

# MENU



*La Bigoudine*  
Crêperie Restaurant

# A La Bigoudine C'est Vous Le Chef !!!

## Les Compositions Du Crêpier

Nature	<b>2,20€</b>	Emmental	<b>4,15€</b>
Beurre	<b>2,75€</b>	Jambon	<b>4,15€</b>
Œuf	<b>4,15€</b>	La complète : jambon, œuf, fromage	<b>6,95€</b>

Composez-vous-même Votre Galette

## Galette Spéciale Gourmandise

Composez Vos Galettes Gourmandises En Choissant Vos Ingrédients Dans La Liste

Galette gourmandise composée de 2 ingrédients	<b>6,50€</b>
Galette gourmandise composée de 3 ingrédients	<b>7,50€</b>
Super galette gourmandise composée de 4 ingrédients	<b>8,80€</b>

Emmental	Tomates Fraiches	Jambon
Œuf	Curé Nantais	Andouille
Oignons au Cidre	Chèvre	Poireau
Champignons Frais	Crème Citron Ciboulette	Salade Verte
Sauce Moutarde	Pomme de Terre	Saucisse

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

## Cote Terre

<b>LA ROZENN</b> : Curé Nantais, Pomme de Terre, Oignons Confits au Cidre, Poitrine Fumée, Emmental, Crème Fraiche, Salade Verte.	<b>12,50€</b>
<b>LA GUILLEMETTE</b> : Saucisse de Bretagne, Ananas et Pommes Poêlées, Crème Fraiche, Salade Verte.	<b>12,40€</b>
<b>LA KATELL</b> : Andouille ou Saucisse, Pommes Poêlées, Sauce Moutarde, Salade Verte.	<b>12,00€</b>
<b>LA FANTIG</b> : Chèvre Parsemé de Piment et Herbes de Provence, Poitrine Fumée, Tomates Confites, Noix, Salade Verte.	<b>11.80€</b>
<b>L'ESPELETTE</b> : Œuf, Emmental, Champignons, Poitrine Fumée, Piment d'Espelette.	<b>9.90€</b>
<b>LA TERROIR</b> : Chèvre, Pommes Poêlées, Poitrine Fumée, Noix, Salade Verte.	<b>9.90€</b>
<b>LA KRISTELL</b> : Chèvre, Miel, Noix, Salade Verte.	<b>10.60€</b>

## Cote Mer

<b>LA GROAZIG</b> : Noix de Saint-Jacques, Émincés de Poireaux, Salicornes, Citron, Salade Verte.	<b>13,50€</b>
<b>L'ECOSSAISE</b> : Saumon Fumé, Crème Citron Ciboulette, Salicornes, Salade Verte.	<b>11,80€</b>

## Notre Menu Enfant

(Jusqu'à 10 ans)

<b>Menu complet</b>	<b>7,90€</b>
---------------------	--------------

Sirop à l'eau

.....

Galette jambon emmental ou jambon frites ou steak haché frites (supplément 1.60€)

.....

Crêpe Nutella ou beurre sucre ou boule de glace

**Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts**

# Nos Burgers

Nos viandes sont d'origine française.

**BURGER BRETON** : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Andouille au Lard, Pommes Fruits, Confit d'Oignons. **14,80€**

**BURGER NANTAIS** : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Poitrine-Fumée, Œuf Miroir, Curé Nantais. **16,80€**

**BURGER CLASSIQUE** : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Tomate, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges. **14,90€**

Pour les audacieux, doublez le steak **4,00€**

Tous nos burgers sont accompagnés de frites, salade

## Les Salades Du Chef

Toutes nos salades sont composées de tomates cerises et confites, poivrons confits, oignons rouges émincés, salade verte ainsi que d'un fromage

**LE GRAND AUTEL** : Salade Verte, Tomates, Tranche de Champignons Crus, Pommes de Terre, Oignons Rouges, Noix, Radis, Ciboulette, Toasts au Curé Nantais, Tranches d'andouille Snackées, Vinaigrette au Vinaigre Balsamique. **16,00€**

**LE ROCHER DES AIGUILLES**: Salade Verte, Tomate, Pommes de Terres, Œufs, Poitrine Fumé, Dés d'Emmental, Croûtons, Oignons Rouges, Radis, Ciboulette, Noix, Vinaigrette au Vinaigre Balsamique. **14,90€**

**LE ROCHER DE L'OURS**: (Salade Végétarienne) Salade Verte, Tomates, Tomate Séchées, Carottes, Concombre, Maïs, Ciboulette, Noix, Chèvres Panés, Vinaigrette Aux Agrumes. **14,60€**

**LE ROCHER DU DORMEUR**: Salade Verte, Tomate, Maïs, Concombre, Pamplemousse, Toasts Chèvre et Saumon, Aneth, Crème Citron Ciboulette, Citron, Vinaigrettes aux Agrumes. **16,10€**

## Les Moules de Pays

Produit de saison, disponible selon arrivage.

**MOULE MARINIÈRES ET FRITES** **11,90€**

**MOULE BIGOUDINE ET FRITES** **13,90€**  
(Sauce à base de crème fraîche et cidre)

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

# Les Spécialités Maison au Caramel Beurre Salé

<b>CARAMEL BEURRE SALÉ «MAISON»</b>	<b>5,90€</b>
<b>MAXI CARAMEL BEURRE SALÉ</b> : 2 Crêpes.	<b>8,90€</b>
<b>LA BIGOUDINE</b> : Carapom, Boule Vanille, Chantilly.	<b>9,60€</b>
<b>CARABANANE</b> : Banane, Caramel Beurre Salé.	<b>8,60€</b>
<b>CARACHOC-CHANTILLY</b> : Chocolat Maison, Caramel Beurre Salé, Chantilly.	<b>9,90€</b>
<b>CARA-PRALIN</b> : Caramel Beurre Salé, Pralin, Chantilly.	<b>9,10€</b>

## Les Crêpes Traditionnelles

Nature	<b>2,40€</b>	Chocolat Coco Râpée Chantilly	<b>7,10€</b>
Sucre	<b>2,80€</b>	Pommes Poêlées	<b>6,30€</b>
Beurre	<b>2,80€</b>	Banane Dorée	<b>6,30€</b>
Beurre Sucre	<b>3,40€</b>	Jus De Citron	<b>4,50€</b>
Maxi Beurre Sucre (2 Crêpes)	<b>5,80€</b>	Confiture (Myrtille, Fraise, Abricot, Orange)	<b>4,40€</b>
Chocolat Nutella	<b>5,10€</b>	Chocolat Maison	<b>5,10€</b>
Maxi Nutella	<b>7,90€</b>	Maxi Chocolat Maison	<b>7,90€</b>
Chocolat Chantilly	<b>6,00€</b>	Chocolat Banane et Chantilly	<b>7,80€</b>
Chocolat Amandes et Chantilly	<b>7,00€</b>		

Supplément 1 boule de glace **2,80€**

Supplément chantilly **1,00€**

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

## Douceur Glacée

Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Noix de Coco, Rhum-Raisins, Caramel au Beurre Salé, Menthe-Chocolat, Ananas, Cerise, Poire, Citron Vert, Framboise, Fraise, Fruit de la Passion, Cassis, Mangue.

## Les Boules De Glace

1 boule de glace **2,80€**      2 boules de glace **4,50€**      3 boules de glace **6,50€**  
Supplément chantilly **1:00€**

## Les Coupes de Glace

**PORT LIN** : 1 boule Vanille, 1 boule chocolat, banane fruit, cookies, chocolat maison et chantilly . **7,80€**

**ST GOUSTAN** : 1 boule fruit de la passion, 1 boule framboise, palet breton, coulis framboise, chantilly. **7,80€**

**SABLE MENU**: 1 boule caramel, 1 boule vanille, palet breton, caramel beurre salé maison, chantilly. **7,80€**

**PORT AUX ROCS** : 1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, cookies, coco râpé, chocolat maison, chantilly. **7,80€**

**PEN BRON** : 1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, ananas, palet breton, caramel maison, chantilly. **7,80€**

**COLONEL** : 3 boules citron vert, vodka. **8,20€**

## Notre Café Gourmand

Café accompagné d'une crêpe beurre sucre, pommes caramélisées, glace vanille et chantilly. **8,20€**

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

# Apéritifs Bretons

## Spécialités de Bretagne

<b>KIR BRETON</b> : (au cidre) pêche, cassis, framboise ou mûre 12 cl.	<b>3,10€</b>
<b>POMMEAU</b> : Apéritif à base de jus de pomme et d'eau de vie de cidre 5 cl.	<b>4,40€</b>
<b>CHOUCHEN</b> : Apéritif à base de miel 5 cl.	<b>4,40€</b>

## Apéritifs Classiques

Kir vin blanc : Pêche, Cassis, Framboise ou Mûre 12 Cl	<b>3,30€</b>
Ricard ou Pastis 2 cl	<b>3,15€</b>
Martini blanc ou rouge 5 cl	<b>4,80€</b>
Porto rouge 5cl	<b>4,80€</b>
Whisky Glenfiddich 5 cl	<b>6,40€</b>

## Bières

<b>EN PRESSION</b> : 25 cl ou 50cl	<b>3,30 / 6,10€</b>
<b>RÉGIONALES EN BOUTEILLE 33CL</b> :	<b>6,00€</b>
L'arsouille, La Petite Fripouille, La Triple Buse, La Tellen Du.	
MONACO	<b>3,90€</b>
PANACHÉ	<b>3,70€</b>
SUPPL. SIROP	<b>0,20€</b>

## Les Boissons Fraîches

Cocktail Sans Alcool 25 Cl Sirop De Fraise, Jus D'orange, Jus De Pomm.	<b>4,20€</b>
Pommes.	<b>2,20€</b>
Sirop À L'eau 25cl.	<b>2,90€</b>
Limonade 33cl.	<b>3,20€</b>
Diabolo 33cl.	
Jus De Fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme) Ou Jus De Pomm.	<b>3,20€</b>
Pétillant 25cl.	
Coca, Coca Zéro, Perrier <b>33cl.</b>	<b>3,70€</b>
Schweppes Agrumes, Schweppes, Orangina, Ice Tea Pêche <b>25cl.</b>	<b>3,70€</b>
SUPPL. SIROP	<b>0,20€</b>

## Les Eaux

Plancoët 50 cl ou 100 cl.	<b>3,10 / 4,60€</b>
Plancoët fines bulles 50 cl ou 100 cl.	<b>3,20 / 4,80€</b>

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

## Les Cidres

### **Cidre Kerisac de Guenrouët (44)**

La bolée de 20 cl – brut ou doux.	<b>3,20€</b>
Le pichet 50 cl – brut ou doux.	<b>5,90€</b>
La bouteille 75 cl – brut ou doux.	<b>9,10€</b>

### **Cidre biologique La Ruaudaie (56)**

75 cl – brut.	<b>11,50€</b>
---------------	---------------

### **Cidre artisanal La Ruaudaie (56)**

75 cl – brut ou doux.	<b>10,30€</b>
-----------------------	---------------

### **Cidre d'Excellence la Ferme du Pressoir (53)**

La bouteille 75 cl – brut ou doux.	<b>13,60€</b>
------------------------------------	---------------

Jus de pomme artisanal 1 litre.	<b>9,20€</b>
---------------------------------	--------------

## Les Vins

	<b>Le verre 12cl</b>	<b>La bouteille 75 cl</b>
<b>Rouge :</b>		
Bordeaux Supérieur AOP De Brague	<b>5,00€</b>	<b>23,50€</b>
Saint Nicolas de Bourgueil AOP	<b>4,80€</b>	<b>22,50€</b>
<b>Blanc :</b>		
Sauvignon AOP Les Genêts	<b>3,80€</b>	<b>14,00€</b>
Muscadet/lie AOP Le fief de la Brie	<b>3,60€</b>	<b>13,50€</b>
<b>Rosé :</b>		
Rosé de Loire AOP Sourire de Loire	<b>3,60€</b>	<b>13,50€</b>
Coteaux d'Aix AOP Pigoudet	<b>4,10€</b>	<b>21,50€</b>
<b>Pétillant :</b>		
Vin pétillant « Veuve Lalande »	—	<b>17,80€</b>

## Les Boissons Chaudes

Café	<b>2,00€</b>	Grand café crème	<b>4,20€</b>
Grand Café	<b>3,80€</b>	Café viennois	<b>4,30€</b>
Décaféiné	<b>2,10€</b>	Thé, infusion	<b>3,15€</b>
Grand décaféiné	<b>3,90€</b>	Chocolat	<b>3,30€</b>
Café crème	<b>2,30€</b>		

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts*