




**Pour info:** les galettes ou crêpes avec le symbole  sont véganes ou peuvent être faites véganes.

## Menu du midi

Valable entre 12h et 15h, du mercredi au vendredi, hors jours fériés



En prenant une galette Complète ou Irlandaise ou Bergère:

- Vous pouvez prendre une bouteille d'eau 25cl (plate ou gazeuse) ou un jus/schorle (pomme, mangue ou rhubarbe) pour seulement 1€ ou une bolée de cidre pour seulement 2€

- Vous pouvez prendre une crêpe beurre-sucre, ou caramel au beurre salé, ou chocolat pour seulement 2,90€

- Et vous pouvez prendre un café ou un espresso pour seulement 1€

## Pour l'apéro

Chips de sarrasin maison  3,90 €  
Avec un dip maison au houmous à la menthe  +2,90 €


## Salade

Salade mixte avec chèvre chaud cuit au miel et noix 13,90 €  
ou avec saumon fumé

Petite salade d'accompagnement 4,90 €

*Vinaigrettes au choix*

Vinaigre balsamique et huile d'olive ou Erminig Dressing (vinaigre de cidre, huile de tournesol, moutarde à l'ancienne et miel)

 Puisque nous utilisons certains ingrédients bio, nous sommes certifiés. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

### Zusatzstoffen

1. Contient du sulfite / 2. Avec du phosphate / 3. Avec conservateur  
4. Avec des antioxydants / 5. Avec colorant / 6. Contient du lait ou de la crème / 7. Contient des oeufs / 8. Contient du blé

## Galettes

Les galettes sont des crêpes salées faites à partir de farine de sarrasin. Notre pâte est constituée de sarrasin bio IGP Bretagne, d'eau et de gros sel de Guérande. Elle est donc -suivant la recette traditionnelle- sans gluten et végane.

### La classique

**Complète** 9,90 €  
Oeuf bio, jambon<sup>2,3,4</sup> et emmental<sup>6</sup>

Sans oeuf ou sans jambon 8,90 €

*Ingrédient(s) supplémentaire(s) (par ingrédient)* +1,50 €  
Epinards, champignons, oignons confits ou tomates

„La petite Eddu“: petite galette avec emmental<sup>6</sup> et jambon<sup>2,3,4</sup> pour les enfants 4,90 €

### Les spéciales

**L'Irlandaise** 13,90 €  
Saumon fumé, épinards, emmental<sup>6</sup>


**La Ciel et Terre** 10,50 €  
Pommes de terre, pommes cuites, oignons confits, lardons<sup>3,4</sup>, vinaigrette Erminig (voire „Salade“)

**Soleil levant sur Concarneau** 11,90 €  
Sardines de Concarneau, crème au Miso, algues Wakame

**La Tartiflette** 14,50 €  
Reblochon<sup>5,6</sup> fondu au vin blanc, crème fraîche<sup>6</sup>, lardons<sup>3,4</sup>, pommes de terre

**La Campagnarde** 11,90 €  
Pommes de terre, champignons, jambon cru<sup>3,4</sup>, crème au roquefort<sup>6</sup>

### Les végétariennes/véganes

**La Complète Légumes** 13,50 €  
Emmental<sup>6</sup>, épinards, tomates, champignons et oignons confits  
Également disponible sans beurre et avec du « fromage » végane 

**La Quatre Fromages** 13,90 €  
Emmental<sup>6</sup>, reblochon<sup>5,6</sup>, fromage de chèvre, crème au roquefort<sup>6</sup>, et une petite salade

**La Bergère** 13,90 €  
Fromage de chèvre cuit au miel, oignons confits au cidre, noix, et une petite salade  
-également possible avec des épinards ou des tomates ou des pommes à la place des oignons


**La Provençale**  10,90 €  
Pommes de terre, poivrons cuits, purée de tomates, herbes de provence et huile d'olive

## Crêpes

Les crêpes suivantes sont aussi possibles avec la pâte à galette, ou la pâte à crêpes végane.

Beurre-sucre  4 €  
Beurre-sucre cannelle  4,20 €  
Beurre-sucre-citron  4,50 €  
Caramel au beurre salé maison<sup>6</sup> 4,90 €  
Chocolat noir  ou Nutella 4,90 €  
Miel ou confiture  (abricot ou fraise) 4,90 €  
Pâte à tartiner maison  4,90 €  
Banane ou poire et chocolat noir<sup>6</sup>  6,50 €  
La « Mat » 5,50 €  
Caramel au beurre salé<sup>6</sup> et chocolat noir<sup>6</sup>  
Pomme et caramel au beurre salé<sup>6</sup> 6,50 €  
*Supplément flambage au Calvados* +1 €  
Crème de marron de l'Ardèche  4,90 €  
Amandine 6 €  
Frangipane maison<sup>6,7</sup> et chocolat noir<sup>6</sup>  
La Suzette  6,50 €  
Sirop d'orange maison et flambage au grand-marnier

### Extras pour les crêpes

Une boule de **glace maison**: vanille ou caramel au beurre salé ou vanille végane  2,50 €  
**Amandes effilées** 0,90 €  
**Crème chantilly** ou crème chantilly au caramel au beurre salé maison 0,90 €

## Gâteaux

**Brownie maison**<sup>6,7</sup> (au sarrasin : sans gluten) avec une boule de glace vanille ou caramel 6,50 €

**Gâteau breton**<sup>6,8</sup> avec crème chantilly au caramel au beurre salé 5,90 €

## Café gourmand

Espresso ou café allongé avec un mini brownie, mini gâteau breton, petite meringue et chantilly au caramel au beurre salé 8,90 €



# Notre choix de boissons

## Boissons froides

Eifel Quelle « Classic » (eau gazeuse) ou « Still » (plate) 25cl/75cl	2,50 €/5,50 €
Jus de pomme ou mangue ou rhubarbe, 20cl/40cl	2,90 €/4,90 €
Mélangé avec de l'eau gazeuse (« Schorle ») 20cl/40cl	2,50 €/3,90 €
Proviant, limonade bio à la rhubarbe ou citron-gingembre, 33cl	3,90 €
Aitea, thé froid à la grenade bio, 33cl	3,90 €
Orangina, 25 cl	3,90 €
Coca Cola normal ou Zero, 20 cl	2,50 €
Schweppes Bitter-Lemon, 20cl	3,20 €
Sirop de grenadine <sup>5</sup> ou de fraise <sup>5</sup> ou de menthe avec de l'eau, 20cl	2,50 €
Café glacé (avec lait froid et glaçons)	2,90 €

## Boissons chaudes

**Thés**

Thé de Kusmi Tea : Darjeeling / Earl Grey / Thé vert / Thé blanc à la fleur d'oranger / Infusion à l'hibiscus et à la pêche / Tisane à la verveine	2,90 €
Tisane à la menthe fraîche ou au gingembre	3,50 €
Tisane « Le Bénéfique » tige de lavande	3,90 €

**Chocolat chaud** 3,90 €

**Cafés**

Espresso	2,20 €
Café Creme (=allongé)	2,20 €
Cappuccino	3,20 €
Café au lait (allongé avec beaucoup de lait)	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Supplément caramel au beurre salé	+0,50 €

## Vins français

Vins blancs	Verre 0,1L/0,2L	Flasche 75cl
Berthier L'instant Sauvignon blanc <sup>1</sup>	3,90 €/6,50 €	22,90 €
Luc Pirlet Chardonnay	3,30 €/5,50 €	20,90 €
Pouilly Fumé A.O.C. <sup>1</sup> , Sauvignon (uniquement à la bouteille)		39,90 €
<b>Rosé</b>		
Côteaux d'Aix-en-Provence A.O.P. <sup>1</sup> ,	4,20 €/6,90 €	24,90 €
<b>Vins Rouges</b>		
Côtes du Rhône Village AOP, Plan de Dieu	4,50 €/7,90 €	27,90 €
La Circulade Merlot	3,50 €/6 €	21,90 €
St. Emilion A.O.C. <sup>1</sup> , Merlot, Cabernet Franc (uniquement à la bouteille)		44,90 €
<b>Crémant:</b> Crémant de Loire	5,50 € (0,1L)	29,90 €

## Cidres

	Bolée (20cl) / Bouteille 75cl
Cidre Val de Rance doux <sup>1</sup> , 2% d'alcool	4,50 €/13,90 €
Cidre Val de Rance citron-gingembre, 4,5% d'alc., 33cl	5,50 €
Cidre Val de Rance bio demi-sec <sup>1</sup> , 4% d'alcool	4,50 €/13,90 €
Cidre Val de Rance brut <sup>1</sup> , 6% d'alcool	4,50 €/13,90 €
Cidre bio extra-brut <sup>1</sup> , 7% d'alc., 33cl	6,90 €
« Cidre » sans alcool (pur jus de pommes à cidre gazéifié), 25cl	4,50 €

## Apéritifs

Kir Breton Cassis, Pêche <sup>5</sup> ou fraise <sup>5</sup> 10cl	4,50 €
Kir Royal (avec crémant) cassis, pêche ou fraise 10cl	5,50 €
Pommeau de Bretagne AOC, 17%, 4cl/10cl	3,50 €/6,90 €
Chouchen, 14,5%, 4cl/10 cl	2,90 €/6,50 €
Ricard avec eau, 4cl	4,50 €
Lillet Blanc sur glaçons, 8cl	6,50 €
Lillet Blanc avec Tonic	6,90 €

## Bières

Bières bio bretonnes „Dremmwel“: blanche ou au sarrasin (sans gluten), 25cl	5,90 €
Leffe Blonde, 33cl	4,90 €
Picon Bière, 2cl, 21% avec Veltins 33cl	5,50 €
Veltins Pilsener sans alcool, 33cl	3,50 €

## Digestifs

Clément, Vieux Rhum agricole, 2cl <i>rum de la Martinique</i>	3,50 €
Eau-de-vie d'Alsace (framboise, poire ou mirabelle), 2cl	3,50 €
Fine de Bretagne AOC, 2cl <i>le calvados breton</i>	3,50 €
Eddu, 2cl <i>Whisky breton. Le seul au monde obtenu à partir de blé noir.</i>	3,90 €

## L'histoire d'Erminig

La légende raconte que la duchesse Anne de Bretagne, se promenant un jour d'hiver à cheval, assista à la chasse d'une hermine –Erminig en langue bretonne-. Erminig, plutôt que de traverser une rivière boueuse et salir sa belle fourrure blanche, préféra faire face aux chasseurs et à la mort. Fascinée, la duchesse lui laissa la vie sauve.

La devise de la Bretagne est depuis devenue: "Plutôt la mort que la souillure". Cette devise reflète le caractère des Bretons: sincères, sans compromis et authentiques.

Moi-même breton, je souhaite que vous retrouviez ces valeurs dans notre cuisine. Celle-ci est composée de produits frais, traditionnels et de qualité.

Savourez votre voyage culinaire en Bretagne

**.Bon appétit et Yec'hed mat\* !**

\*Yec'hed mat = santé en breton

## Erminig à la maison

Galette ou crêpe nature		2 €
Beurre Paysan Breton demi-sel	250g	2,90 €
Notre caramel au beurre salé maison	200g	4,90 €
	400g	7,90 €
Crème de marron de Clément Faugier	200g	4,90 €
Cidre Val de Rance Doux ou Brut	75cl	7,50 €



*Comme une courte  
escapade en Bretagne*

