



RESTAURANT - CRÊPERIE
BY LES MOUETTES

Cuisine maison, à base de produits frais
Homemade cuisine, made from fresh products

Réservation 02 98 67 06 86

MENU 26 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 22 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Tomates d'antan, Mozzarella Di Bufala,
jambon de Serrano, pesto aux fines herbes
Yesteryear tomato, buffalo Mozzarella, Serrano
ham, fine herbs pesto

Œuf cocotte fermier au lard fumé, crème,
parmesan
Egg casserole with smoked bacon, cream and
parmesan

La petite pêche
Huîtres, crevettes, mayonnaise, vinaigre
d'échalottes
The small catch
Oysters, prawns, mayonnaise, shallot vinegar

Marée du jour
Catch of the day

Ballotine de poulet, sauce forestière,
pomme de terre rôtie aux algues
marines
Chicken ballotine, mushroom sauce, seaweed
roasted potato

Moelleux au chocolat, glace caramel
au beurre salé
Chocolate warm cake, salted butter caramel
ice cream

Tiramisu aux poires
Pear tiramisu

MENU 34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(STARTER + MAIN DISH + DESSERT)
BOISSON NON COMPRISE

[entrée + plat] ou [plat + dessert] : 28 €
[starter + main dish] or [main dish + dessert]

Pressé de crabe au fromage Madame Loïk et
tarte d'algues, velouté de panais à la tonka
Pressed crab with Madame Loïk cheese and seaweeds
tartare, tonka and parsnip sauce

Chou farci au confit de canard, oignons rosés
de Roscoff AOP caramélisés aux noisettes, jus
de champignons
Confit duck stuffed cabbage, caramelised pink onions
from Roscoff AOP with hazelnut, mushroom sauce

Filet mignon de porc, sauce au miel de Pleyber
Christ et romarin, frites, légumes de saison
Pork tenderloin, Pleyber Christ honey and rosemary
sauce, fries and seasonal vegetables

Médaille de bœuf VBF, sauce au poivre,
pommes de terre rissolées, légumes de saison
Beef medallion (from France), peppercorn sauce,
sauteed potatoes, seasonal vegetables

Saint Jacques, beurre blanc à la vanille et au
gingembre, farz de blé noir aux noisettes,
légumes de saison
Scallops, ginger and vanilla beurre blanc, black wheat
farz with hazelnuts, seasonal vegetables

Profiteroles au chocolat
Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat
noir, sauce chocolat, chantilly
Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and dark
chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream

Crème brûlée à la vanille
Vanilla creme brulee

LES BURGERS

BURGERS

	Le simple	Le double
Burger classique Haché de bœuf VBF, Tomme bretonne, tomate, confit d'oignons rosés de Roscoff AOP, cornichons, sauce du chef, salade, frites Minced beef (from France), Breton cheese, tomato, Roscoff pink caramelised onions AOP, gherkins, chef's sauce, lettuce, french fries	14,90 €	17,80 €
Burger Ty Coz Haché de bœuf VBF, chèvre, lard fumé, tomate, oignons rosés de Roscoff AOP confits, sauce du chef, salade, frites Minced beef (from France), goat cheese, bacon, tomato, Roscoff pink caramelised onions, chef's sauce, lettuce, french fries	15,50 €	18,60 €
Burger de la Mer Saumon mariné, crème fouettée au Sainte Maure de Touraine AOP, cacahuètes torréfiées, tartare d'algues, sauce asiatique, chou chinois, frites Marinated salmon, Sainte Maure de Touraine whipped cream, roasted peanuts, seaweed tartare, asian dressing, chinese cabbage, french fries	17,60 €	
Burger au canard Effiloché de canard, aubergines, tomates et poivrons confits, pickles de chou rouge, sauce framboise, Grana Padano Shredded duck, confit aubergines, tomatoes and bell peppers, pickled red cabbage, raspberry sauce, Grana Padano	17,80 €	

LES GALETTES DE BLÉS NOIRS

BLACK WHEAT SAVOURY CREPES

Nos galettes sont réalisées à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique

Complète Jambon blanc, œuf, gruyère Ham, egg, gruyere cheese	7,80 €
La Johnnies Oignons rosés de Roscoff confit, saucisse de Molène Roscoff pink caramelised onions, Molène sausage	7,90 €
Guimick Andouille de Guéméné, pommes confites, réduction de cidre Guéméné andouille, caramelised apples, cider reduction	8,10 €
La Descente Fromage à raclette, pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, lardons Raclette cheese, potatoes, creme fraiche, chives, lardons	9,80 €
La Montagnarde Jambon Serrano, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche Serrano ham, Reblochon cheese, potatoes, creme fraiche	10,60 €
La Saint Jakez Saint Jacques, fondue de poireaux aux épices bretonnes Scallops, fondant leek with breton spices	11,90 €

Supplément
2,00 €

Prix TTC , service compris

LES ENTRÉES STARTERS

Œuf cocotte fermier, lard fumé, crème, Parmesan Egg casserole, smoked bacon, cream, Parmesan	7,70 €
Tomates d'antan, Mozzarella Di Bufala, jambon de Serrano, pesto aux fines herbes Yesteryear tomato, buffalo Mozzarella, Serrano ham, fine herbs pesto	8,50 €
La petite pêche Huîtres, crevettes, mayonnaise, vinaigre d'échalottes The small catch : Oysters, prawns, mayonnaise, shallots vinegar	9,50 €
Chou farci au confit de canard, oignons rosés de Roscoff AOP, caramélisés aux noisettes, jus de champignons Confit duck stuffed cabbage, caramelised pink onions from Roscoff AOP and hazelnuts, mushroom sauce	11,80 €
Pressé de crabe au fromage Madame Loïk et tartare d'algues, velouté de panais à la fève de tonka Pressed crab with Madame Loïk cheese and seaweeds tartare, tonka bean and parsnip sauce	13,80 €

LES PLATS MAIN DISHES

Pokaï végétarien Riz à sushi, houmous, maïs poêlé, légumes de saison, sauce coco agrumes Tofu, three citrus rice, seasonal vegetables, coconut and citrus sauce	10,80 €
Ballotine de poulet, sauce forestière, pomme de terre rôtie aux algues marines, légumes du moment Chicken ballotine, mushroom sauce, seaweed roasted potato, seasonal vegetables	16,80 €
Filet mignon de porc, sauce au miel de Pleyber Christ et romarin frites, légumes de saison Pork tenderloin, Pleyber Christ honey and rosemary sauce, fries, seasonal vegetables	17,80 €
Médaille de bœuf VBF, sauce au poivre, pommes de terre rissolées, légumes du moment Beef medallion (from France), peppercorn sauce, sauteed potatoes, seasonal vegetables	20,80 €
Marée du jour Catch of the day	16,80 €
Saint Jacques, beurre blanc à la vanille et au gingembre, farz de blé noir aux noisettes, légumes du moment Scallops, vanilla and ginger beurre blanc, black wheat farz with hazelnuts, seasonal vegetables	19,80 €

Supplément frites : 3.50 €

Supplément salade : 2.50 €

LES DESSERTS DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé Chocolate cake, salted butter caramel ice cream	8,50 €
Tiramisu aux poires Pear tiramisu	8,80 €
Crème brûlée à la vanille Vanilla creme brulee	8,80 €
Profiteroles au chocolat Glaces vanille, caramel au beurre salé et chocolat noir, sauce chocolat, chantilly Chocolate profiteroles, vanilla, salted caramel and dark chocolate ice creams, chocolate sauce, chantilly cream	9,10 €

LES CREPES FROMENTS SWEET CREPES

Nos crêpes sont réalisées à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique

Beurre sucre Butter, sugar	3,50 €	Caramel au beurre salé Salted butter caramel	3,90 €
Confiture de fraise Strawberry jam	3,80 €	Chocolat Chocolate	3,90 €
Pâte à tartiner Chocolate spread	3,80 €	Poire, chocolat Pear, chocolate	4,20 €
Tagada Confiture de fraises, glace fraise, coulis de fraise, chantilly Strawberry jam, strawberry ice cream, strawberry sauce, whipped cream			6,80 €
Carambreizh Sauce Carambar, boule caramel au beurre salé, carambar Carambar sauce, salted caramel ice cream, carambar			7,30 €
La belle Hélène Poire pochée à la cardamome, sauce chocolat, glace vanille Poached pear with star anis, chocolate sauce, vanilla ice cream			6,20 €
La bretonne Pommes confites, caramel au beurre salé, glace à la vanille Caramelised apples, salted caramel, vanilla ice cream Avec flambage au Calvados à table With "flambage" with Calvados at the table			7,30 € 10,00 €
L'Atomick Crème brûlée, brisures chocolat "crème brûlée", boule crème brûlée Crème brûlée, "crème brûlée" chocolate crumbs, creme brulee ice cream			7,60 €

LES GLACES ICE CREAMS

Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly 3 scoops vanilla, chocolate sauce, chantilly		7,50 €
Caramel liégeois 1 boule vanille, 2 boules caramel au beurre salé, chantilly 1 scoop vanilla, 2 scoops salted butter caramel, chantilly		7,60 €
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly 2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, chocolate sauce, chantilly		7,60 €
Ty coz 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat au lait, sauce carambar, chantilly 1 scoop caramel, 1 scoop vanilla, 1 scoop milk chocolate, carambar sauce, chantilly		7,80 €
1 boule / scoop	2,10 €	
2 boules / scoops	3,60 €	
3 boules / scoops	4,90 €	

Supplément :
chocolat,
caramel, chantilly
1,60€

Parfums : Vanille, chocolat au lait, chocolat noir, caramel à la fleur de sel, crème brûlée, café, citron jaune, fraise, mangue.
Flavours: Vanilla, milk chocolate, dark chocolate, salted caramel, creme brulee, coffee, lemon, strawberry, mango.

SPIRITUEUX

Martini Bianco, 5cl	2,80€
Martini Rosso, 5cl	2,80€
Porto Rouge Offley, 5cl	2,80€
Pastis Ricard, 2cl	2,80€
Gin Gordon's, 4cl	4,60€
Vodka Smirnoff, 4cl	4,60€
Rhum Bacardi, 4cl	4,60€
Rhum Havana Club, 4cl	4,60€
Rhum Captain Morgan, 4cl	5,10€
Rhum Diplomatico, 4cl	7,50€
Rhum Zacapa, 4cl	7,50€
Whisky J&B, 4cl	4,60€
Whisky Jameson, 4cl	5,70€
Whisky Jack Daniel's, 4cl	7,00€
Whisky Singleton, 4cl	7,00€
Whisky Johnnie Walker, 4cl	7,00€
Whisky Cardhu, 4cl	8,50€
Whisky Talisker, 4cl	8,50€
Cognac, 4cl	5,00€
Armagnac, 4cl	5,00€
Bailey's, 4cl	5,00€
Kahlua, 4cl	5,00€
Calvados, 4cl	5,00€
Cointreau, 4cl	5,00€
Get 27, 4cl	5,00€
Get 31, 4cl	5,00€



RESTAURANT - CRÊPERIE
BY LES MOUETTES

BIERES & CIDRES BEERS & CIDERS

Pression / Draught

	25cl	50cl	75cl
Kronenbourg	2.50 €	5.00 €	
Grimbergen Blanche	3.40 €	6.40 €	
Grimbergen Blonde	3.80 €	6.90 €	
Grimbergen Ambrée	3.80 €	6.90 €	
Morgane Bio	3.60 €	6.60 €	
Cidre Kerné	2.60 €	5.00 €	8.70 €

Bouteille / Bottle

Brestoizh blonde aux algues 33cl	5,50€
Thoren, Indian Pale Ale 33cl	5,50€
Goémond Noir, stout 33cl	5,50€
Supersmash, blonde 33cl	5,50€

JUS & SODAS JUICES & SODAS

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	1,30€
Double expresso	2,30€
Latte <i>Expresso, lait</i>	1,50€
Allongé	2,50€
Cappuccino <i>Expresso, mousse de lait</i>	2,50€
Flat White <i>Double expresso, lait</i>	3,20€
Chocolat chaud	2,60€
Thés Whittington <i>Vert nature, Vert menthe, Earl Grey, English Breakfast, Ceylan, Fruits rouges</i>	2,50€
Infusions Whittington <i>Verveine citron, Verveine, Camomille</i>	2,50€
Irish coffee <i>Expresso, sucre, Jameson, Chantilly</i>	8,00€

Breizh Cola 33cl	3,00€
Breizh Zéro 33cl	3,00€
Breizh Lim' 33cl	3,00€
Breizh Thé 33cl	3,00€
Fanta 33cl	3,00€
Orangina 25cl	2,70€
Jus de fruits : orange, ananas, ACE, tomate 20cl <i>Fruit juices : orange, pineapple, ACE, tomato</i>	2,70€
Jus de pomme Kerné 33cl	3,20€
Shweppes Indian Tonic 25cl	2,70€
Shweppes Agrumes 25cl	2,70€
Diabolo Lemonade and cordial	2,50€
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orange, pomme, banane, kiwi) <i>Cordial and water (strawberry, grenadine, lemon, mint, peach, orange, apple, banana, kiwi)</i>	1,50€

COCKTAILS

KIR VIN BLANC Vin blanc, liqueur de fruit White wine, fruit puree	3,00€
KIR BRETON Cidre, liqueur de fruit Cider, fruit liquor	3,00€
KIR PETILLANT Crémant, liqueur de fruit Sparkling wine, fruit liquor	4,30€
BELLINI Crémant, purée de fruit Sparkling wine, fruit puree	4,30€
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert Vodka, Cointreau, cranberry, lime	8,00€
MARGARITA Tequila, Cointreau, citron vert, sucre Tequila, Cointreau, lime, sugar	8,00€
MOJITO AUX FRUITS Rhum, purée de fruit, menthe, citron vert Rum, fruit puree, mint, lime	8,00€
MARTINI PASSION Vodka, purée passion, vanille, vin effervescent Vodka, passion fruit puree, vanilla, sparkling wine	8,50€
APEROL SPRITZ Aperol, orange, crémant, eau pétillante Aperol, orange, sparkling wine, sparkling water	7,00€
SANGRIA Vin rouge, épices, orange, limonade Red wine, spices, orange, lemonade	6,00€
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, gin, rhum, Cointreau, tequila, cola Vodka, gin, rum, Cointreau, tequila, cola	9,00€
PINA COLADA Rhum, ananas, coco, Rum, pineapple, coconut	8,00€
PUNCH PLANTEUR Rhum, banane, orange, ananas Rum, banana, orange, pineapple	8,00€
EXPRESSO MARTINI Vodka, Kalhua, café, sirop vanille Vodka, Kalhua, coffee, vanilla syrup	8,00€
FRUITY BRAIN FREEZE Purée de fraise, sirop fraise, sorbet citron Fruit puree, syrup, sorbet	4,00€
ICED COFFEE Café, lait, sirop vanille Coffee, milk, vanilla syrup	5,00€
COUCHE DE SOLEIL Orange, cranberry, grenadine Orange, cranberry, grenadine	4,00€

VINS / WINES

Effervescents / Sparkling

	Verre	Btl
Veuve de la Lande <i>Chardonnay, brut</i>	3,50€	14,00€
Champagne Morel Brut <i>Chardonnay, Pinot Meunier et Noir</i>		35,00€

Blancs / White

	Verre	50cl	Btl
Altugnac, Languedoc <i>Chardonnay, beurré, IGP</i>	5,00 €	15.50 €	18,00€
Clos Roca <i>Viognier, Colombard, bio, fruité</i>	5.00 €	16.00 €	18,50€
Uby n°4, Côtes de Gascogne <i>Gros Manseng, moelleux, IGP</i>	6.00 €	17.50 €	20,50€
Muscadet, La Combe, Loire <i>Melon de Bourgogne, sec, AOC</i>	6.00 €	19.00 €	22,00€
Valjulus Signature, Languedoc <i>Chardonnay, bio, boisé, beurré, IGP</i>	7.50 €	23.50 €	27,50€

Rosés / Roses

	Verre	50cl	Btl
Uby n°6, Côtes de Gascogne <i>Cabernet franc, fruité, doux, IGP</i>	2,90 €	8,50 €	12,50€
Sable de Camargue, Languedoc <i>Gris de gris, sec, frais, IGP</i>	4.50 €	14.50 €	17,00€
Steff rosé, Provence <i>Syrah, grenache, fruité, épicé, IGP</i>	6.50 €	19.50 €	22,50€

Rouges / Reds

	Verre	50cl	Btl
Monsieur Jean Paul, IGP <i>Languedoc, léger</i>	4.00 €	12,00 €	14,00€
Clos Roca <i>Bio, fruité, rond</i>	5.00 €	14.50 €	17,00€
Bouissel, cuvée Capcièra <i>Sud Ouest, Syrah, épicé, rond</i>	6.00 €	19.00 €	22,00€
Grand Chemin <i>Languedoc, Pinot Noir, léger, IGP</i>	6.50 €	19.50 €	23,00€
Haut Médoc, Peylande <i>Bordeaux, Merlot, puissant, AOC</i>	7.50 €	22.50 €	26,00€

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	33cl	50cl	1L
Plancoët Intense	2,50€		
Plancoët Plate		3,00€	4,00€
Plancoët Fines Bulles		3,00€	5,00€