

colette

LA CRÊPERIE

LES GRIGNOTAGES

Rillettes de noix de Saint-Jacques <i>de la conserverie de l'île de Groix</i>	7€90	Rillettes d'autruche nature <i>de la ferme d'autruches de Guidel</i>	7€00
Rillettes de langoustines	8€10	Rillettes d'autruche à l'orange	7€50
Rillettes de sardines au piment d'Espelette	7€00	Rillettes d'autruche tomate basilic	7€50
Rillettes de maquereaux au poivre	7€00		

Toutes les rillettes sont servies avec du pain

Planche de charcuterie	14€90	Bol de frites	3€90
Planche de fromages	14€90		
Planche mixte	15€90		

Les planches sont prévues pour 2 personnes et sont servies avec du pain

Galette emmental à partager	5€50
Galette chèvre miel à partager	6€90
Galette chèvre et confiture de figues à partager	7€50
Galette roquefort noix à partager	8€00

Prix service compris

colette

LA CRÊPERIE

LES GALETTES CLASSIQUES

Toutes nos galettes sont KRAZ, c'est-à-dire bien cuites, ce qui leur donne ce côté croustillant
Si vous préférez une autre cuisson, n'hésitez pas à nous demander

Galette au beurre	3€20	Galette aux oignons	6€50
Galette à l'emmental	5€50	Galette aux oignons et emmental	7€20
Galette à l'emmental et œuf	5€90	Galette aux oignons, emmental et œuf	7€90
Galette chèvre miel	6€90		
Galette chèvre, miel et noix	6€90		
Galette chèvre et confiture de figes violettes	7€50	Galette jambon et emmental	6€50
Galette chèvre et confiture de cerises noires	7€50	Galette complète	7€20
Galette chèvre et glace au miel	8€00	Galette complète et coulis de tomates	8€00
Galette chèvre et coulis de tomates	7€50	Galette complète et champignons à la crème	8€00
Galette au roquefort et noix	8€00	Galette complète et oignons	8€00
Galette 3 fromages : emmental, chèvre et camembert	8€50	Galette complète et andouille de Guéméné	10€20
		<i>Oeuf miroir, précisez-nous si vous souhaitez un oeuf brouillé</i>	
Galette au coulis de tomates et emmental	6€50	Galette à l'andouille de Guéméné et moutarde	7€90
Galette au coulis de tomates, emmental et œuf	7€90	Galette à l'andouille de Guéméné et emmental	8€50
Galette aux champignons à la crème	6€50	Galette à l'andouille de Guéméné, œuf et emmental	9€70
Galette aux champignons et emmental	7€20		
Galette aux champignons à la crème et œuf	7€20	Galette saucisse	7€50
Galette aux champignons à la crème, emmental et œuf	7€90	Galette saucisse et sauce au choix	7€70
Galette aux épinards à la crème	6€50	Galette saucisse et emmental	8€00
Galette aux épinards à la crème, chèvre et poitrine fumée	8€90	Galette saucisse et oignons	7€90
Galette aux épinards à la crème et saumon	7€90	Galette saucisse, emmental et oignons	8€40
		Bol de salade (+0€50 avec tomates cerises)	2€00
		Ingrédient supplémentaire : œuf, coulis de tomates, champignons, oignons, épinards à la crème, noix, emmental, chèvre, roquefort, camembert, jambon, pomme, poire	2€00
		Ingrédient supplémentaire : saucisse, andouille, saumon	3€50

colette

LA CRÊPERIE

LES GALETTES SPÉCIALES

*Toutes nos galettes sont KRAZ, c'est-à-dire bien cuites, ce qui leur donne ce côté croustillant
Si vous préférez une autre cuisson, n'hésitez pas à nous demander*

LA RAFFINÉE

15€50

Noix de Saint-Jacques avec une fondue de poireaux au lait de coco et une boule de glace carotte curry. *Les noix de Saint-Jacques peuvent être avec ou sans corail en fonction de l'arrivage du jour*

L'INTRÉPIDE

13€20

Saucisse bretonne avec de l'emmental, des oignons et une boule de glace à la moutarde à l'ancienne

LA COQUETTE

13€20

Jambon Serrano avec mozzarella di Buffala, salade, tomates cerises et une boule de glace fraise-basilic

L'INDÉPENDANTE

12€90

Roquefort avec une poire poêlée, des cerneaux de noix et une boule de glace aux noix

LA CHALEUREUSE

14€20

Andouille de Guéméné avec du camembert, une pomme poêlée et une boule de glace pomme cidrée

LA ROMANTIQUE

13€50

Saumon fumé avec de la crème fraîche, de la ciboulette, du citron et une boule de glace au concombre

*Jambon origine UE – Andouille de Guéméné origine Bretagne – Saucisse origine Bretagne
Prix service compris*

colette

LA CRÊPERIE

LES CRÊPES CLASSIQUES

Crêpe au beurre	2€90	Crêpe au Nutella	5€90
Crêpe au sucre	2€90	Crêpe au miel	4€40
Crêpe beurre sucre	3€20	Crêpe au citron	4€40
Crêpe au beurre et chantilly	3€90	Crêpe au miel et citron	4€90
Crêpe au caramel au beurre salé	5€50	Crêpe au sirop d'érable	4€40
Crêpe au chocolat maison	5€50	Crêpe à la confiture <i>Fraises, framboises, cerises, myrtilles, abricots, oranges, figues ou pomme au caramel de la Cour d'Orgères de Quiberon</i>	5€50
Crêpe au caramel et chocolat	5€90		

Ingrédient supplémentaire 2€00
noix de coco en poudre, amandes effilées, éclats de noisettes, crumble de sarrasin maison, chantilly

Boule de glace : chocolat, caramel beurre salé, vanille, café, cookie, noix de coco, noisette, menthe-chocolat, pistache, miel de châtaignes, fraise, kalamansi, concombre, pomme cidrée, poire, fraise-basilic. 2€90

LES CRÊPES SPÉCIALES

L'ÉLÉGANTE Caramel beurre salé, crumble de sarrasin maison, boule de glace vanille et chantilly	7€50
L'INSOUCIANTE Chocolat, éclats de noisettes, boule de glace chocolat et chantilly	7€50
L'IRRÉSISTIBLE Banane poêlée au chocolat, noix de coco, boule de glace vanille et chantilly	8€90
LA CHARMEUSE Pomme poêlée au caramel beurre salé, crumble de sarrasin maison, glace vanille et chantilly	8€50
LA RAVISSANTE Poire poêlée au chocolat, éclats d'amandes, boule de glace chocolat et chantilly	8€50

Toutes nos crêpes peuvent être réalisées sur une pâte de blé noir

Prix service compris

colette

LA CRÊPERIE

LE MENU ENFANT

Galette jambon emmental *ou* une assiette de nuggets et frites
Crêpe au chocolat *ou* beurre sucre *ou* une boule de glace
Une boisson au choix

9€20

LE CÔTÉ BRASSERIE

LA SAUCISSE BRETONNE

12€90

Une saucisse bretonne avec une assiette de frites et de la salade

LA SALADE ITALIENNE

12€90

De la salade avec du jambon Serrano, des tomates cerises, une mozzarella di
Buffala assaisonnée avec de la crème balsamique

Prix service compris

colette

LA CRÊPERIE

LES GLACES

Crèmes glacées : chocolat, caramel beurre salé, vanille, café, cookie, noix de coco, noisette, menthe-chocolat, pistache, miel de châtaignes

Sorbets : fraise, kalamansi (agrume japonais), concombre, pomme cidrée, poire, fraise-basilic

Une boule	2€90
Deux boules	5€50
Trois boules	7€50
Supplément chantilly	1€50

LES GLACES COMPOSÉES

L'ESPIÈGLE Trois boules de glace vanille avec du chocolat, de la chantilly et des éclats d'amandes	8€90
LA REBELLE Trois boules de glace au chocolat, du chocolat, de la chantilly et des éclats d'amandes	8€90
LA FASCINANTE Trois boules de glace à la vanille avec du caramel beurre salé, de la chantilly et du crumble de sarrasin maison	8€90
L'EXTRAVAGANTE Une boule de glace vanille, une chocolat, une fraise, du chocolat et de la chantilly	8€50
LA PÉTILLANTE Deux boules menthe-chocolat, une boule chocolat, du chocolat et de la chantilly	8€50

Prix service compris

colette

LA CRÊPERIE

LES BOISSONS

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	3€60	Schorle pomme piquante		4€10
Coca-Cola Zéro	3€60	Schorle orange affriolante		4€10
Fuztea pêche	3€60	Schorle citron gingembre		4€10
Fanta orange	3€60	Schorle cassis		4€10
Orangina	3€60	Limonade 33 cl		2€50
Sirop Monin à l'eau	3€00	Diabolo au sirop Monin		3€30
Jus de pommes Pago	3€90	Eau plate Plancoët 33cl		3€50
Jus d'orange Pago	3€90	Eau gazeuse Plancoët 33cl		3€50
Jus orange citron carotte Pago	3€90	Eau plate Plancoët 50 cl		4€20
Jus de fraise Pago	3€90	Eau gazeuse Plancoët 50 cl		4€20
Jus d'abricot Pago	3€90	Eau plate Plancoët 1L		5€20
Jus d'ananas Pago	3€90	Eau gazeuse Plancoët 1L		5€20
Jus de pomme Kermabo (au verre) 	3€20			

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€00	Chocolat chaud	4€20
Double expresso	2€90	Chocolat chaud viennois	4€90
Café allongé	2€50	Café viennois	4€90
Café crème	2€30	Cappuccino	4€90
Décaféiné expresso	2€30	Thé Dammann Frères	4€00
Décaféiné allongé	2€80	menthe, earl grey, caramel beurre salé, 4 fruits rouges, camomille, verveine, tisane du berger, rooibos citrus	

Prix service compris

colette

LA CRÊPERIE

LES BOISSONS

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Armoria blonde	3€50	6€50
Brewdog Punk IPA	4€00	7€50

LES BIÈRES BOUTEILLES

Brasserie La Dilettante à Saint Nolf

La Flemme – blonde pale ale		5€00
La Fièvre – ambrée		5€00
La Fougue – IPA		5€00
La Bringue – blanche		5€00
La Bagarre – black IPA		5€00

LES CIDRES

Cidre brut Sorre (au verre)	3€00	Cidre doux Sorre (75cl)	9€50
Kir breton ou classique (au verre)	3€50	Cidre brut Sorre (75cl)	9€50
Cidre IPA Tilo (33cl) 	5€00	Cidre rosé Sorre (75cl)	10€50
Cidre Tilo au rhum (33cl) 	5€80	Cidre à la châtaigne Kystin (75cl) 	12€50
Cidre brut bio Galipette (33cl) 	4€50	Cidre au blé noir Kystin (75cl)	12€50
Cidre fermier Kermabo (75cl) 	9€50	Cidre givré Kystin (5cl)	5€00
Cidre Guillevic Kermabo (75cl) 	12€50		

LES VINS

VIN BLANC

	Bouteille	Pichet	Verre
Chardonnay IGP Cévennes Climat 	22€00	—	3€90
Moelleux Nova IGP Côte de Gascogne	24€00	—	3€90
Quincy AOP La Farge	28€00	—	—
Côte de Gascogne Nova, blanc sec	—	8€00	3€50

ROSÉ

Consignature Cinsault, Méditerranée 	22€00	—	—
Côte de Gascogne Nova	—	8€00	3€50

VIN ROUGE

St Nicolas de Bourgueil AOP, Gueulebée	26€00	—	4€50
Consignature Faugères AOP 	23€00	—	4€40

Prix service compris