

MENU



La Bigoudine
Crêperie Restaurant

A La Bigoudine C'est Vous Le Chef !!!

Les Compositions Du Crêpier

Nature	2,20€	Emmental	4,15€
Beurre	2,75€	Jambon	4,15€
Œuf	4,15€	La complète : jambon, œuf, fromage	6,95€

Composez-vous-même Votre Galette

Galette Spéciale Gourmandise

Composez Vos Galettes Gourmandises En Choissant Vos Ingrédients Dans La Liste

Galette gourmandise composée de 2 ingrédients	6,50€
Galette gourmandise composée de 3 ingrédients	7,50€
Super galette gourmandise composée de 4 ingrédients	8,80€

Emmental	Tomates Fraiches	Jambon
Œuf	Curé Nantais	Andouille
Oignons au Cidre	Chèvre	Poireau
Champignons Frais	Crème Citron Ciboulette	Salade Verte
Sauce Moutarde	Pomme de Terre	Saucisse

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Cote Terre

LA ROZENN : Curé Nantais, Pomme de Terre, Oignons Confits au Cidre, Poitrine Fumée, Emmental, Crème Fraiche, Salade Verte.	12,50€
LA GUILLEMETTE : Saucisse de Bretagne, Ananas et Pommes Poêlées, Crème Fraiche, Salade Verte.	12,40€
LA KATELL : Andouille ou Saucisse, Pommes Poêlées, Sauce Moutarde, Salade Verte.	12,00€
LA FANTIG : Chèvre Parsemé de Piment et Herbes de Provence, Poitrine Fumée, Tomates Confites, Noix, Salade Verte.	11.80€
L'ESPELETTE : Œuf, Emmental, Champignons, Poitrine Fumée, Piment d'Espelette.	9.90€
LA TERROIR : Chèvre, Pommes Poêlées, Poitrine Fumée, Noix, Salade Verte.	9.90€
LA KRISTELL : Chèvre, Miel, Noix, Salade Verte.	10.60€

Cote Mer

LA GROAZIG : Noix de Saint-Jacques, Émincés de Poireaux, Salicornes, Citron, Salade Verte.	13,50€
L'ECOSSAISE : Saumon Fumé, Crème Citron Ciboulette, Salicornes, Salade Verte.	11,80€

Notre Menu Enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Menu complet	7,90€
---------------------	--------------

Sirop à l'eau

.....

Galette jambon emmental ou jambon frites ou steak haché frites (supplément 1.60€)

.....

Crêpe Nutella ou beurre sucre ou boule de glace

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Nos Burgers

Nos viandes sont d'origine française.

BURGER BRETON : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Andouille au Lard, Pommes Fruits, Confit d'Oignons. **14,80€**

BURGER NANTAIS : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Poitrine-Fumée, Œuf Miroir, Curé Nantais. **16,80€**

BURGER CLASSIQUE : Steak Haché Charolais Façon Bouchère, Tomate, Cheddar, Cornichons, Oignons Rouges. **14,90€**

Pour les audacieux, doublez le steak **4,00€**

Tous nos burgers sont accompagnés de frites, salade

Les Salades Du Chef

Toutes nos salades sont composées de tomates cerises et confites, poivrons confits, oignons rouges émincés, salade verte ainsi que d'un fromage

LE GRAND AUTEL : Salade Verte, Tomates, Tranche de Champignons Crus, Pommes de Terre, Oignons Rouges, Noix, Radis, Ciboulette, Toasts au Curé Nantais, Tranches d'andouille Snackées, Vinaigrette au Vinaigre Balsamique. **16,00€**

LE ROCHER DES AIGUILLES: Salade Verte, Tomate, Pommes de Terres, Œufs, Poitrine Fumé, Dés d'Emmental, Croûtons, Oignons Rouges, Radis, Ciboulette, Noix, Vinaigrette au Vinaigre Balsamique. **14,90€**

LE ROCHER DE L'OURS: (Salade Végétarienne) Salade Verte, Tomates, Tomate Séchées, Carottes, Concombre, Maïs, Ciboulette, Noix, Chèvres Panés, Vinaigrette Aux Agrumes. **14,60€**

LE ROCHER DU DORMEUR: Salade Verte, Tomate, Maïs, Concombre, Pamplemousse, Toasts Chèvre et Saumon, Aneth, Crème Citron Ciboulette, Citron, Vinaigrettes aux Agrumes. **16,10€**

Les Moules de Pays

Produit de saison, disponible selon arrivage.

MOULE MARINIÈRES ET FRITES **11,90€**

MOULE BIGOUDINE ET FRITES **13,90€**
(Sauce à base de crème fraîche et cidre)

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Les Spécialités Maison au Caramel Beurre Salé

CARAMEL BEURRE SALÉ «MAISON»	5,90€
MAXI CARAMEL BEURRE SALÉ : 2 Crêpes.	8,90€
LA BIGOUDINE : Carapom, Boule Vanille, Chantilly.	9,60€
CARABANANE : Banane, Caramel Beurre Salé.	8,60€
CARACHOC-CHANTILLY : Chocolat Maison, Caramel Beurre Salé, Chantilly.	9,90€
CARA-PRALIN : Caramel Beurre Salé, Pralin, Chantilly.	9,10€

Les Crêpes Traditionnelles

Nature	2,40€	Chocolat Coco Râpée Chantilly	7,10€
Sucre	2,80€	Pommes Poêlées	6,30€
Beurre	2,80€	Banane Dorée	6,30€
Beurre Sucre	3,40€	Jus De Citron	4,50€
Maxi Beurre Sucre (2 Crêpes)	5,80€	Confiture (Myrtille, Fraise, Abricot, Orange)	4,40€
Chocolat Nutella	5,10€	Chocolat Maison	5,10€
Maxi Nutella	7,90€	Maxi Chocolat Maison	7,90€
Chocolat Chantilly	6,00€	Chocolat Banane et Chantilly	7,80€
Chocolat Amandes et Chantilly	7,00€		

Supplément 1 boule de glace **2,80€**

Supplément chantilly **1,00€**

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Douceur Glacée

Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Noix de Coco, Rhum-Raisins, Caramel au Beurre Salé, Menthe-Chocolat, Ananas, Cerise, Poire, Citron Vert, Framboise, Fraise, Fruit de la Passion, Cassis, Mangue.

Les Boules De Glace

1 boule de glace **2,80€**

2 boules de glace **4,50€**

3 boules de glace **6,50€**

Supplément chantilly **1:00€**

Les Coupes de Glace

PORT LIN : 1 boule Vanille, 1 boule chocolat, banane fruit, cookies, chocolat maison et chantilly . **7,80€**

ST GOUSTAN : 1 boule fruit de la passion, 1 boule framboise, palet breton, coulis framboise, chantilly. **7,80€**

SABLE MENU: 1 boule caramel, 1 boule vanille, palet breton, caramel beurre salé maison, chantilly. **7,80€**

PORT AUX ROCS : 1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, cookies, coco râpé, chocolat maison, chantilly. **7,80€**

PEN BRON : 1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, ananas, palet breton, caramel maison, chantilly. **7,80€**

COLONEL : 3 boules citron vert, vodka. **8,20€**

Notre Café Gourmand

Café accompagné d'une crêpe beurre sucre, pommes caramélisées, glace vanille et chantilly. **8,20€**

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Apéritifs Bretons

Spécialités de Bretagne

KIR BRETON : (au cidre) pêche, cassis, framboise ou mûre 12 cl.	3,10€
POMMEAU : Apéritif à base de jus de pomme et d'eau de vie de cidre 5 cl.	4,40€
CHOUCHEN : Apéritif à base de miel 5 cl.	4,40€

Apéritifs Classiques

Kir vin blanc : Pêche, Cassis, Framboise ou Mûre 12 Cl	3,30€
Ricard ou Pastis 2 cl	3,15€
Martini blanc ou rouge 5 cl	4,80€
Porto rouge 5cl	4,80€
Whisky Glenfiddich 5 cl	6,40€

Bières

EN PRESSION : 25 cl ou 50cl	3,30 / 6,10€
RÉGIONALES EN BOUTEILLE 33CL :	6,00€
L'arsouille, La Petite Fripouille, La Triple Buse, La Tellen Du.	
MONACO	3,90€
PANACHÉ	3,70€
SUPPL. SIROP	0,20€

Les Boissons Fraîches

Cocktail Sans Alcool 25 Cl Sirop De Fraise, Jus D'orange, Jus De Pomm.	4,20€
Pommes.	2,20€
Sirop À L'eau 25cl.	2,90€
Limonade 33cl.	3,20€
Diabolo 33cl.	
Jus De Fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme) Ou Jus De Pomm.	3,20€
Pétillant 25cl.	
Coca, Coca Zéro, Perrier 33cl.	3,70€
Schweppes Agrumes, Schweppes, Orangina, Ice Tea Pêche 25cl.	3,70€
SUPPL. SIROP	0,20€

Les Eaux

Plancoët 50 cl ou 100 cl.	3,10 / 4,60€
Plancoët fines bulles 50 cl ou 100 cl.	3,20 / 4,80€

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts

Les Cidres

Cidre Kerisac de Guenrouët (44)

La bolée de 20 cl – brut ou doux.	3,20€
Le pichet 50 cl – brut ou doux.	5,90€
La bouteille 75 cl – brut ou doux.	9,10€

Cidre biologique La Ruaudaie (56)

75 cl – brut.	11,50€
---------------	---------------

Cidre artisanal La Ruaudaie (56)

75 cl – brut ou doux.	10,30€
-----------------------	---------------

Cidre d'Excellence la Ferme du Pressoir (53)

La bouteille 75 cl – brut ou doux.	13,60€
------------------------------------	---------------

Jus de pomme artisanal 1 litre.	9,20€
---------------------------------	--------------

Les Vins

	Le verre 12cl	La bouteille 75 cl
Rouge :		
Bordeaux Supérieur AOP De Brague	5,00€	23,50€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP	4,80€	22,50€
Blanc :		
Sauvignon AOP Les Genêts	3,80€	14,00€
Muscadet/lie AOP Le fief de la Brie	3,60€	13,50€
Rosé :		
Rosé de Loire AOP Sourire de Loire	3,60€	13,50€
Coteaux d'Aix AOP Pigoudet	4,10€	21,50€
Pétillant :		
Vin pétillant « Veuve Lalande »	—	17,80€

Les Boissons Chaudes

Café	2,00€	Grand café crème	4,20€
Grand Café	3,80€	Café viennois	4,30€
Décaféiné	2,10€	Thé, infusion	3,15€
Grand décaféiné	3,90€	Chocolat	3,30€
Café crème	2,30€		

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts