

NOS OMELETTES

Servies avec salade 7.70€

La Rustique

Pommes de terre, allumettes de lardons, champignons, oignons.

La Scandinave

Saumon fumé, chèvre, crème, ciboulette.

La Végétarienne

Pommes de terre, champignons, oignons, poireaux.

Formule du midi

Sauf samedi et jours fériés

13,50€

1 bolée (brut ou doux)

1 galette du midi

ou

1 galette complète

(œuf, jambon, fromage)

1 crêpe (sucre, chocolat)

1 café (infusions suppl 0.50€)

NOS FROMAGES

Assiette de $\frac{1}{2}$ crottin fermier 5.50€

Accompagnée d'un petit verre de Ménéteau.

Assiette de fromage 5.50€

Reblochon, Camembert, Crottin.

La Fromagée 5.30€

Faisselle, persil, échalote et ciboulette.

Faisselle miel et amandes grillées ou fruits rouges et son coulis ou caramel beurre salé 5.50€

Nous travaillons avec ces producteurs locaux

Chèvrerie de la Tour - Neuvy les deux clochers : le fromage de chèvre

Domaine de la Motte - Primelles : Les farines bio

EARL Marc Cherrier - Saint Michel de Voulangis : agriculture raisonnée
Légumes & oeufs

NOS CRÊPES AU FROMENT à la farine bio

Crêpe beurre sucre 3.30€

Crêpe confiture 3.70€

Fraise, cerise, figue, abricot, myrtille, orange

Crêpe au caramel beurre salé Maison 5.30€

Crêpe sauce chocolat Maison 4.70€

Crêpe sauce chocolat Maison, Chantilly 5.30€

Crêpe sauce chocolat Maison, amandes grillées 5.30€

Crêpe sauce chocolat Maison, glace vanille 6.00€

Crêpe crème de marrons 4.70€

Crêpe crème de marrons, Chantilly 5.30€

Crêpe crème de marrons, amandes grillées 5.30€

Crêpe crème de marrons, glace vanille 6.00€

Crêpe poire, sauce chocolat Maison 5.70€

Crêpe poire, caramel beurre salé 6.00€

Crêpe banane, sauce chocolat Maison 5.70€

Crêpe banane, sauce chocolat Maison, Chantilly 6.80€

Crêpe congolaise Sauce chocolat maison, noix de coco râpée 5.20€

Crêpe congolaise, Chantilly 5.70€

Crêpe congolaise, banane 6.40€

Crêpe citron pressé 4.50€

Crêpe citron pressé, miel 5.10€

Crêpe citron pressé, miel, amandes grillées 5.60€

Crêpe pommes cuites au beurre 4.90€

Crêpe pommes cuites, caramel beurre salé 6.20€

Crêpe pommes cuites, cannelle, amandes grillées 6.20€

L'île de Bréhat sur blé noir 6.30€

Sauce chocolat et caramel de beurre salé Maison

Crêpe flambée au choix 5.80€

Calvados, Rhum, Cognac, Armagnac, Mandarine Impériale, Grand Marnier

Crêpe pommes cuites, Calvados 6.80€

Crêpe banane, Rhum 6.80€

Chantilly ou glace 1.50€ Flambage 2.50€

LA TOUCHE FINALE

Café 1.50€ Noisette 1.60€ Café allongé 1.60€

Décaféiné 1.50€ Café crème 2.10€



Thé 2.60€

Noir Darjeeling, vert Sencha, vert au Jasmin, vert menthe

Infusions 2.60€

Verveine menthe, verveine, tilleul menthe, tilleul

Chocolat 2.50€ Café ou Chocolat Viennois 2.70€

CRÊPERIE DES REMPARTS

Spécialité



Fondue bretonne

Aurore et Olivier

vous accueillent

du mardi au samedi

de 12h à 14h et de 19h à 22h

Crêperie des Remparts

NOS APERITIFS

Kir breton (crème de mûre, cidre).....	2.80€
Kir Celtique (crème de cassis, Chouchen).....	3.10€
Kir Berrichon (crème de mûre, Ménetou).....	3.10€
Kir (crème de cassis, Touraine blanc).....	2.80€
Pommeau ou Chouchen (4cl).....	3.00€
Ricard (2cl).....	2.60€
Muscat ou Martini ou Porto (5cl).....	3.20€
Whisky (4cl).....	5.00€
Whisky cola.....	6.00€
Whisky Breton W&B (4cl).....	5.50€

A DÉGUSTER

Assiette d'Andouille de Guéméné.....	5.10€
Rillettes du moment.....	5.90€
Petite assiette de charcuterie.....	6.50€



NOS CIDRES

Brut bio ou fermier ou doux

La bouteille (75cl).....	9.60€
Le pichet (1l).....	12.80€
Le pichet (50cl).....	6.50€
La bolée (20cl).....	2.80€

LES BIÈRES

Bière pression Floreffe (25cl).....	3.60€
Bière Bretonne Lancelot(33cl).....	4.70€

(Blonde, Blanche, Ambrée)

LES VINS DE NOTRE RÉGION

Ménetou rouge ou blanc - Cave Prévost

La bouteille (75cl).....	20.00€
Le pichet (50cl).....	14.60€
Le pichet (25cl).....	7.50€
Le verre (12cl).....	3.80€

Reuilly rouge, rosé ou blanc - Desroches

La bouteille (75cl).....	17.20€
Le pichet (50cl).....	12.70€
Le pichet (25cl).....	6.50€
Le verre (12cl).....	3.30€

LES EAUX ET SODAS *Breizh Cola*

Eaux minérales plate ou gazeuse (1l).....	4.50€
Eaux minérales plate ou gazeuse (50cl).....	3.20€
Perrier (33cl).....	3.00€
Breizh Cola ou Breizh Cola zéro (33cl).....	3.50€
Jus de fruits (25cl).....	3.20€
Soda (25cl) ou Limonade 1905 (+ sirop 0.30€).....	3.50€

NOS SALADES

Petite.....6.50€ Grande.....9.70€

Salade tiède " Des Remparts "

Salade, escargots, crème, ail, persil, pommes de terre, champignons, amandes grillées

Salade de Crottin chaud

Salade, toasts de crottin chaud, magrets fumé, trilogie de graines, miel, tomates

Salade du Pêcheur (vinaigrette à l'orange)

Salade, saumon fumé, fromagée, concombre, oignons rouges.

Salade Gauloise (vinaigrette Balsamique)

Salade, poulet, champignons (cru), oignons rouges, olives.

Salade verte d'accompagnement.....2.70€

Toutes nos galettes sont
A la farine de Sarrasin 100% bio

LES TRADITIONNELLES

Galette beurre.....2.80€

Galette 2 ingrédients au choix.....5.20€

Jambon, fromage, champignons, sauce tomate, œuf, oignons.

Galette 3 ingrédients choix.....6.40€

Jambon, fromage, champignons, sauce tomate, œuf, oignons.

Supplément 2.50€ : Steak haché façon bouchère,
poulet ou saumon fumé.

Galette complète.....6.40€

Œuf, jambon, fromage.

Galette complète, sauce tomate.....7.40€

Galette complète champignons.....7.40€

Galette incontournable.....8.50€

Jambon, œuf, fromage, sauce tomate, champignons, salade.

Galette d'Andouille de Guéméné, œuf,

fromage, oignons.....8.70€



Si tu ne m'aimes pas dis le, on me réservera pour un autre.

Menu Matelot (-12 ans)

7.00€

Galette 2 ingrédients aux choix
Jambon, œuf, fromage, champignons, tomate
ou

Omelette pommes de terre, lardons

Crêpe chocolat

Ou

Glace 2 boules



Menu Moussaillon (-7 ans)

5.50€

Galette 2 ingrédients aux choix
Jambon, œuf, fromage, champignons, tomate
ou

Omelette pommes de terre

Glace 1 boule

ou

POM'POTES

LES SPÉCIALES

Galette Country.....9.00€

Steak du boucher, bacon, Cheddar, oignons, sauce barbecue, salade.

Galette Norvégienne.....8.80€

Saumon fumé, crème, ciboulette, aneth, citron, salade.

Galette Paysanne.....8.70€

Œuf, emmental, allumettes de lardons, Reblochon, oignons, crème, salade

Galette des Marais.....8.70€

Poireaux, oignons, champignons, sauce tomate, Pesto maison, salade.

Galette B'ry Landes.....8.70€

Magrets fumés, chèvre, crème, confiture de figues, salade.

Galette Sancerroise.....8.70€

Pommes de terre, crottin, allumettes de lardons, champignons, crème, ciboulette, emmental, salade.

Galette Pen Sardine.....8.60€

Sardine à l'huile, sauce tomate, câpres, piment, miel, salade.

Galette Escargottine.....9.00€

Escargots, champignons, crème, ail, persil, amandes grillées.

Galette Océane.....9.60€

Noix de Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce Bercy.

Galette Seguin.....8.50€

Emmental, chèvre, Reblochon, crème, miel, noix, salade.

Galette Indienne.....8.80€

Poulet, pommes de terre, champignons, sauce curry, salade.

LES GROSSES FAIMS

Galette double Country.....11.80€

2 steak du boucher, bacon, oignons, sauce barbecue, Cheddar.

Galette double Sancerroise.....11.50€

Double galettes, pommes de terre, Crottin, champignons, crème, allumettes de lardons, ciboulette.

Galette Gargantua.....9.90€

Double galettes, jambon, fromage, 2 œufs, sauce tomate.

Galette fermière.....11.20€

Andouille de Guéméné, magrets fumés, bacon, camembert, emmental, salade.