maison amandes effilées	5,00 €	Twix	4,80 €
Chocolat recette maison chantilly	5,00 €	Michoko	5,30 €
Miel artisanal	5,10 €	Chocolat recette maison, caramel au beurre salé maison	
Miel artisanal et citron	5,50 €	Suzette	6,90 €
Citron	4,60 €	Crêpe beurre sucre, flambée Grand Marnier	
Nutella	5,20 €	Supplément boule de glace	3,10 €
Crème de marrons	5,20 €	Parfums au choix : barbabapa, basilic, café, caramel salé, chocolat, citron, coco, fraise, menthe-chocolat, palet breton, vanille, yaourt bulgare	
Pâte spéculoos	5,20 €	Supplément chantilly	1,80 €
Pâte de pistache maison	5,60 €	Supplément flambage	5,00 €
Frangipane maison	5,60 €	Grand Marnier, calvados, cognac, rhum	
Frangipane maison et chocolat recette maison	6,00 €		

Desserts et Coupes glacées

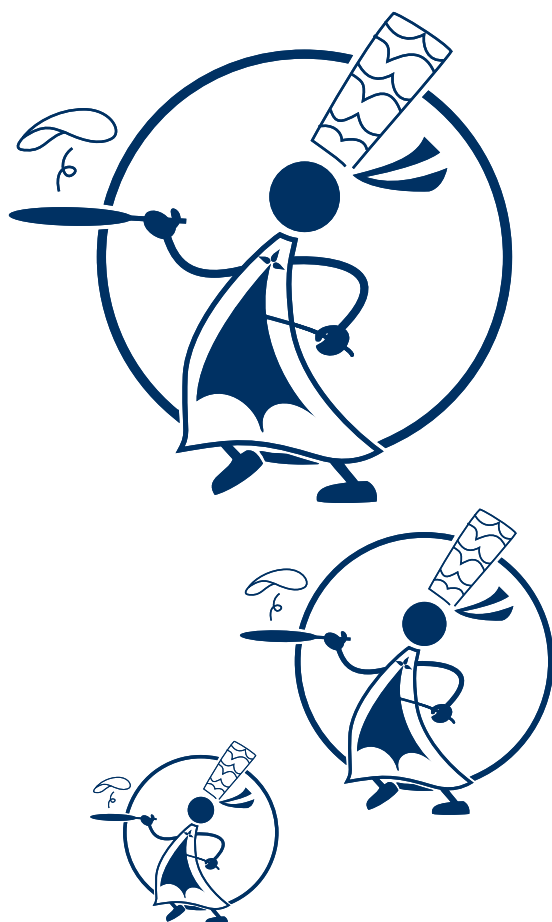
Desserts

**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

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 : barbabapa,
basilic, café, caramel salé,
chocolat, citron, coco,
fraise, menthe-chocolat,
palet breton, vanille,
yaourt bulgare

Supplément Chantilly..... 1,80 €

Boissons chaudes

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

Digestifs 4 cl

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