

Les Apéritifs		
Kir, Kir Breton 17cl	3,50€	
Kir Pétillant 17cl	5,00€	
Spritz / alcool	6,00€	
Ricard, Pastis 2cl	3,50€	
Porto Rouge ou Blanc 5cl	3,50€	
Pineau des Charentes 5cl		
Rouge ou Blanc	3,50€	
Martini Rouge ou blanc 4cl	3,50€	
Pommeau 5cl	3,50€	
Chouchen 5cl	3,50€	
Cocktail de fruits 25cl		
sans alcool	4,50€	
Punch maison	5,50€	
Cocktail Breton	5,50€	
Cointreau, jus de fraises, fruits rouges et cidre		
Whisky Jameson 4cl	6,50€	
Rhum Saint James 4cl	6,50€	

Les Cidres		
	75cl	33cl
Cidre Artisanal brut «LA RUAUDAIE »	13,50€	7,00€
Cidre Artisanal doux «LA RUAUDAIE »	13,50€	7,00€
La Bolée	4,50€	

Les Softs		
Breiz Cola 25cl, Orangina 25cl	3,00€	
Fuzetea 25cl, Limonade 25cl	3,00€	
Plancoët Intense 33cl bouteille	3,50€	
Jus de fruits 25cl	3,00€	
Orange, ananas, abricot, fraise, pomme Artisanal		
Diabolo 25cl	3,00€	
Plancoët Sirop 25cl	3,00€	
Sirop à l'eau 25cl	2,50€	
Nos sirops : fraise, grenadine, menthe verte, citron, banane-kiwi		
Servi au verre		

Les Eaux		
Plancoët	1 litre 5,00€	1/2 litre 3,50€
Plancoët fines bulles	5,00€	3,50€

Boissons chaudes		
Café ou Décaféiné	1,90€	Chocolat chaud 4,00€
Café crème	2,10€	Thé & Infusion 3,50€

Les Digestifs		
Fraises des bois, Mandarine Impériale, Get 27, Get 31, Menthe pastille, Baileys, Cognac, Cognac aux amandes, Calvados, Poiré, Armagnac	6,50€	
Irish Coffee	9,50€	
orgasme (get 27/baileys)	8,50€	

Nos Salades repas	
Salade Périgourdine	15,00€
Salade, tomate, œuf miroir, gésiers confits, magrets de canard, sauce vinaigrette	
Salade Norvégienne	15,50€
Salade, saumon fumé, crème ciboulette, citron, tomate et toasts grillés, sauce vinaigrette.	

Formule P'tit lapin	
13,50€	jusqu'à 12 ans
Steak haché VBF grillé env. 125g, frites ou Jambon blanc, frites, (2 tranches) ou Galette 2 ingrédients au choix : jambon, fromage, œuf, champignons, sauce tomate	

Glace «Astérix» ou Glace 2 boules parfums aux choix ou Crêpe beurre sucre	
Un verre de jus de fruits 25cl ou Un soda au choix 25cl	
(tout changement annulera la formule et entrainera le prix à la carte)	

Les Traditionnelles Blé Noir		
Nature	3,00€	
Beurre	4,00€	Jambon, Emmental français 7,00€
Emmental français	6,00€	Oeuf, Emmental français 7,00€
Jambon	6,00€	Oeuf, sauce tomate 7,00€
Oeuf	6,00€	Oeuf, champignons 7,00€
Sauce tomate	6,00€	Champignons, beurre d'escargot 7,00€
Champignons	6,00€	Champignons, Emmental français 7,00€
Poitrine fumée grillée	6,00€	Poitrine fumée grillée, Emmental français 7,00€
Oignons	6,00€	Andouille de Guémené, pommes 8,00€
Andouille de Guémené	6,00€	Andouille de Guémené, oignons 8,00€
Beurre d'escargot	6,00€	Miel, chèvre 8,00€
Complète		9,50€
Œuf, jambon, Emmental français		
Complète oignons		11,50€
Œuf, jambon, Emmental français, oignons		
Complète champignons		11,50€
Œuf, fromage, champignons,, jambon		
Complète épinard		11,50€
Œuf, fromage, épinards, jambon		
Complète tomate		11,50€
Œuf, jambon, Emmental français, sauce tomate		
Complète salade		11,50€
Œuf, jambon, Emmental français, salade		
Complète ciboulette		11,50€
Œuf, jambon, Emmental français, crème ciboulette		
Complète pimentée		11,50€
Œuf, jambon, Emmental français, sauce pimentée sriracha		
Complète andouille		13,50€
Œuf, jambon, Emmental français, andouille de Guémené		
Salade verte	3,00€	Suppl. ingrédient 2,50€
Frites	5,50€	Suppl. Andouille 4,50€
		Suppl. Gésiers 4,50€

Les Vins			
EN PICHET		25cl	50cl
Sauvignon			
Blanc, Merlot Rouge, Rosé Pays d'Oc		5,50€	9,50€
Vin au verre	12cl	3,50€	
EN BOUTEILLE		37,5cl	75cl
Côtes du Rhone «Victor Bernard»			17,00€
Bordeaux «Château Lauduc»	12,00€		22,00€
Chinon Rouge AOC « Granges de la Perrière » 12cl	5,50€	12,00€	21,00€
TERES rosé Méditerranée IGP	Magnum 1.5l	40,00€	22,00€
Saumur Champigny «Domaine de Sanzay» vieille vigne			21,00€
Chinon Rosé	12cl	5,50€	19,00€
Côtes de Gascogne blanc moelleux	12cl	5,50€	19,00€
Chardonnay blanc sec	12cl	5,50€	19,00€

Les Bières			
Grimbergen Pression blonde	25cl	4,50€	33cl 5,00€ 50cl 6,00€
Bière Bretonne locale Staff ambrée ou blonde «Lulu»	bouteille	33cl	6,00€
Tourtel Twist sans alcool	bouteille	25cl	3,50€

Les Viandes	
Viandes d'origine française accompagnées de frites et salade	
Faux filet grillé env. 190g	
beurre Maître d'Hôtel	17,50€
Entrecôte grillée env. 210/230g	
sauce au poivre, béarnaise ou Roquefort	20,50€
Steak haché VBF grillé, frites	
125g origine UE	12,50€
Jambon blanc, frites (2 tranches)	10,50€
Assiette de fromages	7,50€
Supplément sauce : poivre, béarnaise ou Roquefort	2,50€

Les Spéciales Blé Noir	
La Popey's Epinards, chèvre, poitrine fumée, œuf	12,00€
La Forestière Champignons, crème, ciboulette, poitrine fumée grillée	12,00€
La Marguerite Compotée de pommes, Camembert, salade verte	12,00€
La Soubise Emmental français, champignons, oignons, jambon	12,00€
La Jardinière Fondue de poireaux maison à la crème, lardons fumés, salade verte	12,00€
La Fromagère Camembert, fromage de chèvre. Roquefort, salade	12,00€
La Campagnarde Œuf, Emmental français, andouille de Guémené, oignons	14,00€
La Basse cour	12,00€
Œuf, Emmental français, sauce tomate, champignons, poitrine fumée grillée	
L'Atlantique Saumon fumé, crème ciboulette, salade	13,50€
La Fermière Œuf, Emmental français, sauce crème fraîche au curry, blanc de poulet	12,00€
La Périgord Salade, gésiers confits, magrets de canard	12,00€
La Raclette	12,00€
Pommes de terre, fromage à raclette, crème fraîche, jambon blanc ou lardons, salade	
La Montagnarde	12,00€
Pommes de terre, Reblochon, crème fraîche, oignons, jambon cru	
L'Américaine	15,00€
Steak haché VBF, sauce tomate, oignons, œuf au plat, salade, ketchup, frites	
La Francinette	15,00€
Œuf, Emmental français, crème ciboulette, fromage de chèvre, poitrine fumée grillée, sauce tomate	

Les Crêpes			
Sucre	4,50€	Chocolat, amandes grillées	7,50€
Beurre	5,00€	Miel, citron	7,50€
Beurre sucre	5,50€	Crème de marrons, chocolat	7,50€
Confiture artisanale du moment	7,00€	Crème de marrons, chantilly	7,50€
Chocolat	7,00€	Pommes, caramel au beurre salé	8,00€
Banane	7,00€	Frangipane, chocolat	8,00€
Chantilly	7,00€	Frangipane, pommes	8,00€
Compotée de pommes	7,00€	Caramel au beurre salé, chantilly	8,00€
Citron frais	7,00€	Caramel au beurre salé , chocolat	8,00€
Miel	7,00€	Banane, chocolat, chantilly	9,00€
Crème de marrons	7,00€	Pommes, amandes grillées, chantilly	9,00€
Glacée 1 boule au choix	7,00€		
Nutella	7,50€	Coupe de Chantilly	4,50€
Frangipane	7,50€	Supp. ingrédient	2,00€
Caramel au beurre salé	7,50€	Supp. boule de glace	3,00€
Chocolat, chantilly	7,50€	Supp. flambage	3,50€
Chocolat, banane	7,50€		

Les Glaces	
DAME BLANCHE : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	9,00€
LA COUPE TOUT CHOCOLAT : 2 boules chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, chocolat chaud, chantilly	9,00€
CAFE LIEGEOIS : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly	9,00€
CHOCOLAT LIEGEOIS : 2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	9,00€
COUPE FRUITS ROUGES : 1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9,00€
BANANA SPLIT : banane fruit, 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, 1 boule fraise, chantilly, chocolat chaud	10,00€
LA COUPE DES GOURMANDS : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule cookies, 1 boule speculoos, caramel beurre salé, chantilly	10,00€
COUPE TROPICALE : 1 boule fruits de la passion, 1 boule mangue, 1 boule ananas, rhum arrangé, chantilly	11,00€
LA COUPE ICEBERG : 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat noir, get 27, chantilly	11,00€
LA COUPE DES ILES : 1 boule rhum raisins, 1 boule noix de coco, 1 boule mangue, rhum, chantilly	11,00€
LA COUPE BRETONNE : 3 boules pomme, calvados	10,00€
COLONEL : 3 boules citron vert, vodka	10,00€

Menu en ligne	
	
Avec ce QR code obtenez le menu directement sur votre téléphone ou allez sur notre site internet pour le télécharger directement à l'adresse ci-dessous www.creperie-pileouface.com	
Paiements acceptés : Carte bancaire / carte restaurant Chèque vacance / Espèce	

Les Crêpes Gourmandes	
Les Flambées Calvados, rhum, Poiré Williams, Grand-Marnier	8,50€
La Tatin	9,50€
Compotée de pommes, caramel, glace caramel au beurre salé, Chantilly amandes grillées	
La Marquise Banane, chocolat chaud, noix de coco râpée, Chantilly	9,50€
La Blue Berry Glace vanille, confiture de myrtilles. Chantilly, amandes grillées	9,50€
La Black &White	9,50€
Glace chocolat blanc, chocolat noir, Chantilly, chocolat chaud, amandes grillées	
La Belle des bois	9,50€
Glace fraise, coulis de fruits rouges, Chantilly, amandes grillées	
La Spéculoos	9,50€
Glace Spéculoos, caramel au beurre salé, Chantilly, amandes grillées	
After Eight Glace menthe chocolat, chocolat chaud. Chantilly, amandes grillées	9,50€
La Cookiesmania	9,50€
Glace cookies, frangipane, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées	
La Normande Sorbet pomme, flambée Calvados, pomme compotée	10,00€

Parfum de glaces	
COUPE 1 BOULE	3,00€
COUPE 2 BOULES	4,50€
COUPE 3 BOULES	6,00€
LES PARFUMS GLACES : café, vanille, chocolat noir, chocolat blanc, noix de coco, menthe-chocolat, speculoos, cookies, caramel au beurre salé, rhum-raisins.	
LES PARFUMS SORBETS : fraise, cassis, citron vert, framboise, pomme verte, mangue, ananas, fruit de la passion.	
Supplément Chantilly	2,00€
Glace enfant	
ASTÉRIX	3,50€



à Table

