



La Misaine Crêperie



les crêpes de sarrasin buck wheat galettes (gluten free)

les spécialités buck wheat galettes (gluten free)

Table of specialties: BASQUE (15,5), PARME (14,9), SAVOYARDE (15,9), NORMANDE (15,5), MER DU NORD (16,9), TUKTUK (14,6), DELHI (14,6), VENTOUX (15,5), SUD EST (14,6), SO BREIZH (14,6), LA BRIGITTE (18,9).

les traditionnelles! the traditional ones!

Table of traditional crêpes: BEURRE SALÉ (4,5), ÉMENTAL RÂPÉ (6,9), OEUF miroir ou brouillé (6,9), JAMBON BLANC (6,9), BACON (7,5), ANDOUILLE DE GUÉMENÉ (8,5), CHAMPIGNONS À LA CRÈME (7), CHÈVRE PRÉPARATION CRÈME FRAÎCHE (8,9).

les complètes! egg, grated cheese, choice of meat

Table of complete crêpes: COMPLÈTE (10,5), COMPLÈTE CHAMPIGNONS (11,9), COMPLÈTE ANDOUILLE (11,5), COMPLÈTE BACON (10,9), COMPLÈTE POITRINE (10,9).



complétez votre garniture add toppings

Table of toppings: Emmental, oeuf, coulis de tomates (2,5), Beurre BORDIER à l'oignon de Roscoff (1,5).

Table of salads: SALADE VERTE (petite 3,5 / grande 7), FEUILLE DE CHÊNE (huile d'olive, vinaigre de noix).

les crêpes de froment wheat crepes

les traditionnelles! the traditional ones!

Table of traditional wheat crêpes: BEURRE SALÉ (4), BEURRE SUCRE (4,5), BEURRE BORDIER (5,5), CONFITURE (6,5), CITRON PRESSÉ FRAIS (5,9), MIEL (5,9), CRÈME DE MARRON (8,9), BANANE ou POIRE (6,5), NUTELLA (6,5).

les crêpes avec glace! crepes with ice cream!

Table of ice cream crêpes: L'ESTUAIRE (11,5), LA CARRÉMENT CARAMEL (10,9), LA PLOUGASTEL (10,9).

au caramel! caramel!

Table of caramel crêpes: CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON (6,5), CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY MAISON (8,5), CARAMEL BEURRE SALÉ, POIRE (8,9), CARAMEL BEURRE SALÉ, BANANE (8,9).

au chocolat! homemade chocolate!

Table of chocolate crêpes: CHOCOLAT MAISON (6,5), CHOCOLAT CHANTILLY MAISON (8,5), CHOCOLAT POIRE (8,9), CHOCOLAT BANANE (8,9).

les crêpes flambées! flambé crepes!

Table of flambé crêpes: FLAMBÉE (8,9), L'ORANGETTE (10,5), LA BANANE (10,5).

sur pâte blé noir! on buck wheat (gluten free)

Table of buck wheat crêpes: LA MENDIANTE (10,5), FORÊT NOIRE (11,5), LA PIMENTÉE (8,5), LA POIVRÉE (8,5).

complétez votre crêpe add toppings

Table of crêpe toppings: Amandes grillées (2), Boule de glace (3,5), Chocolat maison (2,5), Caramel au beurre salé (2,5).

sorbets et glaces! ice cream!

Table of sorbets and ice creams: FRAISE GARIGUETTE (3,5), VANILLE BOURBON (3,5), CARAMEL AU BEURRE SALÉ (3,5).

les boissons the drinks

l'apéritif! the aperitif!

Table of aperitifs: KIR BRETON (4,6), KIR VIN BLANC (4,6), PASTIS MARIN (4,6), ARLANN (5), POMMEAU (5), WHISKY BRETON (9,5).

les bières bretonnes! beers!

Table of Breton beers: BRITT (5,9), DREMIMWEL (6,5).

les cidres! ciders!

Table of ciders: KERNÉ (4,9 / 9,5 / 15,9), MANOIR DU KINKIZ (15,3), SÉHÉDIC (15,6), KERNÉ doux (15,3).

les vins! wines!

Table of wines: ROSÉ côte de Provence (4,9 / 25,9), ROUGE côte de Blaye (14,9 / 25,9), BLANC Sauvignon (4,5 / 24,5), CHAMPAGNE (45 / 75), GH Mumm Cordon rouge.

les digestifs Bretons! digestives!

Table of Breton digestifs: LAMBIG DE CORNOUAILLE (6,9), KREMIG (6,9).

les boissons fraîches! soft drinks!

Table of soft drinks: COCA-COLA/ZÉRO (3,9), LIMONADE (3), SIROP À L'EAU (1,9), JUS: ORANGE (3,9), JUS DE POMME (4,3 / 11,9), LAIT RIBOT (3,9), LAIT (2,5).

les eaux minérales! mineral waters!

Table of mineral waters: PLANCOET PLATE (5,2), PLANCOET FINES BULLES (5,2).

les boissons chaudes! hot drinks!

Table of hot drinks: CAFÉ / DÉCA (2,3), GRAND CAFÉ (4,1), CAFÉ CRÈME (2,9), GRAND CAFÉ CRÈME (4,6), CHOCOLAT CHAUD (3,6), CHOCOLAT VIENNOIS (4,6), THÉS parfum (4,1).

Table of teas: thé vert à la menthe (3), thé vert jasmin (3), thé darjeeling (4), thé Earl Grey (4), thé noir bergamote (4), thé Earl Grey Yin Zhen (4), thé 4 fruits rouges (4), tisane du berger (4).

Prix nets exprimés en euros. Liste des allergènes disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.