



Vous souhaitez la bienvenue et un bon appétit

Welcome and bon appétit

Nos galettes et crêpes sont faites maison à la demande

Our Pancakes and Buckwheat pancakes are home made on demand

Horaires

Du mardi au jeudi de 11h30 à 15h et de 18h30 à 22h30

Du vendredi au samedi de 11h30 à 23h

Le dimanche de 11h30 à 15h30

Fermé le lundi

Tél. 01 39 51 18 24



Crêperie des 2 portes

Provenance et origine des aliments :



Les matières sont choisies avec le plus grand soin. Nous privilégions les producteurs artisanaux, produisant selon les normes certifiées AB de l'agriculture biologique EN 45011, les producteurs en agriculture raisonnée et enfin les producteurs locaux.

La farine de Sarrasin utilisée pour les galettes est produite par le Moulin du Pavillon - 56920 Saint Gerand. Elle est certifiée AB par Certipaq.

La farine de froment utilisée pour les crêpes est produite par le Moulin du Pavillon - 56920 Saint Gerand. Elle est certifiée AB par Certipaq. Les œufs proviennent de poules élevées selon les normes AB. Les légumes et fruits frais proviennent du marché de Versailles.

La viande bovine est d'origine France. La viande de poulet est d'origine France.

Nos boissons

Le cidre artisanal / Artisanal cider

	Pichet 1L pression	Pichet 50cl pression	Verre 20cl
Brut, /dry 4,5°	13.90€	7.90€	4.40€
Doux/Sweet 2,5°	13.90€	7.90€	4.40€
Fermier Bouteille 75cl, 2,5°	15.10€		

Notre cidre
brut
artisanal est :



Notre cidre
doux
artisanal
est :



Notre jus de
pomme
artisanal est :



Nos Cocktails sans alcool/Alcohol free

Cocktail de jus de fruits.....	4.90€
Orange, ananas, sirop de grenadine	
Orange, pineapple, grenadine syrup	
Cocktail Hawaiï.....	5.90€
Jus d'ananas, orange, lait de coco	
Pineapple juice, orange, coco milk	

Nos bières / Beers

Monaco 25cl.....	5.10€
Armen blonde "bio" bretonne 33cl.....	4.90€
Morgane pression Bio 25 cl 2,5°.....	4.70€
Morgane pression Bio pinte 50 cl 2,5°	8.90€
Panaché 25cl.....	4.50€

Nos apéritifs & Digestifs

Ricard 2cl.....	4.40€
Kir vin blanc 15cl, pêche, mûre ou cassis.....	4.40€
Kir breton (cidre) 15 cl, pêche, mûre ou cassis....	4.40€
Chouchen (alcool de miel) 5cl.....	4.40€
Pommeau (alcool de pommes) 5cl.....	4.40€
Martini blanc ou	4.80€
Rouge 5cl.....	
Whisky JB4cl.....	5.90€
Get 274cl.....	5.90€
Baileys 4cl.....	5.90€
Cognac 4cl.....	5.90€
Calvados 4cl.....	5.90€
Poire Williams 4cl.....	5.90€

Nos boissons chaudes

Hot drinks

Café artisanal ou décaféiné <i>lanos</i>	2.40€
Café ou décaféiné allongé.....	2.40€
Cappuccino chantilly.....	3.60€
Café crème.....	3.20€
Café noisette.....	2.40€
Thé ou Infusion.....	3.90€
Chocolat chaud.....	3.90€
Chocolat Viennois.....	4.50€
Thé au lait.....	4.30€

Nos eaux / Waters

	Bt 1L	Bt 50cl
Vittel.....	5.60€	4.20€
Plancoët fines bulles bretonnes.....	5.60€	4.20€

Nos Cocktails avec alcool / With Alcohol

Pinã Colada.....	8.20€
Rhum, jus d'ananas, noix de coco / rum, pineapple juice, coco milk	
Gin Tonic.....	8.20€
Cuba Libre.....	7.60€
rum, coca-cola, citron vert / rum, coca-cola, lime	

Nos vins / Wines

Vins rouges / Red wines

Château Sainte Marie Vieilles vignes.....	9.90€	4.90€
---	-------	-------

Vins blancs / White wines

Bergerac Château le Tap bio.....	9.90€	4.90€
(fruité et note de miel et d'agrumes)		
Sainte Marie Vieilles Vignes.....	9.90€	4.90€
(Arôme de fleurs blanches et d'agrumes)		

Vins rosés / Rosé wines

Triennes.....	9.90€	4.90€
(frais, arômes de fruits rouges et de guimauve)		

Nos sans Alcool/Alcohol free

Breizh cola (coca breton).....	4.90€
Coca cola 33cl.....	4.80€
Coca cola zéro 33cl.....	4.80€
Sirop Menthe, citron, fraise, pêche ou grenadine.....	2.90€
Diabolo 33 cl.....	3.90€
Menthe, citron, fraise, pêche ou grenadine	
Limonade 33cl.....	3.40€
Orangina 25cl.....	4.60€
Jus de pomme/ Apple juice Sorre.....	4.80€
jus d'ananas 25cl.....	4.60€
jus d'orange 25cl.....	4.60€
Thé glacé saveur pêche 25 cl.....	4.60€



Nos desserts

Nos crêpes / Standard wheat french pancakes

Crêpe au sucre / Sugar	3.90€
Crêpe au beurre salé et sucre / Sugar and salted butter	4.40€
Crêpe citron pressé/ Squeezed lemon	5.40€
Crêpe confiture Abricot, fraise, myrtille / Jam Apricot / Strawberry / Blueberry	5.40€
Crêpe au Nutella	5.60€
Crêpe citron pressé, miel ou amandes / Squeezed lemon, honey or almond.....	5.90€
Crêpe caramel fait maison / Homemade caramel.....	5.60€
Crêpe crème de marron Chestnut cream.....	5.60€
Crêpe chocolat noir (maison) / Dark chocolate (Homemade).....	5.60€
Crêpe chocolat noir (maison) Avec banane ou noix de coco ou amandes ou poire au sirop / Homemade chocolate with banana or coconut or almonds or pear in syrup	6.60€
Crêpe au Nutella Avec banane ou poire au sirop ou noix de coco ou amandes/with banana or pear in syrup, or coconut or almond.....	6.60€
La mars Nutella et caramel beurre salé maison / Nutella and homemade caramel.....	6,60€
Supplément chantilly, amandes, chocolat maison.....	2.00€
Additional charge (Whipped cream, almond, home made chocolate)	
Boule de glace supplément / Additional scoop of ice cream.....	3.00€

Nos flambées / Wheat home made pancake

La flambée Rhum, calvados, Grand Marnier	7.90€
La Martiniquaise	9.90€
Banane, chocolat noir maison, chantilly, glace vanille, flambée au Rhum / Banana, home made chocolate, whipped cream,, vanilla ice cream flamed with rum	
La Normande	9.90€
Pommes caramélisées, glace vanille, amandes grillées, flambée au Calvados, chantilly / caramelized apple, vanilla ice cream, grilled almonds flamed with Calvados	
La crêpe Suzette	9.90€
Recette spécialité du chef, Grand Marnier / Wheat pancake, sweet and orange segment flamed with Grand Marnier,	

Nos crêpes spécialités maison / Our home made specialties

L'Ardéchoise Crème de marron, glace vanille, chantilly / Chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream	8.60€
La belle Hélène	9.90€
Poire, glace vanille, chocolat maison, chantilly, amandes / Pear, Vanilla ice cream, melted chocolat, whipped cream, almonds	
Délice poire caramel	9.90€
Poire, caramel au beurre salé, maison, glace caramel, chantilly, amandes Pear, home made caramel, caramel, ice cream, whipped cream, almonds	
La bretonne	9.90€
Caramel maison, glace vanille, glace caramel, chantilly, émietté de gâteau breton / Home made caramel, caramel ice cream, whipped cream, crum of breton cake	
L'Antillaise	9.90€
Caramel beurre salé maison, glace rhum raisin, banane, noix de coco Home made caramel, rhum grape ice cream, banana, coconut	



Nos glaces

Parfum sorbet *Framboise, fraise, citron vert / Raspberry, strawberry, lime*

Parfum crème glacée *Vanille, café, chocolat, caramel / Vanilla, coffee, chocolate, caramel*

Coupe 1 boule / 1 Scoop 3.50€

Coupe 2 boules / 2 scoops 5.50€

Coupe 3 boules / 3 scoops 7.00€

Coupe dame blanche 7.50€

2 boules vanille, chocolat, chantilly / 2 vanilla scoops, homemade chocolate sauce, whipped cream

Coupe liégeois au café ou chocolat maison 7.80€

2 boules de glace café ou 2 boules chocolat, sauce café ou sauce chocolat, chantilly / 2 scoops of coffee or chocolate ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream

Coupe colonel 8.60€

2 boules de glace citron vert, zeste de citron et vodka 5cl / 2 scoops of lime ice cream, zest of lemon, vodka 5cl

Pêche Melba 8.90€

Pêche, chantilly, glace vanille, amandes, coulis fruits rouges / peach, whipped cream, vanilla ice cream, almonds, red fruits sauce

Belle Hélène Poire 8.90€

2 boules de glace vanille, poire, sauce chocolat, chantilly / 2 vanilla scoops, pear, chocolate sauce whipped cream

Supplément chantilly, amandes, chocolat maison / Additional charge 2.00€

Whipped cream, almonds, homemade chocolate, scoop of ice-cream

Nos Menus / Our formulas

Menu des 2 Portes..... 13.90€

*Le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés
Lunch formula Tuesday to Friday except bank holidays*

Galette / Buckwheat pancake

*(Jambon fromage, jambon œuf ou œuf fromage/ Ham & cheese, Ham & egg or egg & cheese)
ou / or*

suggestion du jour / suggestion of the day (+ 2€)

Crêpe / Pancake

*(Crêpes au sucre ou beurre salé sucre ou citron ou chocolat maison ou confiture/ Sugar pancake or Salted butter or lemon pancake or
homemade chocolate, or jam)*

Boisson / Drink

*Verre de cidre 20 cl ou de vin 12,5 cl / Sweet or dry cider 20 cl – White or red wine 12.5 cl
ou 1/2 Vittel ou 1/2 Plancoët fines bulles/ Or Water (Vittel)50 cl – Sparkling water (Plancoët) 50 cl*

Le petit Marin..... 10.10€

Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years

Galette / Buckwheat pancake

(Jambon fromage, jambon œuf ou œuf fromage/ Ham & cheese, Ham & egg or egg & cheese)

Crêpe / Pancake

(Crêpes au sucre ou Nutella)

ou / or

1 Boule de glace / 1 scoop of ice cream

Boisson / Drink

*sirop à l'eau (Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche) / syrup in water (mint, strawberry, grenadine, lemon, peach)
Supplément sodas ou jus de fruit (orange, pomme) / soft drinks or juice (orange, apple) : + 2€*

Menu Royal..... 24.90€

Mardi au vendredi/ Tuesday to Friday

Galette au choix / Buckwheat pancake of your choice

Salade verte / small green salad

Dessert au choix / Desert of your choice

Boisson au choix (hors cocktails) / Drink of your choice (Cocktails excluded)

Suggestion du jour / Suggestion of the day



Nos galettes

Sarrazin Bio 100% blé noir - Sans gluten / Buckwheat 100% black bio wheat



Nos galettes traditionnelles / Buckwheat french pancakes

Galette Sarrazin nature..... 3.00€

**Galette œuf fromage ou jambon
fromage ou jambon œuf..... 7.90€**

Egg & cheese or ham & cheese, or ham & egg

La Complète 9.20€

Œuf, emmental, jambon blanc / Egg, emmental, ham,

Végétarienne ratatouille 9.70€

*Œuf, emmental, ratatouille / egg, emmental, home
made cooked vegetables*

Super complète10.20€

*Œuf, emmental, jambon blanc, champignons / egg,
emmental, ham, mushrooms*

Poulet.....10.40€

*Œuf, emmental, poulet / Egg, emmental, chicken
breast*

Jambon de pays10.90€

*Œuf, emmental, jambon de pays / Egg, emmental,
smoked ham*

Trégoroise..... 10.90€

*Epinards cuisinés, œuf, emmental, poêlée de
champignons*

Cooked spinach, egg, emmental, mushrooms

Chevrette au miel et lardons11.90€

Œuf, emmental, chèvre, miel, lardons

Egg, emmental, goat cheese, diced bacon

Jenny10.90€

Fromage de chèvre, miel, jambon de pays

Goat cheese, honey, smoked ham

Guéméné11.90€

*Andouille de Guéméné, œuf, emmental, tomate
fraîche*

*Britany saucage «Guéméné», egg, emmental,
tomatoes*

Pour accompagner vos galettes

Salade Mesclun / Mixed salad..... 2.00€

Supplément ingrédient.....1.50€

*Tomate, fondue d'oignons, œuf, crème fraîche,
champignons, pommes de terre*

*Tomatoes, cooked onions, egg, fresh cream,
mushrooms, potatoes*



Nos galettes

Sarrazin Bio 100% blé noir - Sans gluten / Buckwheat 100% black bio wheat



Nos Spécialités / Specialties

Rouergate 12.90€

Roquefort, emmental, chèvre, pommes de terre, noix
Blue cheese, emmental, goat cheese, potatoes, walnuts

Montagnarde 12.90€

Lardons, pommes de terre, crème fraîche, reblochon, œuf / diced bacon, potatoes, fresh cream, reblochon, egg

Aravis 12.90€

Jambon de pays, pommes de terre, chèvre, fondue d'oignon reblochon / smoked ham, potatoes, goat cheese, cooked, onions, Reblochon

Campagnarde..... 12.90€

viande de bœuf haché, emmental, sauce tomate, fondue d'oignons, œuf / Minced beef, emmental tomatoes, onion puree, egg

La Nordique..... 12.90€

Fondue de poireaux, Saumon fumé, Crème fraîche, citron
Cooked leeks, Smoked salmon, Fresh cream, Lemon

La Pepperoni..... 12.90€

Pepperoni, emmental, pommes de terre, fondue d'oignons, tomates confites
Pepperoni, emmental cheese, potatoes, onion puree, tomato confit

La Périgourdine 13.90€

Confit de canard, pommes de terre, œuf, Cheddar / Duck Confit, potatoes, egg, Cheddar

Saumon 14.90€

Saumon frais cuit sur douceur d'épinards, tomate fraîche / Cooked salmon on a bed of spinach, fresh tomatoes

La Belle-île 14.90€

Noix de St Jacques, saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche
Scallops, smoked salmon, cooked leeks, fresh cream

Gambas 14.90€

Gambas, Saint-Jacques, huile d'olive, coulis de poivrons rouges, aubergines confites, tomate, parmesan / King prawns, scallops, olive oil, red pepper puree, eggplant, tomatoes, parmesan

La Burger 13.90€

Œuf, viande de bœuf haché, emmental, double cheddar, sauce burger
Egg, minced beef, emmental, cheddar, burger sauce



Nos salades / Salads

(légumes du marché / Vegetables from the market)

Grande salade de chèvre	11.90€
<i>Chèvres chaud, lardons, salade mesclun, vinaigrette maison, tomates</i> <i>Hot goat cheese, diced bacon, green salad, tomatoes</i>	
Grande Salade Italienne	12.90€
<i>salade, jambon cru, mozzarella, tomates, olives, huile d'olive</i> <i>Green salad, smoked ham, mozzarella, tomatoes, olives, olive oil)</i>	
Grande Salade César	12.90€
<i>salade, émincé de poulet, copeaux de parmesan, tomates, croûtons dorés, sauce césar</i> <i>Green salad, chicken, tomatoes, Parmesan's cheese, césar sauce</i>	
Grande salade de saumon	12.90€
<i>Saumon fumé, citron, crème fraîche, salade mesclun, pignons de pins, toasts</i> <i>Smoked salmon, lemon, fresh cream, green salad, pine nuts, toasts</i>	
Grande Salade confit de canard	13.90€
<i>Salade mesclun ,tomates ,confit de canard, copeaux de parmesan</i> <i>Green salad ,tomatoes, duck confit,,parmesan's cheese</i>	
Grande Salade de la mer	13.90€
<i>Saumon fumé, gambas, Saint-Jacques, salade mesclun, crème citronnée à l'huile d'olive extra vierge</i> <i>Smoked salmon, king prawns, green salad, lemon dressing with extra virgin oil</i>	