## FORMULE DÉJEUNER 16.90€

**Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés**

1 Galette complète
1 Beurre sucre ou crêpe classique
1 Verre de cidre ou soft*

## FORMULE LUNCH 18.90€

**Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés**

1 Galette Complète ou Spécialité
1 Crêpe classique ou mixte
1 Verre de cidre ou soft*

## FORMULE SALADE 18.90€

**Le midi jusque 14h, hors WE et jours fériés**

1 Salade composée
1 Crêpe classique ou mixte
1 Verre de cidre ou soft*

## FORMULE GOURMANDE 26.90€

1 Kir Breton ou After Glow** ou Coupe de Champagne (+2.50€)
1 Galette au choix (Suliac +2.50€, Loudéac +3€)
1 Crêpe ou coupe glacée au choix
1 Verre de cidre, vin ou soft*

* **Softs :** Coca, Coca zéro, limonade, eau pétillante, diabolo, sirop à l'eau, jus de fruit, ice tea maison

** **After Glow :** cocktail sans alcool avec jus d'ananas, jus d'orange et grenadine

## FORMULE ENFANT 11.90€

**Jusqu'à 10 ans**

1 Galette mixte
1 Crêpe classique ou 2 boules de glace
1 Verre de jus de pomme / ananas / orange ou un sirop à l'eau

## GLACES ARTISANALES

SORBETS : Citron vert, Fraise, Pomme

GLACES : Vanille, Chocolat, Café,
Noix de coco, Pistache,
Marron à l'ancienne,
Caramel au beurre salé

| | |
|---|---|
| **Coupe 2 boules** | 7.90€ |
| **Coupe 3 boules** | 9.90€ |
| Supplément chantilly | 1.90€ |

## COUPES GLACÉES 12.90€

| | |
|---|---|
| **CHOCOLAT LIÉGEOIS** | 3 boules chocolat, chantilly, nappage chocolat |
| **CAFÉ LIÉGEOIS** | 3 boules café, chantilly, nappage chocolat |
| **DAME BLANCHE** | 3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, brisures de noisettes |
| **NOROÎT** | 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, pommes rissolées, brisures d'amandes, nappage caramel au beurre salé |
| **SUROÎT** | 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly, brisures d'amandes |
| **COLONEL** | 3 boules citron vert, vodka |
| **TROU NORMAND** | 2 boules de sorbet pomme, Calva 6 ans d'age 4 cl |
| **TROU BRETON** | 2 boules de glace pomme ou caramel + cidre de glace 4cl |
| **FINE FLEUR** | 2 boules chocolat + fleur de poire 4cl |

*Prix nets en euros, taxe et service compris. CB minimum 15€ . Chèque non accepté.*

| | | |
|---|---|---|
| **Paris Breizh Daumesnil** | 177 avenue Daumesnil, 75012 Paris | 01 43 45 16 10 |
| **Paris Breizh Italie** | 166 boulevard Vincent Auriol, 75013 Paris | 09 86 27 27 25 |
| **Paris Breizh St Maur** | 8 rue Saint Hilaire, 94210 St Maur la Varenne | 01 45 11 86 00 |
| **Paris Breizh Puteaux** | 93/95 rue Voltaire, 92800 Puteaux | 01 40 86 82 10 |

Crêperie Paris Breizh

*Nous favorisons le bien-être animal grâce à nos œufs de poule plein air, les cycles courts, l'agriculture raisonnée et les produits bio.*
*Tous nos légumes sont frais, toutes nos galettes sont réalisées minute.*
*Salé comme sucré, nous revendiquons le fait maison.*

# GALETTES DE BLÉ NOIR - farine bio sans gluten

| | |
|---|---|
| Galette beurre salé | 5.00€ |
| Ramequin de salade | 2.50€ |
| Supplément saumon fumé | 4.50€ |
| Supplément Saint-Jacques | 5.50€ |
| Supplément foie gras (la tranche) | 5.50€ |

## MIXTES - 10.90€

Œuf, emmental
Œuf, jambon
Bacon, emmental
Jambon, emmental
Saucisse, emmental
Fourme d'Ambert, noix
Tomates cuisinées, emmental

## COMPLÈTES - 12.40€

Œuf, jambon, emmental *
Œuf, chorizo, emmental *
Œuf, saucisse, emmental *
Œuf, bacon, emmental *
Œuf, raclette, jambon
Jambon, tomates cuisinées, emmental *
Jambon, champignons, emmental *
Œuf, thon, tomates cuisinées
Epinards à la crème, thon, emmental
Poireaux à la crème, œuf, jambon **
Jambon, raclette, pommes de terre
Fourme d'Ambert, poire, jambon **
Fourme d'Ambert, oignons, lardons
Œuf, épinards à la crème, emmental *

* emmental ou cheddar
** jambon ou lardons

## GOURMANDES - 14.90€

| | |
|---|---|
| **BAZOUGES** | Confit de canard, pommé de Bazouges, cheddar, pommes de terre rissolées, persil |
| **ELVEN** | Saumon fumé, épinards à la crème, chèvre |
| **GOULIEN** | Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, baies roses, citron |
| **ISSÉ** | Jambon de pays, mozzarella, tapenade, tomates confites, basilic |
| **JOSSELIN** | Pommes de terre rissolées, raclette, jambon de pays, jambon blanc, ciboulette |
| **TRAMAIN** | Pommes de terre rissolées, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche |
| **SULIAC** (+2,50€) | Fondue de poireaux à la crème, noix de Saint-Jacques minute, ciboulette, citron |
| **LOUDÉAC** (+3,60€) | Tranches de blocs de foie gras de canard, pommes fruits caramélisées, confiture de figue, baies roses |

*Œufs de poule en plein air. Tous nos légumes sont frais.*

## SPÉCIALITÉS - 13.90€

| | |
|---|---|
| **ARZAL** | Œuf, emmental, jambon, champignons, tomates cuisinées |
| **AUBIGNÉ** | Viande hachée, emmental, œuf, oignons, tomates cuisinées, persil |
| **BRÉAL** | Emmental, andouille de Guéméné, oignons, sauce moutarde à l'ancienne |
| **CARO** | Emmental, fourme d'Ambert, raclette, salade |
| **FOUESNANT** | Boudin noir, pommes (fruit) rissolées, emmental, salade |
| **FRÉHEL** | Œuf, lardons, champignons, crème fraîche, persil |
| **GUÉNIOC** | Emmental, fricassée de poulet mijoté au vin blanc à la crème, poêlée de champignons et châtaignes, persil |
| **KERVEN** | Chorizo, oignons, œuf, emmental, crème fraîche |
| **MORÉAC** | Chèvre, tapenade, pommes (fruit), miel, romarin, noix |
| **QUINTIN** | Mozzarella, œuf, tomates cerises, roquette, huile de truffe blanche |
| **POULLAOUEN** | Émincé de volaille à la crème Tandoori, emmental, champignons, oignons |

Ramequin de salade 2.50€ Ingrédient supp. ou changement d'ingrédient +2€

## SALADES COMPOSÉES - 15.90€

| | |
|---|---|
| **LOCMARIA** | Salade, jambon (ou thon à la crème), tomates confites, emmental, œuf dur, mayonnaise maison |
| **LOCTUDY** | Salade, émince de volaille à la crème Tandoori, lardons, pommes de terre rissolées, noix |
| **LOCMALO** | Salade, lardons, chèvre, tomates confites, toasts de tapenade |
| **LOCENVEL** | Salade, poulet grillé, tomates cerises, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan |
| **LOCMINÉ** (+1€) | Salade, jambon de pays, tomates confites, mozzarella, pesto, noix |
| **LOCRONAN** (+1€) | Salade, saumon fumé, chèvre, tomates cerises, toasts de tarama, citron |

# CRÊPES DE FROMENT

## CLASSIQUES - 6.90€

Chocolat maison
Pâte à tartiner maison *
Nutella
Citron frais (base beurre sucre)
Miel
Sirop d'érable
Confiture Myrtille
Fraise
Orange
Figue

## GOURMANDES - 7.90€

Crème de marron
Caramel au beurre salé maison
Compote de pommes maison
Gelée de cidre artisanale
Flambage Calvados
Grand Marnier
Rhum

* sans huile de palme

| | |
|---|---|
| Crêpe beurre sucre | 4.90€ |
| Crêpe double beurre sucre | 7.90€ |
| Supplément chantilly | 1.90€ |
| Supplément boule de glace | 2.90€ |
| Supplément flambage | 3.20€ |
| Modification farine (sarrasin) | 0.50€ |

## MIXTES - 9.90€

Miel, citron
Miel, noix
Sirop d'érable, chantilly maison
Chocolat, banane
Chocolat, noix de coco
Chocolat, confiture d'orange
Chocolat, brisures d'amandes
Nutella ou pâte à tartiner *, pralins
Nutella ou pâte à tartiner *, banane
Nutella, caramel au beurre salé
Crème de marron, chantilly
Crème de calisson, poire
Compote de pommes, brisures d'amandes

## SPÉCIALITÉS - 12.90€

| | |
|---|---|
| **ARZ** | Chocolat maison, banane, flambage rhum |
| **BANNALEC** | Banane, chocolat maison, chantilly, glace vanille |
| **BATZ** | Confiture d'orange, chocolat maison, brisures d'amandes, flambage Grand Marnier |
| **GAVRINIS** | Poire, chocolat maison, glace vanille, brisures d'amandes |
| **GLÉNAN** | Compote de pommes, brisures d'amandes, flambage Calvados |
| **HOEDIC** | Chèvre, confiture de figue, noix |
| **HOUAT** | Pommes rissolées maison, pommé de Bazouges, glace vanille, noix |
| **LOGODEN** | Pommes rissolées maison, caramel au beurre salé maison, glace vanille, brisures de noisettes |
| **MOLÈNE** | Nutella ou pâte à tartiner, pralins, chantilly, glace vanille |
| **OUESSANT** | Crème de calisson, poire, chantilly, pralins |
| **SUZETTE** (+1€) | Double crêpe, coulis d'orange maison, flambage Grand Marnier |