

Les Boissons

Apéritifs : Spécialité de Bretagne

Le Pommeau : Apéritif léger au goût savoureux, le pommeau, produit naturel est issu du mélange subtil de l'eau de vie de cidre avec les meilleurs jus de pommes des vergers fouesnantais

Pommeau 9 cl	3,50
Kir breton 12 cl Cidre crème de cassis.....	3,20

Cocktails au cidre brut 12 cl

Le Plougastel Cidre grand-marnier sirop de fraise	4,40
Le Cap-Coz Cidre pommeau mandarine Napoléon	4,40
Le Menez Hom Cidre pommeau crème de cassis	4,40
Le Mont Saint Michel Cidre fine de Bretagne jus de citron frais	4,40

Autres apéritifs 12 cl

Kir Vin blanc et crème de cassis	3,20
	<i>ou pêche de vigne</i>
Martini 5 cl	3,40
Porto 4 cl	3,40
Suze 5 cl	3,40
Ricard 3 cl	3,40
Whisky 4 cl	5,60
Whisky single malt 4 cl.....	6,00

Cidres

Le Cidre Brut : Vivacité et fraîcheur, c'est un cidre légèrement alcoolisé (entre 5° et 6° d'alcool) peu sucré, très désaltérant, assez fruité.

Le Cidre Demi-sec : Frais et fruité, c'est un cidre faiblement alcoolisé (entre 3° et 5° d'alcool) fruité et frais en bouche, la douceur est dominante pendant la dégustation, cependant elle est bien équilibrée par une acidité non agressive qui apporte la fraîcheur.

Cidre brut ou demi-sec

Kerné, Pouldreuzic.....	3/4 : 75 cl	6,90
Kerné, Pouldreuzic.....	1/2 : 37,5 cl	5,10
Kerné, Pouldreuzic.....	1/4 : 25 cl	3,00
Sehédic Bio, La Forêt Fouesnant	3/4 : 75 cl	7,50
Menez Brug, Fouesnant	3/4 : 75 cl	7,50

Jus de pomme

Kerné, Pouldreuzic.....	1l	5,60
Kerné, Pouldreuzic.....	1/4 : 25 cl	3,00

Les vins rouges

Bordeaux Château de Costis	75 cl	12,90
....	37,5 cl.....	8,00
Côtes du Rhône Château Saint Roman	75 cl	12,50
....	37,5 cl.....	7,90

Les vins blancs

Muscadet sur Lie Cave des Guiloires	75 cl	11,90
	37,5 cl.....	7,80

Les vins rosés

Rosé de Provence Saint-Tropez	75 cl	12,90
	37,5 cl.....	8,00

Bières

Kronenbourg 1664	25 cl	3,30
Britt bière bretonne	33 cl	3,60

Jus de fruits sodas

Jus d'orange ou ananas 25 cl	3,00
Orangina 25 cl.....	3,20
Coca-cola 33 cl.....	3,20
Coca-cola light 33 cl.....	3,20
Limonade 25 cl.....	2,00
Diabolo 20 cl grenadine fraise menthe citron.....	2,20

Eaux

Evian 100 cl	4,10
Evian 50 cl.....	2,70
Evian 25 cl.....	1,90
Badoit 100 cl	4,30
Badoit 50 cl.....	3,00

Laits

Ribot le litre	5,00
Ribot le 1/2 litre	3,80
Ribot la bolée.....	1,90

Boissons chaudes

Café Coïc, torréfié en Bretagne	1,60
Thé	2,00
Infusion tilleul ou tilleul-menthe ou verveine.....	2,00

Les Lichoueries

Chocolat Liégeois glace chocolat, glace vanille,	5,90
	<i>sauce chocolat, chantilly</i>

Café Liégeois glace café, glace vanille,	5,90
	<i>sauce café, chantilly</i>

Dame Blanche glace vanille,	5,90
	<i>sauce chocolat, chantilly</i>

Poire Belle Hélène glace vanille, poire au sirop	6,20
	<i>sauce chocolat, chantilly</i>

Coupe Colonel sorbet citron, vodka	6,90
--	------

Coupe Tatin glace vanille et caramel, pommes poêlées	6,90
	<i>caramel, amandes grillées, chantilly</i>

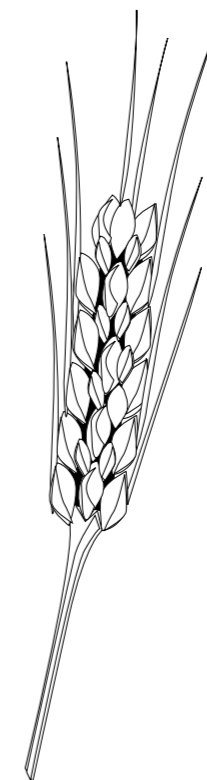
Banana Split glace vanille, glace fraise, glace chocolat	6,90
	<i>banane, sauce chocolat, chantilly</i>

Coupe 1 boule parfum au choix.....	1,90
2 boules parfums au choix.....	3,50
	<i>vanille, caramel, chocolat, café, fraise, framboise, cassis, citron, nougat</i>

Cône glacé chocolat, vanille ou fraise	2,50
--	------

Supplément chantilly	1,50
----------------------------	------

L'Épi d'Or



Crêperie

Ouvert toute l'année
tous les jours pendant les vacances scolaires
fermé les lundis et mardis hors vacances

19, route de Quimper - PLEUVEN

02 98 54 88 32

www.creperielepidor.fr

Les Crêpes de Blé noir

Crêpe beurre	1,90
Crêpe couple	3,90
Crêpe œuf	3,40
Crêpe jambon	3,40
Crêpe jambon + œuf ou fromage.....	4,40
Crêpe jambon + tomate ou oignons.....	4,40
Crêpe fromage	3,40
Crêpe fromage + œuf	4,40
Crêpe fromage + tomate ou oignons.....	4,40
Complète (jambon œuf fromage)	5,40
Complète + tomate ou oignons	5,90
Complète + champignons frais.....	6,30
Complète + champignons + tomate + oignons.....	7,60
Crêpe lard	3,60
Crêpe lard + œuf ou fromage	4,60
Crêpe lard + tomate ou oignons	4,60
Crêpe lard + œuf + fromage	5,60
Crêpe fondue de poireaux frais crème fraîche.....	3,90
Crêpe poireaux + jambon ou lard	4,90
Crêpe poireaux + lard + tomate	5,90
Crêpe champignons frais crème fraîche.....	4,70
Crêpe champignons + œuf ou jambon	5,70
Crêpe champignons + fromage.....	5,70
Crêpe champignons + tomate ou oignons	5,70
Crêpe purée de tomate ou émincé d'oignons au beurre ...	3,90
Crêpe saucisse fumée + fromage ou oignons	4,90
Crêpe saucisse fumée + tomate	4,90
Crêpe saucisse fumée + fondue de poireaux à la crème....	5,00
Crêpe saucisse fumée + œuf + fromage	6,00
Crêpe andouille	3,80
Crêpe andouille + fromage ou oignons ou tomate	4,80
Crêpe andouille + crème de pruneaux.....	4,80
Crêpe andouille + œuf + fromage	6,00
Crêpe roquefort	3,90
Crêpe roquefort + noix ou poire	4,90
Crêpe chèvre	3,90
Crêpe chèvre + miel	4,90
Crêpe chèvre + salade	4,90
Crêpe chèvre + tomate	4,90
Crêpe raclette	3,90
Crêpe raclette + jambon ou lard ou oignons	4,90
Crêpe raclette + champignons	5,90
Crêpe 3 fromages : raclette + chèvre + roquefort.....	5,80
Supplément salade	2,20
Supplément galette.....	1,90

Les Spécialités Salées

Blé noir

La Pimoravel	lard, pommes de terre.....	5,50
La Bigoudène	andouille, pommes poêlées	6,00
La Chabrousse	chèvre, lard, tomate.....	6,00
La Campagnarde	saucisse fumée, fromage	7,70
	œuf, tomate, oignons	
La Patate	œuf, fromage, lard	7,70
	pommes de terre, salade	
La Robiquette	chèvre, œuf, tomate, lard, salade.....	7,70
La Montagnarde	raclette, pomme de terre	7,70
	oignons, lard, salade	
La Saumon	saumon fumé, fondue de poireaux.....	7,70
La Saumon à la crème	saumon fumé, crème fraîche.....	7,70
	zest de citron, ciboulette	
La Sucrée salée	chèvre, pommes, miel, noix, salade	7,70
La Paysanne	lard, œuf, fromage, champignons	8,10
	tomate, poireaux	
La Coquille	noix de St Jacques, fondue de poireaux	8,10

Les Spécialités Sucrées

froment

La Prunette	crème de pruneaux, sorbet citron	5,90
	amandes grillées	
La Nougatine	glace nougat, caramel au beurre salé	5,90
	amandes grillées	
La Succulente	crêpe de blé noir, pommes poêlées	6,30
	crème de marrons, glace vanille	
L' Exquise	poire, sauce chocolat, glace vanille,	6,70
	amandes, chantilly	
La Créole	banane poêlée, glace vanille	6,70
	sauce chocolat, chantilly, amandes grillées	
La Tatin	pommes poêlées, glace vanille,	6,70
	caramel, chantilly, amandes grillées	

Les Crêpes de Froment

Farine de froment, œuf, lait entier

Crêpes

beurre	1,90
couple	3,90
beurre + sucre	2,20
miel ou confiture au choix	3,30
(figue, abricot, orange amère, fraise, framboise, myrtille)	
chocolat.....	3,40
citron (pur jus) + sucre	3,40
chantilly	3,40
nutella ou spéculoos	3,60
crème de pruneau ou crème de marron.....	3,60
caramel au beurre salé maison ou sirop d'érable .	3,70
glace au choix : vanille, caramel, chocolat, café, nougat	3,90
fruit banane	4,00
pommes poêlées maison.....	4,50
caramel maison + noix de coco.....	4,50

Crêpes chocolat

+ citron pur jus	4,00
+ amandes grillées ou noix.....	4,00
+ noix de coco	4,50
+ confiture d'oranges amères	4,50
+ glace vanille	4,80

Crêpes miel

+ citron pur jus	4,00
+ amandes grillées ou noix.....	4,00
+ noix de coco	4,50

Crêpes pomme

+ citron pur jus	4,60
+ chocolat ou caramel maison	4,80
+ miel citron	5,00
+ glace vanille	5,50

Crêpes banane

+ chocolat ou caramel maison	4,50
+ citron pur jus	4,50
+ chocolat caramel maison	5,00
+ chocolat amandes grillées	5,00

Supplément chantilly

Les Crêpes de Froment flambées

Crêpes

• flambée au choix.....	5,20
• rhum, cognac, lambig ou grand-marnier	
• cognac chocolat	5,80
• grand marnier confiture d'orange amère	5,80
• pommes poêlées flambée lambig.....	6,20
• banane poêlée flambée rhum	6,20
• chocolat confiture d'orange amère	6,80
flambée grand-marnier	

La Chandeleur

Fêtée le 2 février, elle commémore la présentation de Jésus au temple de Jérusalem.

Ce jour-là à Rome, on donnait des gâteaux aux pèlerins. D'où l'origine des crêpes et des galettes de la chandeleur.

