



C BREIZH

---

CRÊPERIE BRETONNE

# LES PLATS

## Salades gourmandes

- |         |  |
|---------|--|
| 11.90 € | <b>LA CÔTE D'ARMOR</b> : Salade, saumon fumé, tartare de tomates, fromage ail et fines herbes              |
| 11.90 € | <b>LA FINISTÈRE</b> : Salade, pomme de terre, lardons, oeuf au plat, andouille de Guéméné                  |
| 11.90 € | <b>L'ILLE ET VILAINE</b> : Salade, lard rôti, Saint-Nectaire , tartare de tomates, tagliatelles de sarasin |
| 11.90 € | <b>LA MORBIHAN</b> : Salade, chèvre au miel sur blinis de sarasin, jambon cru, tartare de tomate           |

## Burger

- |        |   |
|--------|---|
| 12.90€ | <b>BREIZH BURGER</b> : Galette de pomme de terre, Saint-Nectaire, bacon, pâté Henaff, fondue d'oignons. Accompagné de salade verte, pommes de terre rissolées et moutarde à l'ancienne. |
|--------|---|

## Bienvenue chez C Breizh

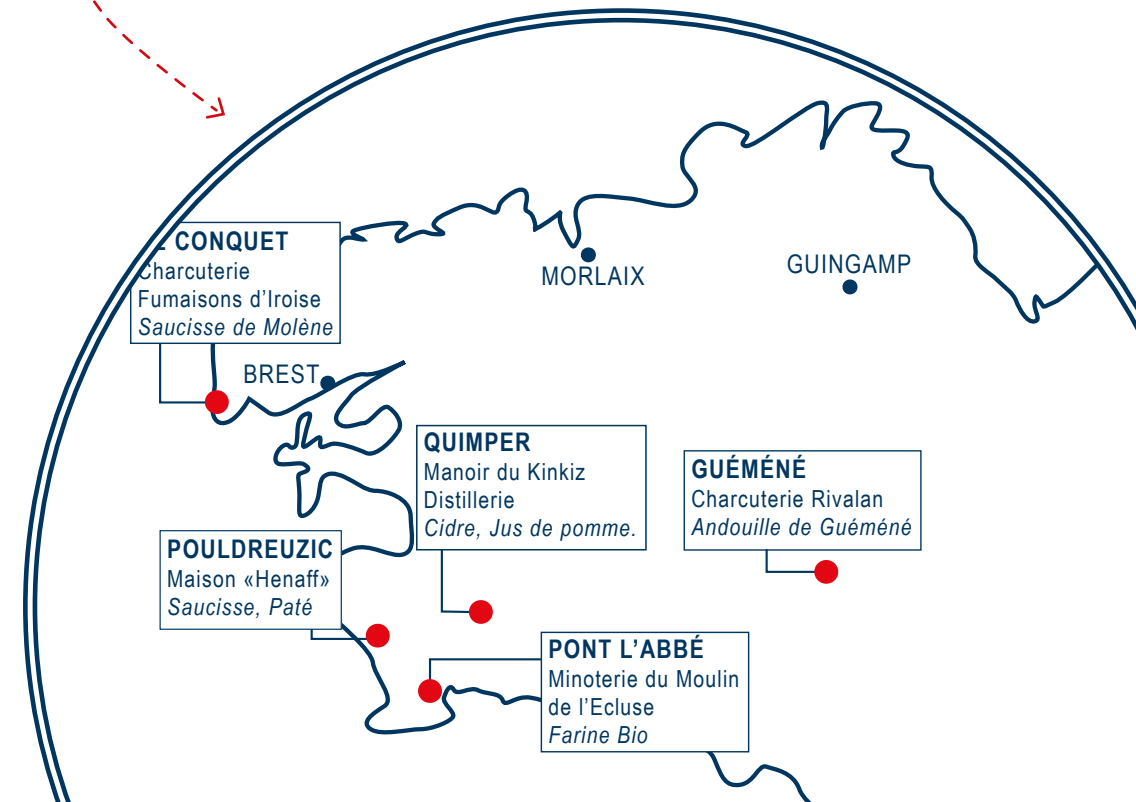
Embarquement assuré vers la Bretagne !

Partez à la découverte d'un fest noz de saveurs,  
**100% TRADITIONNEL**,  
en dégustant nos véritables galettes Bretonnes.



Produits régionaux, cidre artisanal, farine BIO,  
laissez voyager vos papilles vers ce pays étrange et merveilleux !

Nous vous souhaitons un beau voyage.



**CONQUET**  
Charcuterie  
Fumaisons d'Iroise  
Saucisse de Molène

BREST

MORLAIX

GUINGAMP

**QUIMPER**  
Manoir du Kinkiz  
Distillerie  
Cidre, Jus de pomme.

**GUÉMÉNÉ**  
Charcuterie Rivalan  
Andouille de Guéméné

**POULDREUZIC**  
Maison «Henaff»  
Saucisse, Paté

**PONT L'ABBÉ**  
Minoterie du Moulin  
de l'Ecluse  
Farine Bio

# GALETTES DE BLÉ NOIR BIO

SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE



## Les spécialités salées

8.80€	<b>CROZON</b> : Saumon fumé, crème ail et fines herbes, citron
11.90€	<b>SAINT BRIEUC</b> : Noix de Saint-Jacques, andouille de Guéméné, fondue de poireaux au cidre, sauce cèpes
11.10€	<b>CONCARNEAU</b> : Poêlée de Saint-Jacques à la Bretonne
7.90€	<b>LORIENT</b> : Chèvre, concassé de tomates, noix
9.60€	<b>BREST</b> : Comté, pleurotes à la crème, magret de canard
10.90€	<b>QUIMPER</b> : Reblochon, fondue d'oignons, lardons, pomme de terre
9.10€	<b>CARHAIX</b> : Camembert au lait cru, bacon, miel de Sarrasin
9.10€	<b>VANNES</b> : Fromage Basque, confiture de cerise, jambon cru
8.50€	<b>LOCRONAN</b> : Poulet au curry, cheddar, champignon à la crème, sauce moutarde à l'ancienne
8.20€	<b>PONT L'ABBÉ</b> : Lard rôti, poire pochée, sauce roquefort
7.60€	<b>LE CONQUET</b> : Saint-Nectaire, poivrons à la crème, saucisse de Molène
10.90€	<b>NANTES</b> : Curé nantais, andouille de Guéméné, confit de pomme au pommeau de Cornouaille
9.30€	<b>GUINGAMP</b> : Boeuf haché épicé, oignon, tomate, emmental
7.9€	<b>CARNAC</b> : Chèvre, lard, miel de sarrasin
11.70€	<b>BENODET</b> : Fromage à raclette, pomme de terre, charcuterie, cornichon

*Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte*

## Les classiques salées

6.90€	<b>COMPLÈTE</b> : Jambon blanc, œuf, emmental
7.90€	<b>COMPLÈTE ANDOUILLE</b> : Andouille de Guéméné, œuf, emmental
7.90€	<b>COMPLÈTE CHAMPIGNONS</b> : Jambon blanc, œuf, emmental, champignons à la crème
7.90€	<b>COMPLÈTE OIGNONS</b> : Jambon blanc, œuf, emmental, fondue d'oignons
7.90€	<b>COMPLÈTE CONCASSÉ DE TOMATES</b> : Jambon blanc, œuf, emmental, concassé de tomates
6.90€	<b>COMPLÈTE CHORIZO</b> : Chorizo, œuf, emmental
7.90€	<b>COMPLÈTE JAMBON CRU</b> : Jambon cru, œuf, emmental
2.90€	<b>BOL DE SALADE VERTE</b> pour accompagner vos galettes

## Galette à composer

4.90€	<b>1 INGRÉDIENT</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Emmental	<input checked="" type="checkbox"/> Chorizo
5.90€	<b>2 INGRÉDIENTS</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Œuf	<input checked="" type="checkbox"/> Émincé de poulet
6.90€	<b>3 INGRÉDIENTS</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc	<input checked="" type="checkbox"/> Chèvre
		<input checked="" type="checkbox"/> Lardons	<input checked="" type="checkbox"/> Fondue d'oignons
		<input checked="" type="checkbox"/> Bacon	<input checked="" type="checkbox"/> Concassé de tomates
		<input checked="" type="checkbox"/> Fondue de poireaux	<input checked="" type="checkbox"/> Pomme de terre.
		<input checked="" type="checkbox"/> Champignons à la crème	

À VOUS  
DE JOUER

# CRÊPES DE FROMENT BIO



## Les spécialités sucrés

8.80€	<b>ÎLE DE OUESSANT</b> : Pomme caramélisée façon Tatin, caramel au beurre salé maison, glace tatin, chantilly, praline.
7.90€	<b>BELLE ÎLE EN MER</b> : Poire pochée au cidre, frangipane, chocolat, chantilly, amandes grillées.
8.50€	<b>ÎLE DE BRÉHAT</b> : Coulis de framboise, éclats de meringue, glace framboise, chantilly.
8.50€	<b>ÎLE AUX MOINES</b> : Banane rôtie, caramel kremmig, glace vanille, chantilly
7.60€	<b>ÎLE DE SEIN</b> : Caramel café, éclats de Spéculos, glace Irish Coffee, chantilly.
7.20€	<b>ÎLE DE GROIX</b> : Chocolat, marmelade d'orange, oranges confites, copeaux de chocolat ●
7.40€	<b>ÎLE TRISTAN</b> : Chocolat (blanc ou noir), caramel beurre salé, glace caramel, copeaux de chocolat. ●
7.60€	<b>HOUAT</b> : Chocolat blanc, coulis de framboise, éclats de nougat, chantilly

● À TENTER ÉGALEMENT SUR BLÉ NOIR, UN RÉGAL !

## Les classiques sucrées

2.50€	Beurre, sucre roux
3.20€	Beurre, sucre roux, jus de citron
4.00€	Crème de marron
4.20€	Miel de Sarrasin
4.20€	Crème de citron maison
4.20€	Sirop d'érable
4.40€	Nutella
5.90€	Caramel au beurre salé maison
4.40€	Chocolat maison noir ou blanc
	<b>SUPPLÉMENT</b>
5.90€	Chantilly maison
1.50€	Glace au choix
2.50€	Fruits : pommes caramélisées ou poires pochées ou banane rôtie

## Glaces artisanales

2.50€	<b>LA BOULE</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Vanille	<input checked="" type="checkbox"/> Caramel	<input checked="" type="checkbox"/> Framboise
		<input checked="" type="checkbox"/> Tatin	<input checked="" type="checkbox"/> Irish Coffee	

