

RESTAURANT CRÊPERIE LE SAINT-PATERN

APÉRO BLÉ NOIR DE LÉLÉ

Simple, Frais & Bon !

Roulée emmental	3.20€
Roulée emmental jambon	3.50€

COMPOSEZ VOS GALETES 100% BLÉ NOIR

1 garniture : 5.20€ - 2 garnitures : 6.50€ - 3 garnitures : 7.70€ - 4 garnitures : 9.00€ - 5 garnitures : 10.10€ - 6 garnitures : 11.20€ - Frites : 3.50€ - Salade : 1.50€

Oeuf, poitrine fumée, saucisse bretonne, tomates cuisinées, pomme de terre, chèvre, chorizo, champignons cuisinés, Fourme d'Ambert, lardons, reblochon, oignons compotés, fondue de poireaux, tome, noix, emmental, jambon blanc, andouille bretonne, cheddar, crème fraîche

GALETES D'HUGO 100% BLÉ NOIR

Supplément : 1.50€

La Mathilde - Galette au beurre	3.00€
La Mastoc - Emmental, jambon, œuf	7.20€
La Enora - Emmental, jambon, œuf, champignons	8.70€
La Babs - Emmental, jambon, poitrine fumée, tomates cuisinées	8.80€
La Cork - Emmental, jambon, œuf, chorizo, tomates cuisinées	9.00€
La Guigui - Emmental, andouille bretonne, œuf, oignons compotés	9.00€
La Matt - Emmental, saucisse bretonne, champignons, tomates cuisinées	9.10€
La Audrey - Emmental, œuf, lardons, crème fraîche, oignons compotés	9.20€
La Yo - Emmental, bœuf haché préparé, tomates cuisinées, œuf	9.20€
La Marie - Emmental, fondue de poireaux, champignons, tomates cuisinées	9.20€
La Clémence - Emmental, camembert, poitrine fumée, caramel au beurre salé maison	10.00€
La Clem - Emmental, chèvre, reblochon, tome, miel	10.20€
La Juliette - Oeuf, emmental, chèvre, lardons, poireaux, champignons	10.60€
La Guitch - Emmental, reblochon, oignons, lardons, pommes de terre	10.20€
La Dav - Fondue de poireaux, saumon façon gravelax	11.50€
La Zoé - Emmental, fourme d'Ambert, poires caramélisées, noix	10.20€
La Tonio - Champignons, fruits de mer et gambas poêlés, crème de crustacés	11.50€
L'Angel - Fondue de poireaux, magret de canard et Saint-Jacques poêlés	13.60€
La Noja - Fondue de poireaux, Saint-Jacques flambées au cognac, crème de crustacés	13.90€
La Pierro - Double galette, deux œufs, emmental, jambon, champignons, oignons	12.50€

GALETES DE LÉON BLÉ NOIR ET POMME DE TERRE

Cuisson 15 min

L'Atika - Emmental, fondue de poireaux, champignons, œuf	9.60€
La Papy - Emmental, fondue de poireaux, champignons, tomates cuisinées	9.80€
La Noëlle - Emmental, jambon, champignons, œuf	10.00€
La Wawane - Emmental, lardons, champignons, oignons compotés, œuf	10.20€
La Raph - Emmental, saucisse bretonne, tomates cuisinées	10.30€
La Quentin - Emmental, tome, fourme d'Ambert, poitrine fumée, tomates cuisinées	10.50€
La Niz - Emmental, andouille bretonne, oignons compotés, œuf	10.00€
La Cédric - Emmental, chèvre, reblochon, tome, miel	11.20€
La Sophie - Fondue de poireaux, magret de canard et Saint-Jacques poêlés	14.50€
La Marine - Champignons, fruits de mer et gambas poêlés, crème de crustacés	12.50€
La Cristina - Fondue de poireaux, saumon façon gravelax	12.50€
La Vince - Emmental, poitrine fumée, chorizo, tomates cuisinées	10.40€
La Louise - Emmental, fourme d'Ambert, poires caramélisées, noix	11.20€

CRÊPES (ici sans lactose)

Supplément : 1.00€

Beurre ou sucre	3.10€
Beurre sucre	3.50€
Citron sucre	4.50€
Citron miel	4.90€
Chocolat maison	5.30€
Crème de marron	5.70€
Confiture fraise, abricot ou myrtille	4.60€
Chocolat amandes	5.90€
Chocolat banane	6.20€
Chocolat coco râpée	5.90€
Caramel orange	5.20€
Caramel de vin rouge	5.20€
Caramel beurre salé maison	5.30€
Pommes ou poires caramélisées	6.50€
Chocolat et caramel	6.30€

CRÊPES D'ONJA

La Coton - Beurre sucre, glace vanille	4.50€
La Max - Pommes caramélisées, glace vanille, caramel, chantilly	8.50€
La Gilou - Banane, chocolat, coco râpée, glace rhum-raisin, chantilly	8.80€
La Laetitia - Poires caramélisées, chocolat, glace vanille, amandes grillées, chantilly	8.80€
La Jonat - Chocolat, caramel, amandes grillées, glace nougat, chantilly	8.80€
La Steph - Crêpe flambée, alcool au choix : Cointreau, Calvados, Grand Marnier, rhum	8.10€
La Charlot - Confiture au choix, glace vanille, flambée au Grand Marnier	8.90€
La Robin - Orange fraîche, caramel orange, biscuit crumble, chantilly	8.60€

BOULES DE GLACES

1 boule	2.80€
2 boules	4.60€
3 boules	6.20€

Glaces artisanales d'un professionnel glacier : Vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, caramel au beurre salé, mandarine, nougat, rhum-raisin, menthe chocolat ou passion

GLACES DE GAÏA

La Evann - Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly	7.80€
La Lisette - Poires caramélisées, glace vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly	8.00€
La Marion - Glace fraise, sorbet passion et mandarine, coulis passion, chantilly	7.90€
La Melissa - Glace nougat et caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly	7.90€
La Maud - Pommes caramélisées, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	7.90€
La Santerre - Glace rhum-raisin et sorbet passion, banane, coulis passion, chantilly	7.90€
La GINETTE - Poires caramélisées, sorbet passion, alcool de poire, chantilly	8.30€
La Fab & Sab - Glace menthe, Jet 27, chocolat chaud	8.30€
La Nolwen - Sorbet mandarine, liqueur de mandarine, amandes grillées et chantilly	7.80€
La Fernandez - Sorbet citron vert, vodka citron	8.00€
La Judith - Sorbet fraise, mandarine et citron vert, chocolat, caramel et chantilly	8.00€

MENUS



OBSERVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF SUR L'ARDOISE DU RESTAURANT

MENU DE ROMANE : 13.00 €
Entrée - Plat OU Plat - Dessert
(uniquement le midi jusqu'à 13h30, sauf jours fériés)

Entrée au choix
Entrées à l'ardoise

Plat au choix
Galettes : La Enora, la Guigui, la Audrey, la Babs, la Matt
Plats à l'ardoise (+2.00€)

Dessert au choix
Crêpe chocolat ou caramel beurre salé maison ou confiture au choix
Desserts à l'ardoise

MENU DE NOÉLANN : 9.00 €
Enfant jusqu'à 10 ans

Plat au choix
Galette jambon fromage
Jambon ou steak et frites

Dessert au choix
Crêpe Chocolat ou caramel
Crêpe beurre sucre ou 2 boules de glaces

Boisson au choix
Sirop à l'eau ou Diabolo
Jus de fruit

MENU DU GLEU : 19.50 €
Entrée - Plat - Dessert
(le midi jusqu'à 13h30 et le soir jusqu'à 21h00)

Entrée au choix
Entrées à l'ardoise

Plat au choix
Galettes : La Enora, la Guigui, la Cork, la Babs, la Matt, la Yo, la Marie, la Audrey
Plats à l'ardoise (+2.00€)

Dessert au choix
Coupe 3 boules de glace
Crêpe chocolat ou caramel beurre salé maison
Desserts à l'ardoise

BOISSONS FRAÎCHES DE MARGOT

Evian 1/2L	3.60€
Evian 1L	4.80€
Badoit 1/2L	4.00€
Badoit 1L	5.30€
Sirop à l'eau	2.50€
Coca cola, Perrier, Ice Tea pêche, Orangina (33cl)	3.60€
Diabolo (25cl)	3.20€
Limonade (25cl)	3.00€
Jus de fruits (25cl)	3.60€
Lait Ribot (20cl)	3.70€

APÉRITIFS ET BIÈRES DE ROXANE

Punch ou cocktail de Dom (voir ardoise, 33 cl)	5.50€
Rosé pamplemousse (12cl)	3.50€
Kir sauvignon (12cl)	3.50€
Kir pétillant (12cl)	4.00€
Kir breton (12cl)	3.50€
Kir Vannetais cidre et chouchen (12cl)	4.00€
Ricard / Casanis (2cl)	3.40€
Pommeau de Bretagne (4cl)	4.00€
Porto rouge / blanc (6cl)	3.80€
Martini rouge / blanc (6cl)	3.90€
Whisky Jameson (4cl)	5.90€
Whisky breton Eddu ou Armorik (4cl)	7.00€
Ty Punch au rhum brun (4cl)	6.50€
Chouchen (4cl)	4.00€
Campari (4cl) jus d'orange	5.80€
Américano maison (12cl)	7.50€
Alcool (4cl) + soft	8.00€
Bière sans alcool (25cl)	3.40€
1664 (25cl)	3.40€
Picon bière (3cl)	4.10€
Telenn Du, bière bio au blé noir (33cl)	5.00€
Blanche Hermine, bio blanche (33cl)	5.00€
Morgane, bière bio blonde (33cl)	5.00€

Crèmes : Pamplemousse, cassis, pêche, cerise, mûre, châtaigne

DIGESTIFS D'ARTHUR

Cognac (4cl)	6.50€
Armagnac (4cl)	6.50€
Grand Marnier (4cl)	6.50€
Calvados (4cl)	6.50€
Alcool de poire Williams (4cl)	6.50€
Liqueur de mandarine (4cl)	6.50€
Vodka (4cl)	6.50€
Gin (4cl)	6.50€
Get 27 / 31 (6cl)	6.50€
Cointreau (4cl)	6.50€
Saint James brun (4cl)	6.00€
Diplomatico (4cl)	7.00€
Jamaïcain coffee (4cl)	8.50€
Irish Coffee (4cl)	8.50€

VINS DE NATHAN

Au verre (12cl) - À la bouteille (75cl)

ROUGE

Brouilly	4.90€ - 25.90€
Beaujolais, André Vonnier (AOC)	
Saint Chinian	3.70€ - 19.40€
Languedoc Roussillon, Michel Roudier (AOC)	
La Croix St Roc	4.40€ - 23.40€
Bordeaux Lussac St Emillion (AOC)	
Corbières	4.00€ - 21.50€
Languedoc, Château La Voute Gaspars (AOC)	

BLANC

Viognier	4.60€ - 24.40€
Les Costières de Pomerol (AOC)	
Touraine Sauvignon	3.90€ - 19.90€
Domaine de la gitonnière (AOC)	
Gaillac moelleux	5.30€ - 27.90€
Moelleux, Lagrave Tradition (AOC)	
Vouvray	4.10€ - 22.00€
Michel Laurent, brut (AOC)	

ROSÉ

Buzet	3.70€ - 18.90€
Les prieurs de Fonclaire (AOC)	
Pétula	4.60€ - 24.40€
Vallée du Rhône, Luberon (AOC)	

PICHETS DE LENA

Le verre (12cl) - Le quart (25cl) - Le demi (50cl)

Rouge, Côte de Bourg	3.20€ - 5.90€ - 9.90€
Blanc, Sauvignon	3.10€ - 5.70€ - 9.70€
Rosé, Grenache	3.10€ - 5.70€ - 9.70€

SÉLECTION DE CHRISTIAN POUR LA CIDRERIE

Production locale et artisanale
Brut, demi-sec, doux et sans alcool

Le quart de cidre (25cl)	3.40€
Le demi de cidre (50cl)	6.50€
La bouteille de cidre (75cl)	9.00€
Cidre Guillevic (75cl)	12.50€
Jus de pommes artisanal bio (75cl)	9.00€

DIGESTIFS MAISON DE BRIGITTE

Rhum fruits rouges (3cl)	3.50€
Vodka citron (3cl)	3.50€
Rhum gingembre (3cl)	3.50€
Rhum piment (3cl)	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café déca	1.80€
Grand café	2.90€
Chocolat chaud	3.40€
Thé ou infusion	2.50€
Café crème	2.00€