

Douceurs glacées

version Coupe ou Crêpe glacée

(Précisez votre choix : coupe 2 boules, crêpe 1 boule)

Pont du Secret 7,90€

Glace Vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, arrosée de chouchen

Dame de Trécesson 7,80€

Glace vanille, noix de coco, chocolat et chantilly

Vallée Sainte Anne 7,50€

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

Belle Ile 8,00€

Glace menthe, sauce chocolat et Get 27

Belle Alouette 7,90€

Glace caramel, poires, sauce chocolat et chantilly

Barenton 6,90€

Glace framboise et citron vert, coulis de fruits rouges et menthe fraîche

Délices de Crêpes

(farine de froment locale bio )

Sucre 2,50€ *

Beurre salé sucre ou sucre citron 3,00€ *

Double beurre salé sucre 5,80€

Chocolat (noir) 4,00€ *

Crème d'orange sanguine 4,50€ *

Miel , citron ou miel noir 4,50€ *

Caramel au beurre salé 4,50€ *

Pommes , caramélisées 5,50€

Bananes beurre salé sucre 5,00€

Fruit au choix sauce chocolat 5,80€

(Pommes, Banane, Poires)

Pommes , flambées Fine de Bretagne 7,50€

*Envie d'un plus sur votre crêpe :

Noix de coco ou noix ou amandes grillées  : 1,00€

Chantilly, chocolat, crème d'orange, sauce fruits rouges

ou caramel au beurre salé  : 2,00€

Flambage : 2,50€

Boule de glace , 3,00€

- Prix nets -

Il était une fois Bréhaut



Prenez le temps
Ici on goûte l'instant
La patience nous rend aimants
Les plats sont tendres
à ceux qui savent attendre
Ralentir le temps fou
en ce lieu au rythme doux
Ouvrez vos sens
S'arrêter est une chance
Sébastien Chagneau

Bienvenue à l'Orée des Sens



*Lieu magique pour savourer l'instant présent
et éveiller nos papilles. Nous avons à cœur de partager
le travail de nos artisans investis dans la qualité de
leurs produits, le respect des valeurs humaines et*

le développement durable
(La liste de nos producteurs est affichée en salle)



La crêperie est ouverte midis et soirs

- d'avril à mi-novembre du mercredi au dimanche + fériés
- Vacances scolaires sauf le lundi
- (Février, Pâques, Eté, Toussaint, Noël)

L'Aper-Ô

Formule duo 17 €

*1 cocktail (ou carte apéritif et bières) au choix par personne

*1 Grignotte partage au choix

Cocktail pour trinquer 6,00 €

* *La Potion du Moulin* (9cl): Chouchen, Fine de Bretagne,

Manzana arrosés au cidre

* *L'Up A Belle* sans alcool (33cl) : Sirop de grenadine, framboise et jus de citron arrosés d'eau gazeuse et de menthe fraîche

* *L'Elixir de jouvence* (33cl) : Fleur d'hibiscus, eau de source, gingembre, fleur d'oranger, sucre

Grignotte partage ou entrée

* *Groin-de-Breizh* 6,80€

Andouille, jambon, lard grillé, saucisse et cornichons

* *Assiette de 4 fromages* 6,90€

* *Chips de galettes et sa ronde de tapenades* 6,90 €

* *Ardoise du jour*

Menus

Grand Breizhou à 15 €

* Galette 3 ingrédients avec salade

* Crêpe au choix dans *Délices

* Boisson (1 bolée de cidre ou 25cl sans alcool ou 12cl de vin)

P'tit Breizhou (- 8 ans) 9,00€

* Galette ou pommes de terre avec 2 ingrédients au choix dans «Compose...»

* Crêpe à choisir dans *Délices ou 1 boule de glace artisanale

* Sirop, jus de pommes ou limonade (25 cl)

Le descriptif des produits est indiqué dans Compose, Délices, Boissons - Logos   Maison
La provenance de nos produits affichée en salle

- Prix nets -

Galettes de Blé noir et salade verte

(farine de sarrasin locale )

Korrigan 9,00€

Sur fond de chèvre, lard fumé grillé, miel et noix

L'Oust 9,00€

Aumônière de pommes de terre, andouille sur crème persillée

Gallo 9,60€

Omelette baveuse aux champignons, pommes de terre, gruyère, crème et tomates

Bois du Loup 9,50 €

Saucisse de Bretagne, champignons à la crème de roquefort et au camembert

L'Orée des Sens 8,90€

Poires poêlées au beurre, crème de Roquefort et pignons de pin

Maël Trec'h 9,50€

Pommes de terre, pruneaux, camembert fondu, lard grillé et crème et muscade

Val En Chanté 9,30€

Tomme locale, chèvre bio, camembert et Roquefort

Glaz 9,20 €

Tomates, oignons, champignons et pesto

Accompagnement de salade :

*Vinaigrette 

(moutarde, échalotes, ail, persil , huile, vinaigre de cidre , sel, poivre)

*Huile d'Olive et vinaigre de cidre bio 

Nos Galettes de Blé noir

(farine de sarrasin locale )

Grain de Meule 6,60€

Oeuf, jambon et emmental rapé

Les Forges 6,90€

Andouille locale aux oignons sur fond de moutarde

L'Oyon 7,20€

Truite fumée à la crème d'estragon et citron

Jardin des Moines 9,00€

Oeuf, jambon, emmental rapé, tomates, oignons et champignons

Brocéliande 9,20€

Saucisse de Bretagne, œuf, pommes de terre, chèvre et beurre persillé

Moulinière 9,20€

Lard fumé, œuf, pommes de terre, champignons, crème persillée

Mac 'u Breizh 9,50€

Oeuf, emmental rapé, steak haché, oignons et tomates

Pour accommoder votre plat :

- *Saladenn* : salade verte , 2,50€

- *Penn-saladenn* : salade verte, tomates, échalotes et herbes , 4,50€

- « Osez découvrir l'association de la glace à la moutarde » , 2,50€

Compose avec tes envies

Galette beurre 2,80€ + 1,50 € à 2,00€ par ingrédient
(ex.: galette  beurre + champignons  + chèvre  : 6,40€)

+ 2,00€

Chèvre local 

Tomme artisanale 

Roquefort,

Camembert,

Jambon,

Andouille artisanale 

Saucisse de Bretagne 

Poires poêlées 

Lard fumé grillé,

Steak haché surgelé,

Truite fumée,

Pommes caramélisées 

Pesto du jour 

1,50 €

Emmental rapé

Oignons déglacés au cidre 

Tomates fraîches 

Pommes de terre 

Crème fraîche

Beurre persillé 

Champignons frais 

Oeuf 

Nos desserts

* *Assiette de 4 fromages* 6,90€

* *Fromage blanc artisanal*  4,20€

+ 2,00 € pommes caramélisées ou sauce fruits rouges ou caramel au beurre salé 

* *Glaces artisanales*  1 parfum 3,00€

2 parfums 5,80€

Vanille gousse, chocolat, caramel au beurre salé, framboise, violette, citron vert, fraise, orange sanguine, menthe fraîche-chocolat, moutarde

* *Ardoise du jour* 

Nos crêpes gourmandes

(farine de froment locale )

Miroir aux Fées 8,90€

Volcan fourré au fromage blanc, fruits rouges, coulis et chantilly

Pas aux Biches 8,00€

Aumônière de poires et chocolat, saupoudrée d'amandes grillées sur chantilly

L'Hotié de Viviane 8,00€

Crème à l'orange sanguine nappée de chocolat, flambage au Grand-Marnier ou chantilly

L'Hermine 7,50€

Chocolat et noix flambée à la Chartreuse

- Prix nets -



Les Boissons Bretonnes



Apéritifs

<i>Pommeau, chouchen (4cl)</i>	3,60€
<i>Kir au cidre ou vin blanc (9cl)</i>	3,60€
<i>Pastis Marin Breton (4cl)</i>	3,70€
<i>Whisky Eddu (4cl)</i>	6,00€
<i>Whisky Eddu baby (2cl)</i>	3,00€
<i>Cocktail Bréhaut</i>	6,00€

- *La Potion du Moulin (9cl)*
Chouchen, Fine de Bretagne, Manzana arrosés au cidre
- *L'Ysa Belle (33cl)*
Sirop de grenadine, framboise et jus de citron arrosés
d'eau gazeuse et menthe fraîche
- *L'Elixir de jeunesse (33 cl)*
Fleur d'hibiscus, eau de source, gingembre, fleur d'oranger, sucre

Les boissons froides

<i>Sirop (25cl)</i>	2,00€
<i>(grenadine, framboise, fraise, pulco citron ou orange, menthe)</i>	
<i>Limonade artisanale bio (25cl)</i>	3,00€
<i>Eau minérale naturelle Plancoët (1l)</i>	5,50€
<i>Eau minérale gazeuse Plancoët (0,50cl)</i>	3,00€
<i>Jus de Pommes bio (25cl)</i>	3,00€
<i>Breizh Cola (33cl)</i>	4,00€
<i>Lait Ribot artisanal (bolée 20cl)</i>	2,50€

Les boissons chaudes

<i>Café Guatemala (Artisan torréfacteur Paimpont)</i>	1,80€
<i>Café au lait ou crème</i>	2,30€
<i>Thé</i>	2,50€
<i>(Ceylan, vert à la menthe)</i>	
<i>Infusion Bien-être (digestion, relaxation)</i>	2,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

- Prix nets -

Les cidres d'ici



Cidrerie Artisanale La Ruudaie

- la bolée pression (20cl)	2,60€
- le pichet (50cl)	6,00€
Cidre artisanal brut ou doux (75cl)	8,00€
Jus de pommes pétillant (75 cl)	6,90€

L'Atelier de la Pépie

Cidre extra brut bio (75cl)	8,90€
Chouchen demi-sec artisanal (37,5cl)	11,90€

Les bières artisanales Lancelot

(33cl)	5,00€
Lancelot (blonde)	Blanche Hermine (blanche)
Bonnet Rouge (fruitée)	Duchesne Anne (blonde)
Cervoise (ambrée)	Telemn Du (brune)

Les Vins

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Blanc Bordeaux AOC «Villecour de Maleyre» 2016	2,50€	4,80€	8,50€
Rosé bio Sable de Camargue AOC «St Roman»	3,00€	5,80€	10,50€
Rouge Côtes du Rhône AOC «Le Bois des Grives» 2016	2,50€	4,80€	8,50€
Vins de propriété Château Bellevue Bergerac AOC			
Rouge 2014 - bot. 75 cl			25,80€
Rosé 2015 - bout. 75cl			19,00€

Les Digestifs

Get 27 (4cl)	5,00€
Manzana (4cl)	5,00€
Fine de Bretagne (4cl)	6,00€
Chartreuse (4cl)	6,00€