

Apéritifs (*) Produits non bio

Ricard * - 2 cl	3,50 €
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 €
Kir chouchenn (cassis ou pêche *) - 8 cl	4,90 €
"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	3,50 €	5,00 €
Badoit	4,00 €	5,50 €
Sirop à l'eau (fraise, menthe ou citron)		2,20 €
Jus de pomme, verre de 25 cl		2,90 €
Limonade, verre de 25 cl		3,10 €
Diabolo (menthe, fraise ou citron) verre de 25 cl		3,90 €
Jus d'orange, verre de 25 cl		3,90 €
Cola bio 33 cl		4,90 €
Jus de pomme pétillant 75 cl		11,90 €

Cidres, poiré

La bouteille les Vergers de l'île brut ou demi-sec 75 cl	10,90 €
La bouteille les Vergers de la ferme brut 75 cl	10,90 €
le pichet de cidre brut de 50 cl	7,60 €
la bolée de cidre brut	3,20 €
La bouteille la cidrerie de brocéliande doux 75 cl	14,20 €
le pichet de cidre doux de 50 cl	9,70 €
la bolée de cidre doux	3,60 €
La bouteille Sydre Argelette demi-sec 75 cl	18,90 €
La bouteille Poiré Authentique 75 cl	18,90 €
La bouteille Carpe-Diem moëlleux 75 cl	19,90 €

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

Vins et Bières

Bière 33 cl (marque sur l'ardoise) :	
blanche, blonde ou ambrée	6,90 €
Vin en carafe : rouge, rosé ou blanc	
I-G-P. pays d'Hérault, Petit Roubié	
12 cl : 3,20 € 25 cl : 5,90 € 50 cl : 11,50 €	
Vin en bouteille 75 cl :	
ROUGE, A.O.C. Bordeaux Château Couronneau	21,90 €
ROSÉ, Vin de Pays du Var, Domaine Pinchinat	19,90 €

Salades composées 15,90 €

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

Galettes de Blé Noir

Beurre	3,50 €
Œuf	4,90 €
Emmental	4,90 €
Jambon	6,40 €
Andouille	6,40 €
Jambon, œuf	7,60 €
Jambon, emmental	7,60 €
Fromage de chèvre, champignons, œuf	8,70 €
Deux biquettes : Fromage de chèvre et tomme de brebis	9,90 €
Andouille, œuf, emmental	9,90 €
Complète : Jambon, œuf, emmental	9,90 €

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

Erwann : Champignons, oignons, œuf, crème fraîche	8,80 €
Armel : Légumes de saison (voir sur le cadre au mur)	8,80 €
supplément œuf	1,80 €
Tilio : Légumes de saison (voir sur le cadre au mur), tomme de brebis	10,90 €
Ronan : Andouille, fromage de chèvre, filet de miel	10,90 €
Corentin Légumes de saison (voir sur le cadre au mur), jambon et crème fraîche	11,90 €
Arthus : Bacon, fromage mondevert, œuf et oignons	12,90 €
Yann : Jambon, œuf, emmental, champignons, crème fraîche	12,90 €
Gaël : Saumon fumé (servi froid), crème fraîche, persil et jus de citron	12,90 €
Kylian :	
Coppa (charcuterie italienne), tomme de brebis et œuf	13,90 €
Malo : Coppa (charcuterie italienne), fromage mondevert et pommes de terre poêlées	13,90 €
Pol : Bacon, œuf, crème fraîche et pommes de terre poêlées	13,90 €

Suppléments salés :

Demande particulière (galette dans une crêpe par exemple)	1,00 €
Oignons ou œuf ou champignons	1,80 €
Emmental ou crème fraîche	1,80 €
Chèvre ou tomme de brebis ou mondevert	3,20 €
Bacon ou jambon ou andouille	4,20 €
Salade verte : le bol avec vinaigrette maison et graines (pavot, courge, sésame, lin brun et tournesol)	2,30 €

Crêpes de Froment (*) Produits non bio

Beurre	3,50 €
Sucre	3,50 €
Beurre sucre	3,90 €
Beurre sucre, cannelle	4,90 €
Chocolat maison (cacao 72%)	5,90 €
Miel	5,90 €
Beurre sucre, chantilly	5,90 €
Miel, jus de citron	6,50 €
Confiture (au choix sur le cadre au mur)	6,50 €
Pâte à tartiner	6,50 €
Crème de marron	6,50 €
Crème de citron maison	6,50 €
Flambée Grand Marnier rouge* flambage en cuisine	7,60 €
Flambée Rhum ambré flambage en cuisine	7,60 €
Flambée Fine Bretagne A.O.C.* flambage en cuisine	7,60 €
Caramel maison au beurre salé	7,60 €

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

Uriell : Jus de citron, glace praliné et chantilly	9,90 €
Maëlys : Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	10,40 €
La Clé des Champs : Pommes poêlées, glace vanille, chantilly et caramel maison au beurre salé	11,90 €
Hermine : Banane poêlée, glace tropical mangue-passion, sauce chocolat maison, noix de coco râpée et chantilly	11,90 €
Enora : Banane poêlée, glace chocolat, chantilly, caramel maison au beurre salé et amandes grillées	11,90 €
Tifenn : Confiture (au choix sur le cadre au mur), glace pistache, chantilly et amandes grillées	11,90 €

Suppléments sucrés :

Demande particulière (crêpe dans une galette par exemple)	1,00 €
Amandes grillées ou noix de coco ou jus de citron	1,80 €
Sauce chocolat maison ou miel	1,80 €
Chantilly	2,30 €
Glace ou sorbet	3,50 €
Flambage (Grand Marnier rouge * ou Flambée Rhum ambré ou Fine Bretagne *)	3,70 €

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

Glaces

Crèmes glacées :

Chocolat, caramel au beurre salé, pistache, praliné, vanille

Sorbets :

Framboise, tropical mangue-passion

1 boule	2 boules	3 boules
3,80 €	5,90 €	7,70 €

Supplément Chantilly

2,30 €

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat maison et chantilly 8,90 €

Caramel liégeois : 2 boules caramel, caramel maison au beurre salé et chantilly 8,90 €

Dame blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat maison et chantilly 9,20 €

Yuna : 1 boule praliné, 1 boule pistache, chantilly, caramel maison au beurre salé et amandes grillées 10,90 €

Soizic : 1 Banane, 1 boule tropical mangue-passion, 1 boule framboise, sauce chocolat et chantilly 11,90 €

Café

Café expresso	2,30 €
Café allongé	2,40 €
Café crème	2,50 €
Décaféiné	2,60 €
Décaféiné allongé	2,70 €

Thé

Earl Grey	3,20 €
Thé vert à la menthe	3,20 €
Rooibos (SANS THÉINE)	3,20 €

Tisane

Hibiscus	3,20 €
gingembre, hibiscus, réglisse	
Digestion	3,20 €
cardamome, fenouil, gingembre	
Bonne nuit	3,20 €
fenouil, fleur de camomille	

Vente de places de cinéma à 6,00 € pour tout repas complet pris à la crêperie*



*Réglement en CB, chèque ou espèces uniquement



La clé des champs



Menu Campagne 14,90 €

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) 11,90 €

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	6,00 €
Grand Marnier Rouge * - 4 cl	6,00 €
Get27 * - 4 cl	6,00 €
Rhum Papagayo (Golden Rhum du Paraguay) - 4 cl	6,50 €