

LA GAZETTE BRETONNE

LA BRASSERIE BRETONNE

MENU



Notre Histoire:

C'est l'histoire d'un couple de commerçants « Emmanuelle et Adel », ne venant pas du milieu de la crêpe, mais de la téléphonie pour Adel, et de l'esthétique pour Emmanuelle.

Sachant exactement où ils voulaient aller avec une réelle envie de créer un concept pour faire manger Bon, beau et sain.

Une grand-mère bretonne pour Emmanuelle mais surtout amoureux de la Bretagne pour tous les deux.



Et voilà l'aventure commence Adel aux manettes ou plutôt aux « galétière », Emmanuelle à la préparation et au service, dans une petite crêperie du 11ème où ils feront des crêpes et des galettes Sarrazin mais aussi des galettes Sarrazin à emporter ce qui était rare il y a 16 ans dans Paris.

Après 3 crêperies ouvertes, ils s'arrêtent quelques années.

Et l'histoire recommence aux Lilas et à Gambetta Paris 20ème, à Belleville Paris 19ème, pour des crêperies uniquement Made in Bretagne, Que des Produits fait maison, artisanaux et Bio.



Le Sarrazin: appelé "Blé noir" est une plante (et non une céréale) et donc ne contient pas de gluten. Précieux au plan nutritionnel, riche en vit, protéines, en calcium, en magnésium, en manganèse.

*prix net en Euro - service compris - liste d'allergènes à disposition



Le Concept:

La crêperie vous propose que des produits MADE IN BRETAGNE, essentiellement issus de l'agriculture Biologique et Fermier.

Nous utilisons la Farine Bio qui provient tout droit de Pont Labbé (Bretagne) Minoterie familiale (3 générations), avec un procédé de moulure avec sa meule à l'ancienne.

Les Galettes seront naturellement sans gluten. Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Une sélection de producteurs de Cidres et de Bières a été faite. Et on peut également trouver toutes les boissons traditionnelles Bretonnes, et originales.

Les Galettes Sarrazin

Blé noir de Bretagne issu de l'agriculture biologique et produits fermiers



Les Classiques

BEURRE OU SÈCHE	3.00	ŒUF, CHAMPIGNONS	6.50	ŒUF OU EMMENTAL	5.00
ŒUF MIROIR, EMMENTAL	6.50	ŒUF MIROIR, JAMBON	6.50	JAMBON	5.00
		JAMBON, EMMENTAL	6.50	EMMENTAL, CHAMPIGNONS	6.50

Les Traditionnelles

OIGNONS	9.50
œuf miroir ou brouillé, jambon, confit d'oignons maison, emmental	
CHAMPIGNONS	8.00
œuf miroir ou brouillé poêle de champignons de Paris, emmental	
ÉPINARDS	8.00
œuf miroir ou brouillé, épinards, emmental	
THON	8.50
œuf miroir ou brouillé, thon, emmental	

COMPLETE

œuf miroir ou brouillé	
jambon	
emmental	
	8.50



Côté terre



Les spécialités de la crêperie

Galette accompagnée d'une salade verte

12.00 SAUMON
Saumon fumé citron, crème fraîche de la ferme au fromage ail et fines herbes, emmental
13.00 SPINACH
Épinards, saumon fumé, crème fraîche de la ferme, citron, emmental
VEGETARIENNE 12.00
Courgettes, tomates cousinées, oignons confits, champignons, œuf miroir, emmental

Côté mer



CALENDOS 12.00
Camembert, pommes de terre dorées au beurre, emmental

LA BIQUETTE 11.00
Chèvre frais, confit d'oignons, emmental + miel Bio (1.00 €)

LES FANS 12.00
Bleu, chèvre frais, camembert, emmental

POULET 13.00
Poulet fermier, champignons de Paris cuisinés à la crème fraîche de la ferme, emmental

TARTIFLETTE 13.00
Reblochon, pommes de terre dorées au beurre, oignon confits, lardons, crème fraîche de la ferme, emmental

BOUCHÈRE 13.00
Steak haché du boucher, œuf, tomates cousinées avec oignons et thym, emmental

FOREST 11.00
Champignons de Paris cuisinés à la crème fraîche de la ferme et oignons, emmental

Les Salades



BRESAOLA
Salade Mesclun
bresaola
mozzarella di bufala
tomates
12.00

SALADE MESCLUN	3.20
SAUMON	12.00
Saumon, salade Mesclun, tomate, citron, crème fraîche de la ferme, ciboulette	
CHÈVRE	12.00
Salade Mesclun, chèvre frais, miel bio, noix, tomates	
PARISIENNE	12.00
Salade Mesclun, jambon blanc, emmental ou comté, champignons cuisinés, tomates	

Les Menus

Menu Midi 13.00

Du lundi au vendredi (sauf weekend et jours fériés)

- GALETTE TRADITIONNELLE -
- BOLÉE DE CIDRE 25 CL -
- CRÊPE BEURRE SUCRE -
- ou
- CRÊPE CONFITURE BIO

Menu Enfant 10.00

(weekend et jours fériés + 2€)

- GALETTE CLASSIQUE -
- SIROP BIO -
- ou
- JUS DE POMME BIO 20cl
- ou
- JUS D'ORANGE BIO 20cl
- CRÊPE NUTELLA -
- ou
- CONFITURE BIO + BEURRE SUCRÉ
- ou
- CHOCOLAT MAISON
- BOULE DE GLACE -

Crêpes Au Froment ou crêpes sarrazin (sans gluten)

Les Simple 1 INGRÉDIENT 5.00
Les Composées 2 INGRÉDIENTS 6.50
 (VOIR LISTE DES INGREDIENTS)

BEURRE/SUCRE 4.50
 CHOCOLAT MAISON
 NUTELLA
 NUTELLA BIO (+0.50)
 CITRON/SUCRE
 BOULE DE GLACE
 AMANDES EFFILÉES 4.50
 CRÈME DE MARRON "FAUGIER"
 BANANE BIO
 POMMES DORÉES AU BEURRE MAISON (+1.50)
 CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON (+1.50)
 POUDRE D'AMANDES 4.50
 POUDRE COCO 4.50
 KINDER BUENO
 BRISURES: OREO OU SPECULOS 4.50
 CHANTILLY OU CRÈME FOUETTÉE
 MIEL BIO
 SIROP D'ÉRABLE

Les Gourmandes

L'INCONTOURNABLE 9.00
 Caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly

LA CALVA 10.00
 Pommes dorées maison, flambée au Calvados

LA FLAMBÉE 8.00
 Flambée Grand Marnier, rhum ou calvados

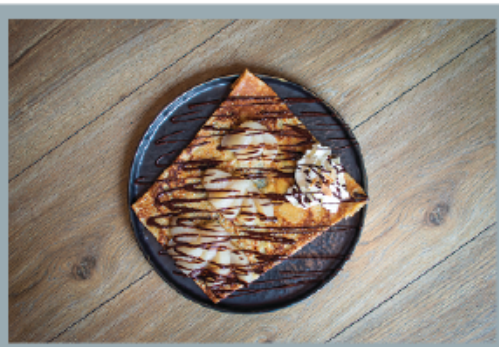
LA GOURMANDE 9.00
 Nutella, caramel beurre salé maison, banane BIO

THÉ OU CAFÉ GOURMAND

- Thé ou café
 - Pancakes chocolat maison ou caramel beurre salé maison
 - 2 verrines
 10.00

COUPE DE GLACE
 7.50 à 8.50
 DEMANDER L'ARDOISE

BOULE DE GLACE
 1 BOULE 3.00
 2 BOULES 5.50



BELLE HÉLÈNE
 Poire
 chocolat maison
 chantilly
 9.00



LA TATIN
 Pommes dorées au beurre maison
 caramel beurre salé maison
 chantilly
 10.50



LA BANANA
 Chocolat maison
 ou Nutella
 banane BIO
 glace vanille
 chantilly
 9.00

Le Brunch

Le dimanche à partir de 12h



22.00



UNE BOISSON CHAUDE (AU CHOIX):
 expresso, double, allongé, noisette, crème, thé

UNE BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX):
 bolée de cidre 25cl, ou jus de pomme bio 25cl, ou jus d'orange bio 25cl

UN FORMAGE BLANC
 avec pommes dorées maison, muesli et caramel beurre salé maison

SALADE MESCLUN

UNE GALETTE TRADITIONNELLE OU CLASSIQUE

UNE CRÊPE FROMENT (1 INGRÉDIENT)
 Beurre sucre, caramel beurre salé maison, chocolat maison, Nutella, pommes dorées, miel bio, citron, sirop d'érable, confiture bio, banane, crème de marron (Faugier), chantilly, boule de glace

Les Planches

Pour l'après...

Petit Dej Breton

10.00

PLANCHE DE FROMAGES 14.50

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14.50

PLANCHE BRETONNE 6.50
 assortiment d' amuses galettes

PLANCHE MIXTE 14.50
 charcuterie et fromages

BOISSON CHAUDE (AU CHOIX):
 expresso, allongé, chocolat, thé

JUS DE FRUITS (AU CHOIX):
 jus de pomme 25cl, jus d'orange 25cl, jus de pamplemousse 25cl, jus de citron 25cl

CRÊPE AU CHOIX:
 Beurre sucre, Nutella, Chocolat maison, caramel beurre salé maison confiture BIO

OU

PANCAKES:
 sucré Nutella, chocolat maison, caramel beurre salé maison, confiture BIO

OU

GALETTE ŒUF



LA CREPERIE BRETONNE

 LACREPERIE_FR

 LA CRÊPERIE GAMBETTA
LA CRÊPERIE LES LILAS

 LACREPERIE-LESLILAS.FR

6 Rue du pré Saint Gervais

93260 Les Lilas

tel : 01 48 58 37 90

lacreperieleslilas@gmail.com

120 Avenue Gambetta

75020 Paris

tel : 01 43 64 48 05

lacreperieduvingtieme@gmail.com

29 Rue de Belleville

75019 Paris

Toutes nos crêpes et galettes sont
tournées sur Billigs (plaque ronde et
fonte) et préparées artisanalement au
fur et à mesure de vos commandes
merci de votre Patience



APERITIFS

RICARD 2 cl 4 cl	3,50 6,00
KENAVO (<i>Pastis Breton</i>) 2 cl 4 cl	3,50 6,00
MARTINI ROUGE, BLANC OU ROSÉ 4 cl	4,50
CAMPARI 4 cl	4,50
APEROL 4 cl	4,50
PORTO ROUGE OU BLANC 4 cl	4,50
KIR BRETON 14 cl <i>Cassis, Pêche ou Mûre</i>	4,50
KIR SAUVIGNON 14 cl <i>Cassis, Pêche ou Mûre</i>	4,90
KIR ROYAL 14 cl	8,50
COUPE CHAMPAGNE BRUT OU ROSÉ 14 cl <i>Maison Arcoult</i>	9,00
COUPE DE PROSECCO 14 cl	6,50
POMMEAU DE BRETAGNE AOP 5 cl <i>Distillerie du Gorvello</i>	6,00
CHOUCHEN FRANÇOIS SÉHÉDIC 5 cl	6,00

LES BIÈRES PRESSION

	DEMI 25 cl	PINTE 50 cl
BLONDE <i>Pression</i>	3,50	6,00
SAINT ERWANN <i>Bière Abbay</i>	4,50	8,00
DREMMWEL <i>IPA Bière BIO</i>	4,80	8,50
BIÈRE DU MOMENT	4,00	8,00
BIÈRE SIROP 	3,50	6,50
PANACHÉ, TANGO, TWIST, MONACO	3,50	6,50
PICON BIÈRE	3,50	6,50

BOUTEILLE

DESPERADOS 33 cl	5,00
CHOUFFE 33 cl	6,50
FISCHER 33 cl	6,00
CARLSBERG 33 cl	5,00

VINS, CIDRE ET CHAMPAGNE D'EXCEPTION

CIDRES D'EXCEPTION

ERIC BORDELET (CHARCHIGNÉ 53)	BOUTEILLE 75 CL
"SYDRE ARGELETTE" BRUT	27,00
"SIDRE" BRUT TENDRE	25,00
"AUTHENTIQUE" POIRÉ	35,00

ERIC BORDELET: "LE SOMMELIER QUI A DONNÉ
SES LETTERS DE NOBLESSE AU CIDRE..."

VINS D'EXCEPTION

PAUILLAC BORDEAUX <i>Grand Cru Classé Philippe De Rothschild</i>	65,00
---	-------

CHAMPAGNE D'EXCEPTION

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ <i>Mareuil-sur-Aÿ (51)</i>	79,00
BILLECART-SALMON BRUT <i>Mareuil-sur-Aÿ (51)</i>	69,00




*Maison familiale depuis 7 générations qui s'attache à
privilégier la qualité, viser l'excellence dans le respect de
l'environnement et de revenir aux méthodes ancestrales.*



LES VINS

Nos vins sont sélectionnés avec Amour, chez des vignerons indépendants passionnés et respectueux de leurs Terroirs et leurs environnement.

LES VINS BLANCS	14 cl	46 cl	75 cl
SAUVIGNON IGP "POURQUOI PAS" <i>Val de Loire 2018 Domaine Sauger</i>	4,90	14,50	20,00
CHARDONNAY <i>Château Pesquié 2019 Rhône-Ventoux</i>	5,50	15,50	22,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ <i>Maison Luis Jadot</i>	6,00	16,50	26,50
MONBALZIAC	5,50	15,00	23,00
SANCERRE <i>2018 Domaine Millerieux</i>			37,00
CHABLIS <i>2018 Maison Luis Jadot</i>			38,00

LES VINS ROUGES	14 cl	46 cl	75 cl
ANJOU "SUR LE FRUIT" AOP <i>2018 Domaine Matignon</i>	4,90	14,50	20,00
VENTOUX RHÔNE BIO AOP  <i>"TERRASSES" 2018 Château Pesquié</i>	5,50	15,00	22,00
BORDEAUX BIO AOP "SARMENTINE" <i>2016 François Thienpont</i>	5,50	15,00	24,00
LOIRE CHINON BIO AOP  <i>"LA CUISINE DE MA MÈRE" 2018 Domaine Nicolas Grobois</i>			26,00
CÔTEAUX BOURGUIGNONS AOP <i>2017 Maison Luis Jadot</i>			28,00
SAINT-EMILION GRAND CRU BIO  <i>2015 Château peyroutas</i>			55,00

LES VIN ROSÉS	14 cl	46 cl	75 cl
ERIC TABARLY IGP Île-de-Beauté	4,50	12,00	20,00
CÔTE DE PROVENCE BIO AOP  <i>"LOVE BY LEOUBE" 2019</i>			28,00

LES CHAMPAGNES	14 cl	75 cl
MAISON ARCOULT		
CHAMPAGNE TRADITION BRUT	9,00	45,00
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT	10,00	51,00

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

4 CL D'ALCOOL	8,00
MOJITO: rhum blanc, ambré, citron vert, menthe, sirop de canne, limonade, angostura bitter	
MOJITO ROYAL: rhum blanc/ambré, champagne, menthe, citron vert, sirop de canne, angostura bitter	
MOJITO LOVE: rhum blanc/ambré, menthe, citron vert, sucre de canne, fruits rouges ou fruits de la passion	
T' PUNCH: rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
DAIQUIRI: rhum blanc, jus de citron vert, sirop de canne, lemonade	
PINA COLADA: rhum blanc, crème de cocco, jus d'ananas	
MAI TAI: rhum blanc/ambré, cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat	
CAIPIRINHA: cachaça, citron vert, sirop de canne	
CAIPIROSKA: vodka Absolut, citron vert, sucre de canne	
COSMOPOLITAN/GINGER COSMO: vodka Absolut, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de gingembre	
SEX ON THE BEACH: vodka Absolut, crème de pêche et de framboise, jus d'orange, jus de cranberry	
AMERICANO: Campari, Martini rouge, soda	
APEROL SPRITZ: Apérol, champagne	
OLD FASHIONED: whisky Maker' s Mark, angostura, sucre de canne, une zest d'orange	
WHISKY SOUR: Jack Daniel' s, sirop de canne, jus de citron	
AMARETTO SOUR: amaretto di Saronno, jus e citron, sirop de canne	
L' AMOUR A PSG: St. Germain, amaretto, sirop de canne, jus de citron	
MANHATTAN: Jack Daniel' s, Martini rouge, angostura	

LES CRÉATIONS

4 CL D'ALCOOL	
LE MOJITO BRETON	8,00
calva, cassonade, citron vert, menthe, cidre	
LA CALVA DO BREIZH'	8,00
calva, citron vert, cassonade	
LE BREIZH GINGER	9,00
citron vert, calva, ginger beer	
LE "PER" FIZZ	8,00
cointreau, jus de citron, jus de poire, eau gazeuse	
LE SPRITZ CELTE	8,00
Aperol, eau pétillante, cidre	

LE PETIT DÉJ BRETON

AVANT 12H

10,00

- BOISSONS CHAUDES AU CHOIX -
Espresso, Allongé, Chocolat Chaud, Thé

- JUS DE FRUITS PRESSÉ AU CHOIX 25 CL -
Jus de pomme, d'orange, de pamplemousse, de citron

- CRÊPE AU CHOIX -
Beurre sucré, Nutella, Chocolat maison, caramel beurre salé maison, confiture BIO

OU
- PANCAKE + VERRINE
Sucre, Nutella, Chocolat maison, caramel beurre salé, confiture BIO

OU
- GALETTE ŒUF -

LES HEURES JOYEUSES

17H - 20H

5,00

- PINTÉ DE BIÈRE BLONDE -

- ST. ERWANN BIÈRE ABBAY (+1,50) -

- DREMMWEL IPA BIÈRE BIO (+2,00) -

- BIÈRE DU MOMENT (+1,50) -

- PINTÉ DE CIDRE BRUT "VAL DE RANCE" -

- COUPE DE CHAMPAGNE (+2,00) -

- COCKTAIL -
avec ou sans alcool

POUR L'APÉRO

PLANCHE DE FROMAGES 14,50

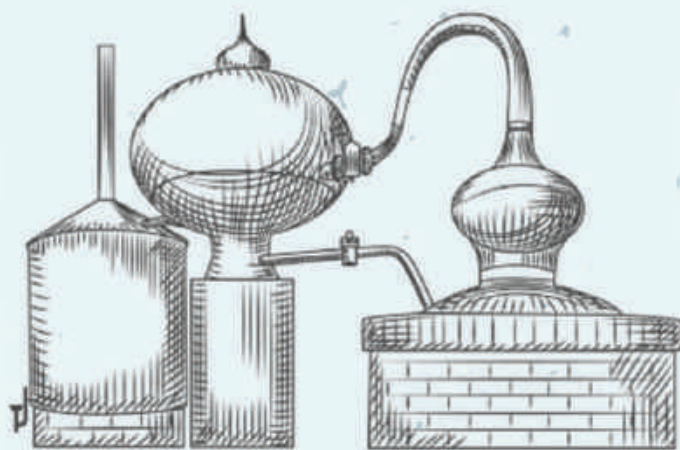
PLANCHE BRETONNE 6,50
Amusés galettes

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14,50

PLANCHE MIXTE 14,50
Charcuterie et fromages

LES DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
EAU DE VIE DE CIDRE BLANCHE BIO 	4,00	8,00
<i>Distillerie de Gorvello</i>		
FINE DE BRETAGNE TRADITION AOC	4,50	9,00
<i>Distillerie de Gorvello médaille de bronze</i>		
FINE DE BRETAGNE HORS D'ÂGE AOC	6,00	12,00
<i>Distillerie de Gorvello médaille d'or</i>		
GET 27 / GET 31		7,00
RHUM ARRANGÉES MAISON		6,00
<i>Fraise, framboise et ananas coco vanille</i>		
AMARETTI DI SARONNO		7,00
BAILEYS		7,00
LIMONCELLO		7,00
BREIZH / IRISH COFFE		10,00
<i>Calva, whisky, café, chantilly</i>		
COGNAC CAMUS	5,00	9,00
BASE ARMAGNAC	5,00	9,00
CALVADOS		8,00
PORTO ROUGE/BLANC		5,00
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY		6,00
GRAND MARNIER		7,00
COINTREAU		7,00
VIELLE PRUNE		10,00
POMME MANZANA		6,00



LES WHISKYS

	2 cl	4 cl
ARMORIK BREIZH		8,00
WHISKY BRETAGNE SINGLE MALT	6,00	12,00
JURA JOURNY SINGLE MALT		10,00
CHIVAS REGAL 12 ANS		12,00
MAKER'S MARK, BOURBON		12,50
LAPHROAIG SINGLE MALT		12,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL		10,00
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT SCOTCH		12,00
BALLANTINE'S BLENDED SCOTCH		10,00
JACK DANIEL'S		10,00
OBAN 14 SINGLE MALT SCOTCH		12,50
J&B BLENDED SCOTCH		9,00
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT JAPON	6,00	12,00

GIN, VODKA, RHUM, TEQUILA

	4 cl
GIN BRETAGNE, BOMBAY, HENDRICK'S	8,00
VODKA BRETAGNE, ABSOLUT, GREY GOOSE ET RUSSIAN STANDARD	10,00
RHUM SAINT-JAMES BLANC ET AMBRÉE	8,00
"DIPLOMATICO" RHUM VENEZUELA	10,00
TROIS RIVIERES MARTINIQUE	8,00
TEQUILA JUSE CUERVO ESPECIAL	8,00
SHOT RHUM ARRANGE	3,00
SHOT RHUM ARRANGE 1 METRE	25,00
<i>supplément accompagnement soda</i>	1,50





LES EAUX MINÉRALES

PLANCOËT PLATE 50 cl	4,00
PLANCOËT PLATE 1 L	5,50
PLANCOËT PETILLANTE 50 cl	4,00
PLANCOËT PETILLANTE 1 L	6,00

LES SODAS

BREIZH COLA 33 cl	3,80
BREIZH COLA ZERO 33 cl	3,80
BREIZH THÉ GLACÉ 33 cl	3,80
BREIZH LIMO 33 cl	3,80
DIABOLO 25 cl	3,50

LES JUS DE FRUITS

JUS DE POMME PETILLANT BIO 25 cl 	4,50
JUS DE POMME DU VERGER BIO 25 cl 	4,50
JUS DE FRUITS 25 cl <i>Orange, goyave, mangue, cranberry, ananas</i>	4,00
JUS PRESSÉ 20 cl <i>Orange, citron, pamplemousse</i>	5,00

LES BOISSONS CHAUDES

RESERVÉ UNIQUEMENT À LA RESTAURATION APRÈS 19H

CAFÉ BIO SIMPLE *	2,00
CAFÉ BIO DOUBLE *	4,00
CAFÉ BIO ALLONGÉ *	2,20
CAFÉ BIO NOISETTE *	2,30
CAFÉ BIO CRÈME *	4,50
CAFÉ BIO VIENNOIS *	5,00
CAPPUCCINO *	5,00
CHOCOLAT CHAUD	5,50
CHOCOLAT VIENNOIS AVEC CHOCOLAT MAISON	5,00
BOL DE LAIT	2,50
VIN CHAUD (SAISONNIER)	6,00

THÉS ET INFUSIONS

THÉ ET INFUSION BIO * 	4,50
---	------

* *Maison Café Richard, "Collection ville de Paris"* 



LE POMME D' ARMOR 9,00
vodka Absolut, cranberry, jus de pomme, sirop
de caramel

APHRODI' Z CIDER 9,00
gin bretonne, cidre brut, gingembre

GIN TONIC 8,00
gin bretonne, tonic

LES COCKAILS SANS ALCOOL

BORA BORA: jus de fruit de la passion, de citron, 6,00
sirop grenadine

SUN-SET: jus de pamplemousse pressé, 6,00
jus d' orange et goyave, sirop d' orgeat

ANANAS FIZZ: gingembre, jus d' ananas, 6,00
citron vert, eau pétillante

PINK: jus de citron, cranberry, zest de citron 6,00

VIRGIN MOJITO: citron vert, limonade, 6,00
cassonade

VIRGIN COLADA: crème de coco, jus d' ananas 6,00



LES CIDRES

BOLÉE BRUT OU DOUX 3,80
PICHET BRUT OU DOUX 7,00
Val de Rance Pleudihen (22)

LES BRUTS

LE CLASSIC 1L 12,00
Val de Rance

LE BRUT BIO 75 cl  15,00
Séhédic François - La Forêt de Fouesnant (29)

"FERMIER" 75 cl 15,00
Val de Rance - Pleudihen (22)

"SYDRE ARGELETTE" 75 cl 25,00
Eric Bordelet - Charchigné (53)

LES EXTRA BRUTS

L' EXTRA BRUT BIO 75 cl  14,00
Séhédic François - La Forêt de Fouesnant (29)

"HERITAGE" BIO 75 cl  19,00
*Distillerie du Gorvello-Nicolas Poirier
Sulniac (56)*

LES BRUTS TENDRES

"GUILLEVIC" BIO 75 cl  18,00
Distillerie du Gorvello-Nicolas Poirier-Sulniac (56)

"GWENNIC" BIO 75 cl  18,00
François Séhédic - La Forêt de Fouesnant (29)

"SIDRE" 75 cl 25,00
Eric Bordelet - Charchigné (53)


LES DOUX

"COCO D' ISSÉ" BIO 75 cl  20,00
Distillerie du Gorvello - Sulniac (56)

CIDRE "D'AUTOMNE" (SAISONNIER) 75 cl 15,00
Val de Rance - Pleudihen (22)

"CLASSIC" 1L 12,00
Val de Rance - Pleudihen (22)

LES DEMI-SECS

"CUVÉE TRADITION" BIO 75 cl  13,00
Distillerie du Gorvello-Nicolas Poirier

"DEMI SEC" BIO 75 cl  13,00
Séhédic François - La Forêt de Fouesnant (29)

LES POIRÉS

"CLOS ST. ANDRÉ" BIO 75 cl  22,00
Distillerie du Gorvello-Nicolas Poirier-Sulniac (56)

"GRANIT" 75 cl 33,00
Eric Bordelet - Charchigné (53)

DÉCOUVREZ LES AUTRES RESTAURANTS



6, Rue du pré Saint Gervais
93260 Les Lilas
Tel 01.48.58.37.90
www.lescreperiesbretonnes.fr



120, Avenue Gambetta
75020 Paris
Tel 01.43.64.48.05
www.lescreperiesbretonnes.fr

LE CIDRE ...

En Bretagne, le Cidre occupe
une place bien particulière,
liée à une société rurale
traditionnelle disparue, mais
qui a laissé des traces
profondes.

Très consommé il y a un siècle
mais un peu oublié, il a
regagné ses lettres de
noblesse grâce à des efforts de
qualité.