

## Les Apéritifs

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

## Les Cidres

	75cl	33cl
Cidre Artisanal brut «La Ruaudais»	10,00€	6,00€
Cidre Artisanal doux «La Ruaudais»	10,00€	6,00€

## Les Vins

	25cl	50cl
<b>EN PICHET</b>		
Sauvignon Blanc, Merlot Rouge, Rosé Pays d'Oc	5,00€	9,00€
Vin au verre	verre 12cl 3,50€	
<b>EN BOUTEILLE</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Côtes du Rhône AOP «Les Fouquières»	10,00€	16,00€
Côtes de Bourg «Château Graveyrou»	10,00€	20,00€
Chinon Rouge AOC «Les Coteaux» verre 12cl	5,00€	10,50€
Saumur Champigny «domaine de Sanzay» vieille vigne		20,00€
Chinon Rosé verre 12cl	5,00€	19,00€
Côtes de Gascogne IGP		
Moelleux «Hirondelle» Gros Manseng verre 12cl	5,00€	19,00€
Chardonnay «les hts de la Jousselinière» verre 12cl	3,50€	12,00€

## Les Bières

Leffe Pression blonde	25cl 4,50€	33cl 5,00€	50cl 6,00€
Bière Bretonne locale Staff ambrée «Lulu»		33cl 5,00€	
Tourtel Twist ou Agrumes sans alcool		btl 25cl 3,00€	

## Les Softs

Breiz Cola 33cl, Orangina 25cl	3,00€
Ice Tea 25cl, Limonade 25cl	3,00€
Perrier 33cl bouteille	3,00€
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

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

## Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	1,90€
Chocolat chaud	3,00€
Thé & Infusion	3,00€

## Les Digestifs

Fraises des bois, Mandarine Impériale, Get 27, Get 31, Menthe pastille, Baileys, Cognac, Cognac aux amandes, Calvados, Poire, Armagnac	6,00€
Irish Coffee	8,50€

## Nos Salades repas

Salade Périgourdine	13,00€
<i>Salade, tomate, œuf miroir, gésiers confits, magrets de canard, sauce vinaigrette</i>	
Salade Norvégienne	15,00€
<i>Salade, saumon fumé, crème ciboulette, citron, tomate et toasts grillés, sauce vinaigrette.</i>	

## Formule P'tit lapin

**11,00€**  
jusqu'à 12 ans

Steak haché VBF grillé env. 120g, frites  
ou Jambon, frites, (2 tranches)  
ou Galette fromage/ jambon  
ou Galette œuf/ jambon  
\*\*\*  
Glace Push Vanille façon «Smarties»  
ou Glace 2 boules parfums aux choix  
ou Crêpe beurre sucre

Un verre de jus de fruits 25cl  
ou Un soda au choix 25cl

( formule non modifiable)

## Les Traditionnelles Blé Noir

Nature	3,00€	Jambon, Emmental français	6,50€
Beurre	3,50€	Oeuf, Emmental français	6,50€
Emmental français	5,50€	Oeuf, sauce tomate	6,50€
Jambon	5,50€	Oeuf, champignons	6,50€
Oeuf	5,50€	Champignons, beurre d'escargot	6,50€
Sauce tomate	5,50€	Champignons, Emmental français	6,50€
Champignons	5,50€	Poitrine fumée grillée, Emmental français	6,50€
Poitrine fumée grillée	5,50€	Andouille de Guémené, pommes	7,50€
Oignons	5,50€	Andouille de Guémené, oignons	7,50€
Andouille de Guémené	5,50€	Miel, chèvre	7,50€
Beurre d'escargot	5,50€		
Oeuf	5,50€		

Complète	8,00€
<i>Œuf, jambon, Emmental français</i>	
Complète épinard	9,00€
<i>Œuf, fromage, épinards, jambon</i>	
Complète tomate	9,00€
<i>Œuf, jambon, Emmental français, sauce tomate</i>	
Complète salade	9,00€
<i>Œuf, jambon, Emmental français, salade</i>	
Complète ciboulette	9,00€
<i>Œuf, jambon, Emmental français, crème ciboulette</i>	
Complète pimentée	9,00€
<i>Œuf, jambon, Emmental français, sauce pimentée sriracha</i>	
Complète andouille	9,50€
<i>Œuf, jambon, Emmental français, andouille de Guémené</i>	

Salade verte **3,00€**  
Frites **5,50€**

Suppl. ingrédient 2,50€  
Suppl. Andouille 4,50€

Suppl. saumon fumé 4,50€  
Suppl. Gésiers 4,50€

## Les Viandes

Viandes d'origine française accompagnées de frites et salade

Faux filet grillé env. 190g beurre Maître d'Hôtel	14,50€
Entrecôte grillée env. 210/230g sauce au poivre ou Roquefort	17,00€
Steak haché VBF grillé façon Bouchère	9,50€
Jambon, frites (2 tranches)	8,00€

Supplément sauce : poivre ou Roquefort 2,50€

## Les Spéciales Blé Noir

La Popey's Epinards, chèvre, poitrine fumée, oeuf	9,50€
La Forestière Champignons, crème, ciboulette, poitrine fumée grillée	9,50€
La Marguerite Compotée de pommes, Camembert, salade verte	9,50€
La Soubise Emmental français, champignons, oignons, jambon	9,50€
La Jardinière Fondue de poireaux maison à la crème, lardons fumés, salade verte	9,50€
La Fromagère Camembert, fromage de chèvre, Roquefort, salade	9,50€
La Campagnarde Œuf, Emmental français, andouille de Guémené, oignons	10,50€
La Basse cour Œuf, Emmental français, sauce tomate, champignons, poitrine fumée grillée	10,50€
L'Atlantique Saumon fumé, crème ciboulette, salade	11,00€
La Fermière Œuf, Emmental français, sauce crème fraîche au curry, blanc de poulet	11,00€
La Périgord Salade, gésiers confits, magrets de canard	11,00€
La Raclette Pommes de terre, fromage à raclette, crème fraîche, jambon blanc ou lardons, salade	11,00€
La Montagnarde Pommes de terre, Reblochon, crème fraîche, oignons, jambon cru	11,00€
L'Américaine Steak haché VBF, sauce tomate, oignons, œuf au plat, salade, ketchup, frites	13,00€
La Francinette Œuf, Emmental français, crème ciboulette, fromage de chèvre, poitrine fumée grillée, sauce tomate	13,00€



## Les Crêpes

Sucre	4,00€	Chocolat, amandes grillées	7,00€
Beurre	4,50€	Miel, citron	7,00€
Beurre sucre	5,00€	Crème de marrons, chocolat	7,00€
Confiture artisanale du moment	6,50€	Crème de marrons, chantilly	7,00€
Chocolat	6,50€	Pommes, caramel au beurre salé	7,50€
Banane	6,50€	Frangipane, chocolat	7,50€
Chantilly	6,50€	Frangipane, pommes	7,50€
Compotée de pommes	6,50€	Caramel au beurre salé, chantilly	7,50€
Citron frais	6,50€	Caramel au beurre salé, chocolat	7,50€
Miel	6,50€	Banane, chocolat, chantilly	8,50€
Crème de marrons	6,50€	Pommes, amandes grillées, chantilly	8,50€
Glacée 1 boule au choix	6,50€		
Nutella	7,00€	Coupe de Chantilly	4,50€
Frangipane	7,00€	Supp. ingrédient	2,00€
Caramel au beurre salé	7,00€	Supp. boule de glace	2,50€
Chocolat, chantilly	7,00€	Supp. flambage	3,50€
Chocolat, banane	7,00€		

## Les Glaces

La Dame blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, Chantilly	8,00€
La Coupe tout chocolat 2 boules chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, chocolat chaud, Chantilly	8,00€
Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, Chantilly	8,00€
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, Chantilly	8,00€
Coupe Fruits rouges 1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, Chantilly	8,00€
Banana Split 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly	9,00€
Colonel 3 boules citron vert, vodka	9,50€
Iceberg 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, Chantilly, Get 27	9,00€
Coupe des Gourmands 1 boule caramel au beurre salé, 1 boule cookies, 1 boule Spéculoos, caramel au beurre salé, Chantilly	8,50€
La Coupe des îles 1 boule rhum-raisins, 1 boule vanille, 1 boule noix de coco, rhum, Chantilly	9,50€
La Bretonne 3 boules pomme, Calvados	9,50€

## Champagne

La coupe	7,50€
La bouteille 75cl	45,00€

## Carte QR CODE



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](http://www.creperie-pileouface.com)

Paiements acceptés : Carte bancaire / Ticket restaurant  
Chèque vacance / Espèce

## Les Crêpes Gourmandes

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

## Parfum de glaces

1 BOULE	2,50€
2 BOULES	4,00€
3 BOULES	5,50€

### Nos parfums

(Glaces et Sorbets artisanaux)

Café, vanille, chocolat, chocolat blanc, noix de coco, menthe-chocolat, Spéculoos, cookies, caramel au beurre salé, rhum-raisins, fraise, cassis, citron vert, framboise, pomme verte

Supplément Chantilly 2,00€

## Glace enfant

3,00€



à TABLE

