

Nos galettes sont réalisées "à la minute"

# NOS GALETTES 100% BLÉ NOIR

Nos garnitures sont cuisinées maison

## LES INCONTOURNABLES

- Galette sèche** 1.95€
- Galette au beurre** 2.25€
- Galette sèche et lait ribot** (20cl) 4.00€
- Galette complète** 5.80€  
(Jambon, œuf, emmental)
- Galette complète + 1 ingrédient** 7.00€  
(Soyez créatifs, voir ci-dessous)
- Galette saucisse bretonne, salade** 5.50€

## SOYEZ CRÉATIFS

Et composez votre galette avec les ingrédients suivants

Œuf, Emmental, Tomates, Champignons  
Jambon blanc, Poitrine fumée, Jambon Serrano,  
Crème fraîche, Oignons confits au cidre, Épinards  
à la crème, Fondue de poireaux, Écrasé de  
pommes de terre,

Purée de carottes parfumée à l'orange

**Galette beurre + 1 ingrédient** 3.10€

**Galette beurre + 2 ingrédients** 4.70€

**Galette beurre + 3 ingrédients** 6.30€

**Galette beurre + 4 ingrédients** 7.70€

1.60€ par ingrédient "soyez créatifs" supplémentaire  
"autres suppléments" possibles aux prix indiqués

## AMÉRICA BREIZH

le burger à la mode de chez nous

- entre 2 galettes de blé noir aux pommes de terre  
façon blini et servi avec une salade verte
- Steak haché frais 100g (viande bovine française)

**UNAN** 9.90€ : Jambon blanc, emmental,  
Tomates, oignons confits, Steak haché, œuf à cheval

**DAOU** 10.90€ : Jambon Serrano, cheddar artisanal,  
tomates, Oignons confits, steak haché, œuf à cheval

**TRI** 10.90€ : Poitrine fumée, Morbier (AOP),  
Tomates, oignons confits, steak haché, œuf à cheval

## LES BALADEUSES

- OCÉANE** 8.30€  
*Saumon fumé, fondue de poireaux, salade*
- CHABICHOU** 9.00€  
*Chabichou (chèvre AOP), miel artisanal, salade*
- ROULOTTE** 7.80€  
*Saucisse bretonne, écrasé de pommes de terre,  
Sauce moutarde à l'ancienne, salade*
- AVEYRONNAISE** 7.50€  
*Roquefort (AOP), noix, poitrine fumée*
- SPINACIA** 8.10€  
*Œuf, emmental, épinards à la crème, poitrine fumée*
- CAMPAGNARDE** 8.70€  
*Œuf, emmental, andouille, poitrine fumée*
- KEROUZINE** 8.00€  
*Morbier (AOP), bleu de Gex (AOP), Comté (AOP)*
- VIRÉE EN GUÉMÉNÉ** 8.20€  
*Andouille de Guéméné, emmental,  
Sauce moutarde à l'ancienne, salade*
- RHOAZON** 7.60€  
*Saucisse bretonne, œuf, emmental*
- Y EN A ANGKOR** 8.20€  
*Œuf, emmental, jambon blanc, champignons, purée de  
carottes parfumée à l'orange, salade*

Fruits et légumes de chez BREIZH PRIM'  
Primeur à quelques pas de la crêperie

## AUTRES SUPPLÉMENTS

- Bol de salade** 1.80€
- Supplément par ingrédient "Soyez créatifs" 1.60€
- Lait ribot (20cl)** 2.30€
- Chabichou (2 tranches)** 3.60€
- Morbier (AOP), Maroilles (AOP), Bleu de Gex (AOP),  
Comté (AOP), Roquefort (AOP), Cheddar continental  
(artisanal) 1.90€
- Andouille de Guéméné (80gr)** 4.40€
- Saucisse bretonne (125gr)** 3.50€



Retrouvez la liste de nos fournisseurs locaux et régionaux  
Sur [www.baladeencepanie.com](http://www.baladeencepanie.com).

## LES EXPLORATRICES

- CH'TI BREIZH** 9.00€  
Maroilles, andouille de Guéméné, salade
- JURASSIENNE** 8.80€  
Préparation maison (pommes de terre, oignons,  
lardons, crème), Morbier (AOP), salade
- BRETONNE** 13.10€  
Noix de St Jacques et crevettes à la crème d'algues,  
petits légumes d'hier et d'aujourd'hui aux lardons
- BERGÈRE** 9.30€  
Chabichou (AOP), jambon blanc, chutney de tomates  
au gingembre et piment d'Espelette
- NEW DELHI** 8.60€  
Emmental, tomates, préparation maison au curry de  
Madras (émincé de volaille française, poivrons,  
tomates, oignons, crème)
- CURIEUSE** 8.80€  
Bleu de Gex (AOP), andouille de Guéméné,  
pommes rissolées, salade
- FORESTIÈRE** 8.60€  
Œuf, emmental, poitrine fumée, champignons, crème
- CONTE ET NOUVELLE** 9.50€  
Jambon Serrano, copeaux et crème de comté (AOP),  
chutney de tomate au gingembre et piment  
d'Espelette
- POPEYE** 12.90€  
Saumon fumé, chabichou (AOP), épinards à la crème
- MERLU L'ENCHANTEUR** 10.30€  
Filet de merlu, écrasé de pommes de terre et comté  
(AOP), crème d'algues, Salade

Tous nos fromages sont au lait cru  
sauf le Cheddar continental et l'emmental qui sont pasteurisés  
Ils viennent majoritairement de la fromagerie  
KÉROUZINE (Vannes)



## Menu "P'tit Baladeur" 7.30€

Menu enfants jusque 10 ans

1 galette à composer avec 2 ingrédients au choix

Dans la liste ci-dessous

Ou jambon frites

&

Crêpe beurre sucre

Ou Crêpe chocolat

Ou 1 boule glace artisanale

&

Sirop à l'eau ou diabolos (25cl)

## Menu "Crêpe D'ici" 9.95€

Servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

1 galette à composer avec 3 ingrédients au choix

Dans la liste ci-dessous

&

Crêpe beurre sucre

Ou Crêpe miel artisanal

Ou Crêpe au jus de citron

&

Café ou déca ou thé ou infusion

**OU**

Galette complète + salade

&

Café gourmand

Ou déca ou thé ou infusion

## Ingrédients au choix des menus "P'tit baladeur" et "Crêpe d'ici"

Œuf, Emmental, Tomates, Champignons,  
Jambon blanc, Poitrine fumée, Jambon  
Serrano, Crème fraîche, Oignons confits au  
cidre, Épinards à la crème, Fondue de  
poireaux,  
Écrasé de pommes de terre,  
Purée de carottes parfumée à l'orange



## LES SALADES EN BALADE - Salades repas

### SALADE GUÉMENÉ 10.10€

Salade, crudités du moment, andouille de Guémené et  
pommes de terre tièdes

### SALADE CHÈVRE 12.80

Salade, crudités du moment, jambon Serrano  
Chabichou sur toast (chèvre AOP)

### SALADE FERMIÈRE 10.20€

Salade, crudités du moment, poitrine fumée, Roquefort  
(AOP), croûtons, noix

### SALADE MARINE 14.90€

Salade, crudités du moment, sorbet citron jaune,  
saumon fumé, queues de crevettes, aromates de la mer



## EN BALADE AVEC EUX...

Omelettes (3 œufs) cuites sur le bilig, servies avec une salade verte

### OMELETTE nature 5.80€

### OMELETTE champignons fromage 6.80€

### OMELETTE pommes de terre lardons 6.80€

## ...OU AVEC ELLES

TARTINES servies avec une salade verte

**ITALIENNE** 8.90€ : tomates, champignons, oignons  
confits, jambon serrano, emmental

**INDIENNE** 9.10€ : tomates, Emmental,  
préparation maison au curry de Madras (émincé de  
volaille française, poivrons, tomates, oignons, crème)

**MONTAGNARDE** 9.10€ : Préparation maison (pommes  
de terre, oignons, lardons, crème), Morbier (AOP)

**NORDIQUE** 10.50€ : tomates, saumon fumé, queues de  
crevettes, Chabichou (AOP), crème, aromates de la mer

## ET AUSSI

**Andouille de Guémené** (120g), frites/salade 10.60€

nature, sauce moutarde à l'ancienne ou crème de Comté

**Saucisse Bretonne** (120g), frites/ salade 8.50€

nature, sauce moutarde à l'ancienne ou crème de Comté

**Bol de frites** 3.00€

**Assiette fromagère** 7.50€ (3 fromages + salade verte)



## Menu "Crêpe D'ailleurs" 12.10€

Servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

(Galette AVEYRONNAISE

Ou Galette Y EN A ANGKOR

Ou Galette RHOAZON

Ou Galette VIRÉE EN GUÉMENÉ

(Voir composition dans "les Baladeuses")

&

Crêpe chocolat

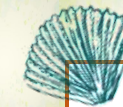
Ou Crêpe caramel au beurre salé maison

Ou Crêpe praliné maison

Ou coupe 1 boule glace artisanale et chantilly

&

Café ou déca ou thé ou infusion



## Menu "En Balade" 16.95€

Galette NEW DELHI

Ou Galette CONTE ET NOUVELLE

Ou Galette CURIEUSE

Ou Galette FORESTIÈRE

(Voir composition dans "les Exploratrices")

&

Crêpe FA SI LA

Ou Crêpe CRÉPITE

Ou Crêpe PRALINOISE

Ou Coupe CARACHOC

(voir composition dans "les crêpes" ou "les glaces")

&

Café ou déca ou thé ou infusion



aucun changement possible  
dans nos menus

LES APÉRITIFS LOCAUX		
Pommeau de Bretagne (AOC)	5cl	3.70€
Cocktail Crêpanie	15cl	5.10€
Chouchen, rhum, sirop de canne, jus de pommes et citron		
Petit prince de Guillevic	5cl	3.70€
Assemblage d'eau de vie de cidre blanche et de jus de pommes Guillevic		
Whisky EDDU au blé noir	4cl	6.70€
Kir Breton (Pêche, cassis, mûre, violette, rose)	15cl	2.90€
Chouchen artisanal	5cl	3.70€
ET LES CLASSIQUES		
Coupe Jules Bertier	15cl	4.20€
Vin mousseux, méthode traditionnelle Caves Louis de Grenelle, SAUMUR		
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, violette, rose)	15cl	2.90€
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche, violette, rose)	15cl	4.40€
Vin au verre, voir rubrique "LES VINS"		
Ricard	2cl	3.10€
Porto Ramos Pinto Réserve "ADRIANO"	5cl	3.90€
Martini rouge ou blanc	5cl	3.50€
Whisky Grant's	4cl	4.30€



BOISSONS FRAÎCHES		
Bière artisanal VENETE'S de la Cidrerie de Rhuy à Surzur (56)	Blonde, rousse ou IPA	33cl 5.20€
Breizh tea		33cl 3.40€
Breizh cola, Breizh cola zéro sucre		33cl 3.10€
Limonade artisanale "ATELIER DE LA PÉPIE"	Verre 25cl 2.80€ - Btllle75cl 8.10€	
Sirop à l'eau : fraise, menthe, citron, grenadine, rose	25cl	1.30€
Diabolo : fraise, menthe, citron, grenadine ou rose	25cl	2.30€
"Pommette" : Jus de pommes pétillant artisanal		
Cidrerie de Rhuy (56)	25cl	3.00€
Jus d'orange	25cl	3.10€
Jus de pomme artisanal "ATELIER DE LA PÉPIE"	Verre 25cl 2.50€ - Pichet 50cl 4.50€ - Btllle 1L 8.10€	
Bolée de lait ribot	20cl	2.30€
Eau de PLANCOËT	50cl 2.50€ - 1L 3.50€	
Eau de PLANCOËT "fine bulle"	50cl 2.70€ - 1L 3.70€	



FIN DE BALADE	
Café ou déca	1.50€
Café crème	1.80€
Café viennois	2.80€
Thé ou Infusion	2.70€
Fine de Bretagne AOC (eau de vie de cidre artisanale)	4cl 4.90€
Get 27	4cl 4.90€
Cognac VSOP Gyl Richard (propriétaire récoltant)	4cl 5.90€
Crème de whisky bretonne	4cl 4.90€

## LES Z'ARTISTI CRÊPES

<b>CREP'ART</b> 6.50€ Chocolat et caramel au beurre salé maison, glace noisette	<b>EN APARTÉ</b> 4.50€ Pommes rissolées et compotée de pruneaux maison
<b>PRALINOISE</b> 7.20€ Praliné maison, glace chocolat blanc, chantilly, amandes	<b>MAYA</b> 5.40€ Miel artisanal, sorbet citron, amandes
<b>CREP'ENCHANTÉE</b> 6.60€ Chocolat maison, 1 fruit du moment au choix, glace vanille, amandes	<b>SNICKERS</b> 7.20€ Caramel au beurre salé maison, chocolat maison, Chouchous, glace cacahuète, morceaux de Snickers
<b>MOSAÏQUE</b> 6.50€ Duo de chocolat blanc et noir, banane, amandes	<b>SCÈNE</b> 6.00€ Galette de blé noir garnie de marmelade d'orange maison et chocolat noir maison
<b>TATIN</b> 6.70€ Millefeuille de blé noir, pommes rissolées, glace sablé breton, Caramel au beurre salé maison, brisures de gâteau breton	<b>GOURMANDE</b> 8.30€ Pommes rissolées, banane, caramel au beurre salé maison, Chocolat maison, glace vanille, chantilly et amandes

## LES INCONTOURNABLES

Beurre ou sucre 2.10€	Confiture artisanale (parfums du moment) 3.90€
Beurre-Sucre 2.30€	Marmelade d'oranges maison 4.70€
Jus de citron 2.70€	Chocolat maison (blanc ou noir) 3.20€
Miel artisanal 2.90€	Praliné maison 4.30€
Miel artisanal et jus de citron 3.40€	Caramel au beurre salé maison 3.90€
Crème de marrons 3.00€	Pommes rissolées 4.10€
Compotée de pruneaux maison 3.30€	Banane chocolat 4.50€
Pommes rissolées et caramel au beurre salé maison 4.90€	Chocolat, glace noix de coco 4.90€

## LES FLAMBOYANTES

<b>EN FÊTE</b> 5.10€ Crêpe beurre sucre flambée rhum ou Grand Marnier ou Fine de Bretagne		<b>LES SUPPLÉMENTS</b> Crème chantilly maison, Pommes rissolées, Banane, Caramel au beurre salé maison, Chocolat noir ou blanc maison 1.30€
<b>O'FOLIES</b> 5.70€ Crêpe aux pommes rissolées et flambée Fine de Bretagne ou rhum ou Grand Marnier		Noix de coco ou amandes grillées 0.80€
<b>CRÉOLE</b> 6.10€ Crêpe à la banane, chocolat maison et flambée au rhum		Flambage : Rhum ou Grand Marnier ou Fine de Bretagne 3.00€
<b>CRÉPITE</b> 6.90€ Crêpe à la marmelade d'orange et flambée au Grand Marnier		1 boule de glace 2.30€

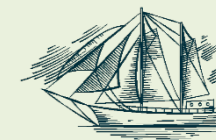
## CAFÉ GOURMAND ET SES 4 DOUCEURS DU MOMENT 6.00€

Ou déca ou thé ou infusion



## LES CIDRES ARTISANAUX

Cidrerie Le clos de la Ruadaie à St Martin sur Oust (56)		
Bolée brut ou doux	25cl	2.90€
Pichet brut ou doux	50cl	4.80€
Bouteille brut ou doux	1L	9.00€
Cidrerie de Rhuy à Surzur (56)		
St Armel fermier, IGP Bretagne		
Doux ou 1/2sec ou brut	Btllle 75cl	8.70€
Royal Guillevic Label rouge	Btllle 75cl	12.50€
L'atelier de la Pépie Rochefort en terre (56)		
Cidre bio brut	Btllle 75cl	9.10€



## LES VINS

Sélectionnés par la cave "Au nom du vin" (Vannes, Arradon, St Avé)

	Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Btllle 75cl
<b>BLANC</b>	€	€	€	€
<b>Domaine de la Jasse d'Isnard</b> IGP Pays d'OC - Chardonnay rond et frais	2.50	3.60	6.00	
<b>Aramis</b> VDP Côtes de Gascogne Domaine Laplace - Colombard, Sauvignon Sec, vif et élégant	3.40	5.70	10.90	15.90
<b>Vendange d'automne</b> IGP Val de Loire Domaine Réthoré Davy - Chardonnay Tendre, frais, moelleux en bouche	4.20	6.60	12.60	18.70
<b>ROSÉ</b>				
<b>Domaine de la Jasse d'Isnard</b> IGP Pays d'OC - Syrah Sec, fruité et gourmand	2.50	3.60	6.00	
<b>Les Parcelles</b> IGP Val de Loire Domaine R. Davy - Cabernet sauvignon rosé Demi sec - parfums de fraise et framboise	3.40	5.70	10.90	15.90
<b>ROUGE</b>				
<b>Domaine de la Jasse d'Isnard</b> IGP Pays d'OC - Merlot Gourmand et généreux	2.50	3.60	6.00	
<b>Le Chapitre</b> IGP Val de Loire Domaine Réthoré Davy - Pinot noir Frais et souple, bouche ronde et charnue	3.80	6.20	12.20	17.80
<b>Le petit chapoton rouge</b> IGP Vaucluse Côtes du Rhône - Domaine Chapotons Bouquet de fruits frais	4.20	6.60	12.60	18.70

## BALADE AU PÔLE NORD

Artisan glacier "Terres de glaces" à Ruffiac (56)

<b>CARACHOC</b> 6.70€ : glaces caramel au beurre salé et chocolat blanc chocolat maison, chantilly, amandes	<b>BALADA SPLIT</b> 8.10€ : glaces chocolat blanc, coco, fruits des îles, banane, chocolat maison, chantilly, amandes	<b>COUPE</b> : 1 boule 2.80€ / 2 boules 4.80€ / 3 boules 6.50€
<b>GWENN HA DU</b> 7.50€ : glaces caramel au beurre salé et sablé breton gâteau breton, caramel au beurre salé, chantilly, amandes	<b>COUPE FRUITÉE</b> 7.90€ : glaces vanille et fruits des îles fruits frais, confiture de myrtille artisanale, chantilly, amandes	<b>Parfums au choix :</b> <u>Crème glacées</u> : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, noisette, cacahuète, caramel au beurre salé, sablé breton, menthe/chocolat, noix de coco <u>Sorbets</u> : citron, cassis, fruits des îles, fraise
<b>BREIZH</b> 7.50€ : glaces vanille et sablé breton pommes rissolées, caramel au beurre salé, chantilly, amandes	<b>COUPES AVEC ALCOOL</b> 2 boules	
<b>PIROUETTE</b> 7.50€ : glaces cacahuète et chocolat noir chouchous, chocolat blanc, chantilly, Snickers et amandes	<b>COUPE FINE</b> : 7.00€ 2 boules fruits des îles, fine de Bretagne (2cl)	<b>Suppléments</b> : chocolat ou caramel au beurre salé ou chantilly : 1.30€
<b>ÉCUREUIL</b> 7.50€ : glaces pistache et noisette meringue, praliné maison, chantilly et amandes	<b>COUPE ICEBERG</b> : 7.00€ 2 boules menthe/chocolat, GET 27 (2cl)	
	<b>COUPE COLONEL</b> : 7.00€ 2 boules citron, vodka (2cl)	