

Ti-Krampouezh



Les crêpes Bretonnes du bord de Loire

Apéritifs

Kir Breton • 12cl 5€

| **Cidre Brut** | Crème de cassis ou Mûres ou Pêche ou Framboise.

Kir Classique • 12cl 4.50€

| **Vin blanc sec** | Crème de cassis ou Mûres ou Pêche ou Framboise.

Pommeau de Bretagne • 8cl 6€

Chouchen • 8cl 6€

Martini Blanc ou Rouge • 8cl 5€

Porto Rouge • 8cl 5€

Ricard • 4cl 4.50€

Alcools

Vodka Sobieski | 37.5% | • 4cl 6.50€

Rhum Blanc Clément | 40% | • 4cl 6.50€

Gin Bombay Saphir | 40% | • 4cl 6.50€

Whisky ballantines | 40% | • 4cl 6.50€

Sélection prestige | 40% | • 6cl* 9€

*Accompagné d'un soft au choix

*établie en fonction des trouvailles de l'équipe au fil du temps, n'hésitez pas à demander à votre serveur.

Cocktails

Cidria • 12cl 6€

| **Cidre Brut** | Pommeau de bretagne, Crème de cassis.

Cornouaillais • 12cl 6€

| **Cidre Doux** | Lambig, Crème de cassis.

Celtic • 12cl 6€

| **Cidre Brut** | Chouchen, Crème de Mûres.

Pomme D'api • 12cl 6€

| **Gin** | Jus de pomme Artisanal, Sirop d'érable.

Ti-Punch • 6cl 7€

| **Rhum blanc** | Sucre de canne, Citron vert.

Ti K (sans alcool) • 12cl 5.50€

Jus de pomme Artisanal, Jus d'orange, Citron vert, Sirop d'érable.

Nos sans-alcool

Sirop à l'Eau • 25cl 3€

Menthe - Citron - Grenadine - Pêche - Fraise.

Diabolo limonade et sirop • 25cl 3.50€

Menthe - Citron - Grenadine - Pêche - Fraise.

Jus de Fruits Granini • 25cl 3.50€

Fraise - Ananas - Orange.

Jus de Pomme artisanal • Verre 25cl 4.50€

Fuzz tea pêche • 25cl 4€

Orangina • 25cl 4€

Coca Cola / Coca Cola zéro • 33cl 4€

Perrier • 33cl 4€

Plancoët Minérale

| **Plate** | 3€ | **Gazeuse** | 4€

• Bouteille 50cl 4€ • Bouteille 50cl 6€

• Bouteille 1l 4€ • Bouteille 1l 6€

Nos Bieres à la pression

Blonde

- 25cl 4.50€
- 50cl 8€

Pression du Brasseur*

- 25cl 5.50€
- 50cl 9.50€

*Une bière brassée en fonction de la saison par notre fournisseur.

Nos cidres



Bolée doux • Val de Rance • 20cl

4€

Bolée brut • Val de Rance • 20cl

4€

Le pichet artisanal bio • 50cl*

11€

La bouteille artisanal bio • 75cl*

14.50€

* selon arrivage du moment

Nos Vins

Rouges

Anjou Rouge

Verre • 12cl

4€

Pichet • 25cl

6€

Pichet • 50cl

11€

Gamay Rouge
"Coteaux d'Ancenis"

Verre • 12cl

5€

Bouteille • 75cl

19€

Blancs

Muscadet Coteaux
de la Loire

[Blanc Sec]

Verre • 12cl

4€

Pichet • 25cl

6€

Pichet • 50cl

11€

Coteaux d'Ancenis
« Malvoisie »

[Blanc ½ Sec]

Verre • 12cl

4.50€

Bouteille • 75cl

22€

Anjou « Pineau de
la Loire »

[Moelleux]

Verre • 12cl

5€

Bouteille • 75cl

23€

Rosés

Gamay Rosé

Verre • 12cl

4€

Pichet • 25cl

6€

Pichet • 50cl

11€

Cabernet d'Anjou

Verre • 12cl

4.50

Bouteille • 75cl

19€



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Galettes

Spécialités

13€

La Campagnarde

Émincé de poulet, œufs, emmental, pommes de terre, beurre aillé au Pommeau, champignons.

La Forestière

Jambon blanc, œufs, emmental, pommes de terre, champignons, beurre aillé au Pommeau.

L'Océane

Crevettes flambées au gin, parfumées au zeste de citron vert, et fondue de poireaux.

La Chevretine

Chèvre, emmental, tomates cuisinées basilic et thym, poitrine fumée grillée, miel.

La Penhoët

Émincé de poulet, emmental, champignons, sauce roquefort.

La Raclette

Fromage à raclette, jambon Serrano, emmental, pommes de terre.

La Saucibreizh

Émincé saucisse Bretonne, emmental, poivrons cuisinés à l'asiatique (sésame, soja), pommes de terre, sauce Breizh.

La Scandinave

Épinards à l'ail, saumon fumé, crème montée à l'aneth et zestes de citron jaune.

La Tarticrêpe

Reblochon, pommes de terre, crème fraîche, lardons fumés et oignons confits au cidre.

La Triskell

Andouille de Guéméné grillée, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits au cidre, pommes de terre, emmental.

La Végétarienne

Emmental, tomates cuisinées au thym et basilic, champignons, épinards à l'ail.

Incontournables

Galette Beurre

4€

La Complète

Œufs, jambon blanc, emmental.

9€

La Complète + Légumes

10.50€

La Complète + 1 légume au choix

- Champignons
- Pommes de terre
- Tomates basilic thym
- Poivrons à l'asiatique (soja, sésame)
- Oignons au cidre
- Épinards à l'ail

La Super Complète

Œufs, jambon blanc, emmental français, champignons, tomates basilic et thym.

12.50€

À Composer !

Galette Beurre + 1 ingrédient

6€

Galette Beurre + 2 ingrédients

7.50€

Galette Beurre + 3 ingrédients

9€

Nos ingrédients :

- Jambon blanc
- Œufs
- Champignons
- Crème fraîche
- Poitrine en tranches
- Tomates basilic & thym
- Emmental
- Pommes de terre
- Épinards
- Poivrons cuisinés
- Oignons au cidre

Nos extras :

3€

- Chèvre
- Reblochon
- Poulet
- Saucisse
- Saumon
- Andouille

+Supplément ingrédient

(*à sélectionner dans la liste "Nos ingrédients")

2.50€

Le saviez vous ?

Toutes nos galettes sont faites sur bilig à la commande et garnies avec des préparations maison. Nos galettes sont réalisées à partir de Farine Bretonne IGP Bio.



Nos burgers



Le Classic

Pain burger, steak haché 150grs, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, mayonnaise à l'huile de truffe, ketchup.

15€

Le Gargantua

Pain burger, steak haché 150grs, crème de champignons à l'armagnac, poitrine fumée grillée, cheddar, œuf au plat, tomates, salade.

16.50€

Le Texan

Pain burger, filet de poulet pané maison, cheddar, brisures d'oignons frits, salade, tomates, oignons rouges, sauce barbecue maison.

15€

Nos salades

13€

La Caesar

Salade verte, émincé de poulet, croûtons, œufs durs, parmigiano reggiano, tomates, sauce césar maison.

La Fromagère

Salade verte, chèvre chaud sur blinis de sarrasin, roquefort, parmigiano reggiano, noix, tomates, crème balsamique à la framboise.

La Méli-mélo

Salade verte, émincé de poulet, abricots moelleux, pêches au sirop, jambon Serrano, œufs durs, tomates, crème balsamique à la mangue.

La Nordique

Salade verte, saumon fumé, pommes de terre, œufs durs, pommes vertes, tomates, crème balsamique à la pomme, crème montée à l'aneth & zestes de citron jaune.

Les p'tits plus

+ Frites maison

3.50€

+ Salade verte et vinaigrette

3€

+ Sauce Breitz | Roquefort

2.50€

+ Sauce champignons à l'armagnac

+ Mayonnaise à l'huile de truffe | Barbecue

Le menu des enfants

(pour les - de 10ans)

1 Galette

(2 ingrédients au choix)

Oeuf - Emmental - Tomates cuisinées basilic et Thym -
Pommes de terre - Épinard - Champignons

Du

Steack haché (100g) Frites & Salade

+ Un dessert

1 crêpe Nature ou Beurre ou Beurre sucre

Du

1 boule de glace
Fraise ou Vanille ou Chocolat

Du

Pom'Potes

12€

Une boisson

(au choix ci-dessous)

Sirop à l'eau

Menthe - Citron - Grenadine - Pêche - Fraise

Diabolo

Menthe - Citron - Grenadine - Pêche - Fraise

Jus de fruit granini

Fraise - Ananas

Jus de pomme artisanal

Fuzz tea pêche • Orangina
Coca-Cola • Coca-Cola zéro



Nos Glaces

Coupes glacées

9€

Banana Split

3 boules de glace : vanille, fraise, chocolat / banane, sauce chocolat, chantilly.

Café Liégeois

3 boules de glace : café / sauce café, chantilly.

Chocolat Liégeois

3 boules de glace : chocolat / sauce chocolat, chantilly.

Dame Blanche

3 boules de glace : vanille / sauce chocolat, chantilly.

Pêche Melba

3 boules de glace : vanille / pêches au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly.

Caramelita

3 boules de glace : spéculoos, caramel beurre salé, vanille / caramel beurre salé, chantilly.

Pistachoc

3 boules de glace : chocolat, nougat, pistache / sauce chocolat, chantilly.

Pont Aven

3 boules de glace : vanille, chocolat, caramel / palet breton, chantilly.

Tagada Party

3 boules de glace : vanille, fraise, barbabapa / fraises Tagada®, guimauves, coulis de fruits rouges, chantilly.

Exotique

3 boules de sorbet : fruit de la passion, mangue, citron vert / chantilly.

Framboisine

3 boules de sorbet : framboise, mandarine, cassis / coulis de fruits rouges, chantilly.

Les Arrosées

8€

Le Gin Fizz

1 boule de sorbet : citron vert / Gin Bombay Saphir 4cl.

La Colonel

1 boule de sorbet : citron vert / Vodka Sobieski 4cl.

La Martiniquaise

1 boule de glace rhum raisin : Rhum Clément 4cl.

À Composer !

Coupe 1 boule

4€

Coupe 2 boules

5.50€

Coupe 3 boules

7€

Glâces :

Nougat
Pistache
Praliné
Spéculos
Vanille
Rhum raisins
Barbabapa
Café
Caramel beurre salé
Chocolat
Fraise
Menthe
Noix de coco

Sorbets :

Fruit de la passion
Mandarine
Cassis
Citron vert
Framboise
Mangue



Les suppléments :

+Chantilly. 2€

+Garniture. (*même liste que les parfums crêpe à composer) 2.50€

Nos boissons chaudes

Cafés

Expresso / Allongé 2.50€

Double Expresso 4€

Café crème 3€

Décaféiné 2.50€

Infusions

Earl Grey 4€

Ceylan 4€

Thé vert de Chine Sencha 4€

Thé vert à la menthe 4€

Tisane des Comptoirs 4€

Verveine menthe 4€

+Lait 0.50€

+Citron 0.40€

Digestifs

Lambig « eau de vie Bretonne » • 4cl 6€

Menthe Pastille • 6cl 5.50€

Cognac aux Amandes • 4cl 5.50€

Baileys • 6cl 5.50€

Cognac Gautier VS • 4cl 6€

Formule éco du midi

(Hors week-end et jours fériés)

13.50€

La Complète

ou

Complète + 1 légume au choix*

ou

La Galette de la semaine

(Voir l'ardoise ou demander au serveur.)

*Champignons - Pommes de terre - Tomates basilic & thym -
Poivrons à l'asiatique (soja, sésame) -
Oignons au cidre - Épinards à l'ail

+ 1 Crêpe au choix

Nature - Beurre - Beurre sucre -
Frangipane - Caramel beurre salé -
Crème de citron - Chocolat

+ 1 Boisson au choix

Jus de pomme
ou Bolée de cidre brut ou doux
ou Café



60 Place du Millénaire

44150 ANCENIS

02 40 09 93 39

tikrampouezh@hotmail.fr

www.ti-krampouezh.com