

# Crêperie La Bolée Belgrand Tel : 09 86 07 15 33

Pour des raisons pratiques nous évitons de changer les couverts pour le dessert dans la formule du midi, merci de votre compréhension.

## FORMULE Midi 13 €

### Du Mardi au Samedi

La composition de la pâte de sarrasin : farine sarrasin de Bretagne, eau, sel, et œuf uniquement. Allergènes : 3

#### Une Galette de sarrasin au choix :

**La Super Complète :** Allergènes : 3-2-5

Fromage, œuf, champignon, jambon, ou blanc de dinde (servie avec un bouquet de salade verte)

**Florentine :** Allergènes : 3-2

Epinards, fromage, œuf Miroir, crème fraîche.

**La Fermière :** Allergènes : 3-2

Oignons cuits, œuf brouillé, fromage, crème fraîche.

**La biquette :** Allergènes : 5-2-6

Fromage de chèvre, noix pilées, salade verte assaisonnée.

**La Quiche :** Allergènes : 2-3

Poitrine fumée, fromage, œuf brouillé, crème fraîche.

**La Calzone pizza :** Allergènes : 2

tomates, champignons, fromage.

**Chef Salade : ( Une Salade )** Allergènes : 2-3-5

émincé d'épaule, blanc de dinde, œuf mimosa, emmental, tomate, salade verte.

**Steak haché frites :** Allergènes : 6

Origine France viande fraîche (servie avec un bouquet de salade verte)

**Oeufs au plat (3) frites et salade.** Allergènes : 2-3

#### 1 Crêpe froment au choix :

**La Gourmande :** Allergènes : 1-2-3-6

Confiture de Fraise, Chantilly, Amandes.

**Les Flambées :** Allergènes : 1-2-3

Grand Manier, Calvados, Rhum.

**Bigouden :**

Glace vanille, caramel, noix pilées. Allergènes : 1-2-3-6

**Chocolat :** Allergènes : 1-2-3-6

Chantilly, Amandes.

**Crêpe au Miel :** Allergènes : 1-2-3

**Ou Glace et Sorbet 2 parfum** Allergènes : 2-3

Vanille, café, chocolat, menthe, fraise, citron, framboise, pêche, cassis, mangue.

#### 1 boisson au choix

1 bolée 20 cl de Cidre Brut ou Doux  
Fabrication Artisanale.

1 Coca-Cola 33cl, S. Pellegrino 50cl, Eau M 50cl.

1 verre de vin rouge. Allergènes : 14 ou 1 Thé.

1 Jus de fruits : uniquement orange.

1 Café

## Petite Brasserie.

➤ **Salade Verte** Allergènes : 5 **4.00**

➤ **Salade Verte au noix pilées** Allergènes : 3-6 **5.80**

➤ **Salade au Roquefort et noix :** **7.50**  
tomates, salade verte. Allergènes : 2-6

➤ **Chef Salade :** émincé d'épaule, blanc de dinde, œuf, emmental, Allergènes : 2-3-6  
tomate, salade verte. **8.00**

➤ **Chèvre Chaud :** fromage de chèvre **8.00**  
Blinis de sarrasin, noix pilées, tomate. Allergènes : 2-3-6

➤ **Salade Mixte :** Allergènes : 3-6 **5.50**  
tomate, œuf, salade verte.

➤ **Steak haché frites :** Allergènes : 6 **7.00**  
Origine France viande fraîche (servie avec un bouquet de salade verte)

➤ **Assiette de jambon frites :** Allergènes : 6 **6.80**  
(servie avec un bouquet de salade verte)

➤ **Oeufs au plat (3) :** Allergènes : 3 **4.00**

➤ **Oeufs au plat (3) frites :** Allergènes : 3 **6.80**

➤ **Assiette de frites :** **3.80**

### Moule de Bouchot frites 13 €

#### en saison

Marinières au vin blanc Allergènes : 10-14  
(Façon du marin de LOCTUDY)

### Grillades 14,80 € Allergènes : 14-6

Pavé de Bœuf poêlé frites  
Servies avec un bouquet de salade

La crêperie ne rend pas la monnaie sur les tickets RESTO Article 6-décêt n 67-resto, mais réalise des avoirs sur ces tickets CRT centrale de règlement des titres.

# Galettes de sarrasin

## Les complètes

La composition de la pâte de sarrasin : farine sarrasin de Bretagne eau , sel , et œuf uniquement.

Allergènes : 2-3-5-6-7-8

> <b>La fermière</b> <small>Allergènes : 2-3</small>	<b>8,00</b>
fromage, œuf, oignon cuit, crème fraîche	
> <b>Carte jeune</b> <small>Allergènes : 2-3</small>	<b>8,00</b>
jambon, fromage, œuf miroir (servie avec un bouquet de salade verte assaisonnée)	
> <b>Paysanne</b> <small>Allergènes : 3</small>	<b>8,00</b>
2 œuf, 1 miroir, oignons cuits, lard	
> <b>Florentine</b>	<b>8,00</b>
épinards, fromage, œufs Miroir, crème fraîche	
> <b>La Guéméné</b>	<b>8,50</b>
andouille de Guéméné, moutarde	
> <b>Calzone pizza</b>	<b>8,00</b>
tomates, champignons, fromage	
> <b>La quiche</b>	<b>8,00</b>
poitrine fumée, fromage, œufs brouillés, crème fraîche	
> <b>Carte bleue</b>	<b>8,50</b>
bacon, fromage, œufs brouillés, crème fraîche	
> <b>La biquette</b>	<b>8,00</b>
fromage de chèvre, noix pilées, salade verte assaisonnée	
> <b>La cavalière</b>	<b>8,50</b>
hamburger, fromage, œuf miroir	
> <b>La roquefort</b>	<b>9,00</b>
roquefort , salade verte, lard, tomates, noix pilées	
> <b>La super Flo</b>	<b>9,50</b>
saumon, fumé, épinards, fromage, œufs Miroir, crème fraîche , citron	
> <b>La bretonne</b>	<b>8,00</b>
œuf miroir, saucisse, fromage	
> <b>La super complète</b>	<b>9,00</b>
jambon, ou blanc de dinde , fromage, œufs brouillés, champignons, crème fraîche , salade verte assaisonnée.	
> <b>Tartiflette</b>	<b>9,00</b>
reblochon, pommes de terre, poitrine fumée, crème fraîche salade verte assaisonnée.	
> <b>La totale</b>	<b>9,50</b>
fromage, œuf, tomates, oignons cuits, champignons, jambon, bacon , salade verte assaisonnée.	
> <b>La baltique</b>	<b>9,50</b>
saumon fumé, citron, crème fraîche	
<b>L'Américaine</b>	<b>9,00</b>
Maxi saucisse de Francfort, moutard, fromage, roulée façon hotdog, Frites & salade.	

## KIR BRETON Allergènes : 14

crème de cassis, cidre du Val de Rance bouché **3,50**

### Kir

vin blanc Sauvignon, crème de cassis **3,50**

### Cidre

doux ou brut

Pichet 25 cl Fabrication Artisanale	<b>3,00</b>
Pichet 50 cl Fabrication Artisanale	<b>5,80</b>
La bolée	<b>2,50</b>
Cidre bouché du Val de Rance 75 cl	<b>9,50</b>
Cidre bouché Kerisac 75 cl	<b>9,50</b>
Cidre bouché Fermier HENRIOT 75 cl	<b>14,50</b>

## Les simples Allergènes : 2-3

> <b>Beurre 1/2 sel</b>	<b>3,50</b>
> <b>Fromage</b>	<b>4,50</b>
> <b>Jambon</b>	<b>4,50</b>
> <b>Œuf 2 œufs (brouillé ou miroir)</b>	<b>4,50</b>

## Les composées Allergènes : 2-3

> <b>Fromage, tomates cuisinées</b>	<b>6,80</b>
> <b>Fromage, œuf</b>	<b>6,80</b>
> <b>Fromage, jambon</b>	<b>6,80</b>
> <b>Fromage, bacon</b>	<b>6,80</b>
> <b>Fromage, oignons cuits</b>	<b>6,80</b>
> <b>Œuf, jambon 2 œuf</b>	<b>6,80</b>
> <b>Œuf, bacon 2 œufs</b>	<b>6,80</b>
> <b>Œuf, tomates cuisinées, 2 œufs</b>	<b>6,80</b>
> <b>Œuf, oignons cuits 2 œufs</b>	<b>6,80</b>

## Les suppléments Allergènes : 2-8

> <b>Garniture</b>	<b>1,00</b>
> <b>Charcuterie</b>	<b>2,00</b>
> <b>Fromage</b>	<b>2,00</b>
> <b>Fromage de chèvre</b>	<b>3,00</b>
> <b>Saumon fumé 1 tranche</b>	<b>3,00</b>

## Crêpe froment

> Beurre, sucre	3.50
> Sarrasin, 1/2 sel	3.50
> Miel	5.00
> Citron : jus de citron frais	5.00
> Sarrasin, 1/2 sel, miel, citron	6.00
> Miel, citron	6.00
> Miel, amandes ou noix	6.00
> Chocolat nature	5.00
> Chocolat, noix ou amandes	5.50
> Chocolat, chantilly	6.00
> Chocolat, chantilly, amandes ou noix	7.00
> Chocolat, glace vanille, noix coco	6.00
> Bananes, chocolat	6.00
> Bananes, chocolat, chantilly	6.50
> Bananes, chocolat, chantilly, amandes	7.00
> Marrons	5.00
> Marrons, chantilly	6.00
> Marrons, chantilly, amandes ou noix	7.00
> Pommes cuites	6.00
> Chaud et froid, glace vanille	5.00
> Poires chocolat	6.00
> La cannelle	4.50

### Les glaces et sorbets

> Glace Sorbet (1parf) 3.5 (2parf) 5.5 (3parf) 6.50	
Vanille , chocolat , café , menthe chocolat, fraise, citron, framboise, cassis.	
> Pommes cuites chaudes, glace vanille	6.50
> Dame blanche	7.50
glace vanille, chantilly maison, chocolat chaud noix pilées	
> Café liégeois	7.50
café, glace café, chantilly maison	
> Chocolat liégeois	7.50
glace chocolat, chocolat chaud, chantilly maison	
> Belle Hélène	8.00
poires, glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison, amandes	
> Fraise melba (en saison)	8.00
fraise, sorbet fraise, glace vanille, amandes, chantilly maison	
> Pêche melba	8.00
Pêche au sirop glace vanille, sorbet pêche chantilly maison amandes	
> Banana split	8.00
glace vanille, chocolat, fraise, bananes, chocolat chaud, chantilly maison, amandes	
> La colonel	8.00
sorbet citron et vodka	

Allergènes : 1-2-3-6

### Les confitures

Au choix :	4.50
Fraise, framboise, abricot, myrtille	

### Les flambées

Au choix :	6.50
Grand Marnier, Calvados, Rhum.	

### Les suppléments

> Coupe de chantilly maison	4.00
> Supl chantilly	2.00
> Supl Alcool	3.00

### Les spéciales

> La gourmande :	7.00
Confiture de Myrtille, chantilly maison, amandes	
> Normande	8.00
pommes cuites, crème fraîche, flambée Calvados	
> Paimpolaise	8.00
chocolat, amandes, flambée Grand Marnier	
> Blanche neige	7.00
chocolat, glace vanille, chantilly maison.	
> Quimpéroise	7.00
chocolat, glace menthe, noix de coco, chantilly maison	
> Bigouden	7.00
caramel, glace vanille, noix pilées	
> Brestoise	8.00
confiture framboises, amandes, chantilly maison flambée Grand Marnier	
> Passion	7.00
pommes cuites maison, glace vanille, noix pilées	
> Antillaise	8.00
chocolat, bananes, glace vanille, noix de coco, flambée Rhum	
> Poire belle	8.00
poires, glace vanille, chocolat, chantilly maison, amandes	
> La grand-mère	7.50
sorbets ,cassis, chantilly maison, crème de cassis	

## CIDRES Doux ou Brut

Pichet Fabrication Artisanale.	25cl	3.00
Pichet Fabrication Artisanale.	50cl	5.80
Cidre bouché du Val de Rance	75cl	9.50
Cidre bouché Kerisac	75cl	9.50
Cidre bouché Fermier HENRIOT	75 cl	14.50
La Bolée	20 cl	2.50

## APERITIFS

Kir Breton : crème de cassis, cidre bouché brut	3.50
Kir vin blanc : Sauvignon, crème de cassis	3.50
Pastis 5l	3.80
Ricard	3.80
Martini rouge ou blanc	3.80
Porto	3.80
Suze	3.80
Vodka orange	4.80
Américano maison	4.90
Whisky JB, Grants , Whisky Breton	4.80

**Tous les apéritifs  
sont servis  
avec des amuse  
bouches**

## BOISSONS

Evian 50 cl	3.50	
Badoit 50 cl	3.50	
S. Pellegrino	3.50	
Jus de pomme 100%	3.50	
Perrier 33cl		
Sodas : Coca 33cl, Orangina 25 cl		} 3.10
Les Jus 25cl (orange, abricot, raisin, ananas.)		
Bières Heineken 33cl	3.80	
Kronenbourg 1664 33cl	3.80	

## LES VINS Allergènes 14

Vin rouge ST Chinian AOC	25cl : 3.50	50 cl : 7.00	Vin au verre 20 cl : 2.80
Vin blanc Chardonnay les délices Torremilla	25 cl : 3.50	50 cl : 7.00	Vin au verre 20 cl :
Chinon Michel Laurent AOC	75 cl 18.00	½ Bt 11.00	
Rosé Château Cavalier Côte de provence AOC	Bt 21.00		

## BOISSONS CHAUDES Allergènes 2.

>Café	1.80
>Thé	3.00
>Infusion	3.00
>Café crème grande tasse	3.00
>Chocolat chaud au lait gd tasse	3.00
>Capuccino à la Chantilly maison	3.50

## DIGESTIFS (3cl)

→ Calvados Père Magloir	6.5
→ Cognac	6.5
→ Eau de vie : Poire, Framboise,	6.5
→ Vielle Prune	6.5
→ Fine de Bretagne	6.5
→ Armagnac	6.5
→ Cointreau	6.5
→ Get 27 5cl	6.5