

Apéritifs (*) Produits non bio

Ricard * - 2 cl	3,40 €
Kir breton - 8 cl	3,90 €
Kir vin blanc (cassis ou pêche *) - 8 cl	3,90 €
Pommeau * - 6 cl	3,90 €
Chouchenn - 6cl	3,90 €
Muscato de Rivesaltes A.O.C - 6 cl	3,90 €
Kir chouchenn (cassis ou pêche *) - 8 cl	4,50 €
"Viviane"	
(jus d'orange, jus de pommes, sirop de fraise)	5,90 €
"Origan"	
(Rhum, jus d'orange, jus de pommes, sirop de fraise)	6,90 €
Whisky blended Highland Harvest, Écosse - 4 cl	6,90 €

Eaux, jus de fruits

	50 cl	1 litre
Plancoët	3,00 €	4,50 €
Badoit	3,50 €	5,00 €
Sirop à l'eau (fraise, menthe ou citron)		2,00 €
Jus de pomme, verre de 25 cl		2,70 €
Limonade, verre de 25 cl		2,90 €
Diabolo (menthe, fraise ou citron) verre de 25 cl		3,20 €
Jus d'orange, verre de 25 cl		3,20 €
Cola bio 33 cl		3,90 €
Jus de pomme pétillant 75 cl		9,90 €

Cidres, poiré

Les Vergers de l'ille brut ou demi-sec 75 cl	10,50 €
Les Vergers de la ferme brut 75 cl	10,00 €
le pichet de cidre brut de 50 cl	6,90 €
la bolée de cidre brut	2,90 €
La cidrerie de brocéliande doux 75 cl	13,10 €
le pichet de cidre doux de 50 cl	8,90 €
la bolée de cidre doux	3,30 €
Sydre Argelette demi-sec 75 cl	17,90 €
Poiré Authentique 75 cl	17,90 €
Cidre Carpe-Diem moelleux 75 cl	18,90 €

Ce cidre d'exception est dans les caves de l'Élysée depuis 1997

Vins et Bières

Bière : Coreff blanche, blonde ou ambrée 33 cl	5,90 €
Vin en carafe : rouge, rosé ou blanc	
I.G.P. pays d'Hérault, Petit Roubié	
12 cl : 2,90 € 25 cl : 5,40 € 50 cl : 10,40 €	
Vin en bouteille 75 cl :	
ROUGE, A.O.C. Bordeaux Château Couronneau	20,90 €
ROSÉ, Vin de Pays du Var, Domaine Pinchinat	18,90 €

Salades composées 14,90 €

"Fanch"	"Tristan"
Coppa (charcuterie italienne)	Saumon
pommes de terre	jus de citron
œuf au plat	crème fraîche
salade	persil
	salade

Galettes de Blé Noir

Beurre	3,30 €
Œuf	4,70 €
Emmental	4,70 €
Jambon	5,90 €
Andouille	5,90 €
Champignons, crème fraîche	6,40 €
Deux fromages : Fromage mondevert et emmental	6,90 €
Jambon, œuf	6,90 €
Jambon, emmental	7,90 €
Fromage de chèvre, champignons, œuf	7,90 €
Deux biquettes : Fromage de chèvre et tomme de brebis	8,90 €
Complète : Jambon, œuf, emmental	9,30 €
Andouille, œuf, emmental	9,90 €

SVP si vous avez des allergies connues, Merci de nous l'indiquer

"Erwann" : Champignons, oignons, œuf, crème fraîche	7,90 €
"Armel" : Légumes de saison (voir sur l'ardoise au mur)	7,90 €
supplément œuf	1,60 €
"Tilio" : Légumes de saison (voir sur l'ardoise au mur), tomme de brebis	9,90 €
"Ronan" : Andouille, fromage de chèvre, filet de miel	9,90 €
"Alan" : Bacon, œuf et pommes de terre poêlées au beurre d'algues	10,90 €
"Corentin" Légumes de saison (voir sur l'ardoise au mur), jambon et crème fraîche	10,90 €
"Pol" : Bacon, œuf, crème fraîche et pommes de terre poêlées	11,90 €
"Arthus" : Bacon, fromage mondevert, œuf et oignons	11,90 €
"Yann" : Jambon, œuf, emmental, champignons, crème fraîche	11,90 €
"Gaël" : Saumon fumé (servi froid), crème fraîche, persil et jus de citron	11,90 €
"Kylan" : Coppa (charcuterie italienne), tomme de brebis et œuf	12,90 €
"Malo" : Coppa (charcuterie italienne), fromage mondevert et pommes de terre poêlées	12,90 €
"Evan" : Escargots de brocéliande et champignons poêlés au beurre d'algues maison	14,90 €

Suppléments salés :

Oignons ou œuf ou champignons	1,60 €
Emmental ou crème fraîche	1,60 €
Chèvre ou tomme de brebis ou mondevert	3,00 €
Bacon ou jambon ou andouille	4,00 €
Salade verte : le bol avec vinaigrette maison et graines (pavot, courge, sésame, lin brun et tournesol)	2,20 €

Crêpes de Froment (*) Produits non bio

Beurre	3,30 €
Sucre	3,30 €
Beurre sucre	3,50 €
Beurre sucre, cannelle	4,00 €
Chocolat maison (cacao 72%)	4,90 €
Miel	4,90 €
Beurre sucre, chantilly	5,60 €
Miel, jus de citron	5,90 €
Confiture (au choix sur l'ardoise au mur)	5,90 €
Pâte à tartiner	5,90 €
Crème de marron	5,90 €
Crème de citron maison	5,90 €
Flambée Grand Marnier rouge* flambage en cuisine	6,90 €
Flambée Rhum ambré flambage en cuisine	6,90 €
Flambée Fine Bretagne A.O.C.* flambage en cuisine	6,90 €
Caramel maison au beurre salé	6,90 €

"Louane" : Beurre sucre, glace praliné et chantilly	8,20 €
"Maëlys" : Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	9,50 €
"La Clé des Champs" : Pommes poêlées, glace vanille, chantilly et caramel maison au beurre salé	10,90 €
"Hermine" : Banane poêlée, glace tropical mangue-passion, sauce chocolat maison, noix de coco râpée et chantilly	10,90 €
"Enora" : Banane poêlée, glace chocolat, chantilly, caramel maison au beurre salé et amandes grillées	10,90 €
"Nolwenn" : Pommes poêlées, miel, glace vanille et chouchenn	11,90 €

Suppléments sucrés :

Amandes grillées ou noix de coco ou jus de citron	1,60 €
Sauce chocolat maison ou miel	1,60 €
Chantilly	2,10 €
Glace ou sorbet	3,20 €
Flambage (Grand Marnier rouge * ou Flambée Rhum ambré ou Fine Bretagne *)	3,40 €

Nos plats sont "faits maison" et réalisés sur place à partir de produits bruts provenant de producteurs principalement certifiés "agriculture biologique"

Glaces

Crèmes glacées : Cacao, caramel au beurre salé, praliné, vanille
Sorbets : Framboise, tropical mangue-passion

1 boule	2 boules	3 boules
3,50 €	5,50 €	7,00 €

Supplément Chantilly

2,10 €

"Chocolat liégeois" : 2 boules chocolat, sauce chocolat maison et chantilly	7,90 €
"Caramel liégeois" : 2 boules caramel, caramel maison au beurre salé et chantilly	7,90 €
"Dame blanche" : 2 boules vanille, sauce chocolat maison et chantilly	8,30 €
"Yuna" : 1 boule praliné, 1 boule framboise, chantilly, caramel maison au beurre salé et amandes grillées	9,90 €
"Soizic" : 1 Banane, 1 boule tropical mangue-passion, 1 boule cacao, sauce chocolat maison et chantilly	10,90 €

Café

Café expresso	2,10 €
Café allongé	2,20 €
Café crème	2,30 €
Décaféiné	2,40 €
Décaféiné allongé	2,50 €

Thé

Earl Grey	2,90 €
Thé vert à la menthe	2,90 €
Rooibos (SANS THÉINE)	2,90 €

Tisane

Hibiscus	2,90 €
gingembre, hibiscus, réglisse	
Digestion	2,90 €
cardamome, fenouil, gingembre	
Bonne nuit	2,90 €
fenouil, fleur de camomille	



Vente de places de cinéma à 5,50 € pour tout repas complet pris à la crêperie*



*Règlement en chèque ou espèces uniquement



La clé des champs



Menu Campagne 13,90 €

servi le midi sauf week-end et jours fériés
Bolée de cidre brut
Galette complète
Crêpe beurre sucre
Les menus ne peuvent pas être modifiés

Menu Enfant (moins de 8 ans) 10,90 €

servi midi et soir
Verre de sirop à l'eau (menthe ou fraise ou citron)
Galette jambon emmental ou jambon œuf ou œuf emmental
Crêpe beurre sucre ou 1 boule de glace (chocolat ou vanille ou framboise)
Les menus ne peuvent pas être modifiés

Digestifs (*) Produits non bio

Fine Bretagne ambrée A.O.C.* - 4cl	5,50 €
Grand Marnier Rouge * - 4 cl	5,50 €
Get27 * - 4 cl	5,50 €
Rhum Papagayo (Golden Rhum du Paraguay) - 4 cl	6,00 €