



# CRÊPERIE DES REMPARTS

*Spécialité*



*Fondue bretonne*

**Aurore et Olivier**

vous accueillent  
du mardi au samedi  
de 12h à 14h et de 19h à 22h  
Tel: 02.48.24.55.44

 Crêperie des Remparts

## NOS APERITIFS

Kir breton (crème de mûre, cidre)	3.00€
Kir Celtique (crème de cassis, Chouchen)	3.20€
Kir Berrichon (crème de mûre, Ménetou)	3.20€
Kir (crème de cassis, Touraine blanc)	2.90€
Pommeau ou Chouchen (4cl)	3.20€
Ricard (2cl)	2.90€
Muscat ou Martini ou Porto (5cl)	3.50€
Whisky (4cl) 5.00€ Whisky cola	6.00€
Whisky Breton W&B (4cl)	5.50€

## A DEGUSTER

Assiette d'Andouille de Guéméné	5.20€
Rillettes du moment	6.10€
Petite assiette de charcuterie	6.50€

## NOS CIDRES

	Doux ou Bio(demi sec) ou Brut	
La bouteille (75cl)		9.90€
Le pichet (1l)		13.00€
Le pichet (50cl)		6.70€
La bolée (20cl)		2.90€

## LES BIERES

Bière pression Floreffe (25cl)	3.70€
Bière Bretonne Lancelot(33cl)	4.80€
(Blonde, Blanche, Ambrée)	

## LES VINS DE NOTRE REGION

	Verre (12cl)	25cl	50cl	Bouteille
<b>MENETOU-SALON</b>				
Cave Prévost	3.80€	7.50€	14.60€	20.00€
Rouge, Blanc ou Rosé				
<b>REUILLY</b>				
Pascal Desroches	3.50€	6.90€	13.50€	18.00€
Rouge ou Blanc				

## LES EAUX ET SODAS

Eaux minérales plate ou gazeuse 1L	4.50€ / 1/2L	3.40€
Perrier (33cl)		3.20€
Breizh Cola (33cl)		3.50€
Jus de fruits (25cl)		3.30€
Limonade 1905 (33cl) (+ sirop 0.30€)		3.50€
Sirop à l'eau		2.80€

## NOS SALADES

Petite 6.90€ Grande 10.20€

### Salade tiède " Des Remparts "

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

### Salade de Crottin chaud

Salade, toasts de crottin chaud, jambon cru, trilogie de graines, miel et tomates

### Salade du Pêcheur (vinaigrette à l'orange)

Salade, saumon fumé, fromagée, tomates, citron et oignons rouges

### Salade Ouessant (vinaigrette Balsamique)

Salade poulet, Roquefort, pomme fruit, tomates, raisins secs et oignons rouges

### Salade verte d'accompagnement

2.90€

Toutes nos galettes sont à la farine de sarrasin 100% bio

Pour ne pas  
me gaspiller  
"dis le" on  
ne me  
servira pas



## LES TRADITIONNELLES

<b>Galette beurre</b>	2.90€
<b>Galette 2 ingrédients au choix</b>	5.30€
Jambon, fromage, champignons, sauce tomate, œuf, oignons	
<b>Galette 3 ingrédients au choix</b>	6.50€
Jambon, fromage, champignons, sauce tomate, œuf, oignons	
<b>Supplément 2.50€ : Steak haché façon bouchère, Poulet ou saumon fumée.</b>	
<b>Galette complète</b>	6.50€
Œuf, jambon, fromage	
<b>Galette complète, sauce tomate</b>	7.60€
<b>Galette complète, champignons</b>	7.60€
<b>Galette incontournable</b>	8.70€
Œuf, jambon, fromage, sauce tomate, champignons, salade	
<b>Galette d'Andouille de Guéméné,</b>	
Œuf, fromage et oignons	8.80€

## LES SPÉCIALES

<b>Galette Steak House</b>	9.00€
Steak du boucher, bacon, oignons, Emmental, sauce barbecue, salade.	
<b>Galette Norvégienne</b>	9.00€
Saumon fumé, crème, ciboulette, aneth, citron, salade.	
<b>Galette Savoyarde</b>	8.90€
Reblochon, Emmental, jambon cru, pommes de terre, crème, salade.	
<b>Galette des Marais</b>	8.90€
Poireaux, oignons, champignons, sauce tomate, Pesto maison, salade.	
<b>Galette Chick'N Berry</b>	8.80€
Poulet, chèvre, crème, miel, salade.	
<b>Galette Sancerroise</b>	8.80€
Pommes de terre, Crottin, allumettes de lardons, champignons, crème, ciboulette, Emmental, salade.	
<b>Galette Pen Sardine</b>	8.70€
Sardine à l'huile, sauce tomate, câpres, piment, miel, salade.	
<b>Galette Escargottine</b>	9.20€
Escargots, champignons, crème, ail, persil, amandes grillées.	
<b>Galette Océane</b>	10.20€
Noix de Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce Bercy.	
<b>Galette Fromagère</b>	8.60€
Emmental, chèvre, Roquefort, crème, salade.	
<b>Galette Tréguier</b>	8.90€
Andouille de Guéméné, pommes chaudes, crème, flambée Calvados	

## LES GROSSES FAIMS

<b>Galette double Steak House</b>	12.40€
2 steak du boucher, bacon, oignons, Emmental, sauce barbecue.	
<b>Galette double Sancerroise</b>	12.00€
Double galettes, pommes de terre, Crottin, Emmental, crème, allumettes de lardons, champignons, ciboulette.	
<b>Galette Gargantua</b>	10.50€
Double galettes, jambon, Emmental, 2 œufs, sauce tomate.	
<b>Galette fermière</b>	11.80€
Andouille de Guéméné, bacon, jambon cru, Camembert, Emmental, salade.	

## NOS OMELETTES

Servies avec salade 8.00€

### 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.



## NOS CRÊPES AU FROMENT à la farine bio

Crêpe beurre sucre 3.40€

Crêpe confiture 4.00€

Fraise, abricot, myrtille, orange

Crêpe flambée au choix 5.80€

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

Crêpe au caramel beurre salé Maison 5.30€

L'île de Bréhat sur blé noir 6.40€

Sauce chocolat et caramel de beurre salé Maison

Crêpe sauce chocolat Maison 4.80€

Crêpe sauce chocolat Maison, Chantilly 5.70€

Crêpe sauce chocolat Maison, amandes grillées 5.30€

Crêpe sauce chocolat Maison, glace vanille 6.00€

Crêpe crème de marrons 4.80€

Crêpe crème de marrons, Chantilly 5.70€

Crêpe crème de marrons, amandes grillées 5.30€

Crêpe crème de marrons, glace vanille 6.00€

Crêpe poire, sauce chocolat 5.70€

Crêpe poire, caramel beurre salé 6.30€

Crêpe banane, sauce chocolat Maison 5.80€

Crêpe banane, sauce chocolat Maison, Chantilly 6.80€

Crêpe banane, Rhum 6.90€

Crêpe congolaise Sauce chocolat, noix de coco râpé 5.30€

Crêpe congolaise, Chantilly 6.20€

Crêpe congolaise, banane 6.40€

Crêpe citron pressé 4.70€

Crêpe citron pressé, miel 5.20€

Crêpe citron pressé, miel, amandes grillées 5.60€

Crêpe pommes cuites au beurre 5.00€

Crêpe pommes cuites, caramel beurre salé 6.30€

Crêpe pommes cuites, cannelle, amandes grillées 6.20€

Crêpe pommes cuites, Calvados 6.90€

### Supplément

Chantilly: 1.70€    Glace: 2.00€    Flambage: 2.50€

## LA FIN DE REPAS

Café 1.50€    Grand café 2.80€    Café allongé 1.60€

Décaféiné 1.50€    Café crème 2.10€

Thé 3.00€

Noir Darjeeling, vert, vert menthe

Infusions 3.00€

Verveine menthe, verveine, tilleul menthe, tilleul

Café Viennois 3.00€

# Formule du midi

Sauf samedi et jours fériés

1 bolée (doux, bio ou brut)

1 galette complète

(Œuf, jambon et fromage)

Ou

1 galette complète saumon

(Œuf, saumon et fromage)

\*\*\*

1 crêpe dessert au choix

(sucre, chocolat, marron ou citron pressé)

1 café / 1 infusion

14,50€ / 15,00€

## Menu Matelot(-12 ans)

7.50€

**Galette 2 ingrédients aux choix**

Jambon, œuf, fromage, champignons ou tomate.

ou

**Omelette pommes de terre, lardons.**

**Crêpe chocolat**

ou

**Glace 2 boules**

## Menu Moussillon(-7 ans)

6.50€

**Galette 2 ingrédients aux choix**

Jambon, œuf, fromage, champignons ou tomate.

ou

**Omelette pommes de terre.**

**Glace 1 boule**

ou

**POM'POTES**

## NOS FROMAGES

**Assiette de  $\frac{1}{2}$  crottin fermier**

5.50€

Accompagnée d'un petit verre de Ménéto.

**Assiette de fromage**

5.50€

Reblochon, Camembert, Crottin.

**La Fromagée**

5.30€

Faisselle, persil, échalotes et ciboulettes.

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

5.50€

## Nous travaillons avec ces producteurs

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

Moulin de Quincampoix- Rimou : Les farines bio

EARL Marc Cherrier – Saint Michel de Voulangis : agriculture raisonnée

Légumes & oeufs