



La Flottille

Crêperie - Glaces artisanales- Bar

Le Croisic

OUVERT TOUTE L'ANNEE

Tél. 02 40 23 02 14



MENU ENFANT

8.10€

(jusqu'à 12 ans)

GALETTE JAMBON FROMAGE
OU GALETTE ŒUF FROMAGE

CREPE CHOCOLAT
OU CREPE BEURRE ET SUCRE
OU GLACE 2 BOULE AU CHOIX

MENU DU MIDI

11.10 €

(Ce menu n'est pas servi le soir et les
dimanches et jours fériés)

GALETTE BEURRE

GALETTE JAMBON FROMAGE
OU BACON FROMAGE
OU ANDOUILLE FROMAGE

CREPE CARAMEL MAISON
OU CREPE CHOCOLAT MAISON
OU CREPE CREME DE CITRON

MENU A 16.20 €

GALETTE AVEC 1 INGREDIENT AU
CHOIX DANS LES GALETES

CLASSIQUES

GALETTE COMPLETE
OU GALETTE PIPERADE
OU GALETTE TERROIR

CREPE LAMBIG
OU CREPE CHOCOLAT MAISON ET
AMANDES GRILLEES
OU COUPE GLACEE 2 BOULES +
CHANTILLY

Nos Galettes de Blé noir Classiques

BEURRE	2.70
ŒUF	4.30
FROMAGE (EMMENTAL RAPE)	4.40
CREME DE ROQUEFORT	4.60
CAMEMBERT	4.80
JAMBON BLANC	4.40
BACON	4.40
ANDOUILLE DE GUEMENE	4.80
LARD FUME (POITRINE FUMEE)	4.40
CHORIZO	4.40
TOMATES CONCASSEES (COULIS)	4.20
CHAMPIGNONS DE PARIS POELES AU BEURRE	4.40
OIGNONS EMINCES POELES AU BEURRE	4.40
ŒUF FROMAGE	6.00
JAMBON ŒUF OU JAMBON FROMAGE	6.10
JAMBON ŒUF FROMAGE (COMPLETE)	7.10
BACON ŒUF OU BACON FROMAGE	6.10
BACON ŒUF FROMAGE	7.10
ANDOUILLE ŒUF OU ANDOUILLE FROMAGE	6.50
ANDOUILLE ŒUF FROMAGE	7.50
LARD ŒUF OU LARD FROMAGE	6.10
LARD ŒUF FROMAGE	7.10
CHORIZO ŒUF OU CHORIZO FROMAGE	6.10
CHORIZO ŒUF FROMAGE	7.10

LES SUPPLEMENTS

>AU CHOIX : TOMATES CONCASSEES,
OIGNONS OU CHAMPIGNONS POELES,
CREME FRAICHE, EMMENTAL.....1.50

>CHARCUTERIE, CHEVRE, CAMEMBERT OU
REBLOCHON2.00

SALADE VERTE

BOL INDIVIDUEL.....2.70

SALADIER FAMILIAL.....6.00

Nos Galettes et Crêpes sont
Élaborées avec des farines de Blé
Noir et Froment issues de
l'Agriculture Biologique

Nos spécialités Blé Noir

NOS SPECIALITES A BASES DE CHARCUTERIES LOCALES

GALETTE CAMPAGNARDE : Saucisse aux algues et salicornes*	7.90
GALETTE RUSTIQUE : Saucisse aux algues et salicornes*, Œuf, Fromage	8.80
GALETTE PALUDIER : Saucisse aux algues et Salicornes*, Lard fumé, Oignons poêlés	9.20
GALETTE BIGOUDENE : Andouille de Guémené, pommes fruits poêlées au beurre	9.90
GALETTE TERROIR : Andouille de Guémené, emmental râpé, Ail et Persil	8.20
GALETTE PAYSANNE : Andouille de Guémené, œuf et Reblochon (ou Camembert)	8.50
GALETTE LYONNAISE : Boudin noir*, pommes, oignons, flambée à la fine de Bretagne	10.30
GALETTE DU CHEF : Foie gras poêlé, pommes fruits, chutney d'oignons et salade verte	14.80

LES SPECIALITES AUX LEGUMES

GALETTE FORESTIERE : Œuf, Lard fumé, Poêlée de Champignons de Paris à l'ail et persil	8.90
GALETTE FLAMICHE : Fondue de poireaux crémée, Lardons, Emmental râpé	8.90
GALETTE PROVENÇALE : Jambon, Œuf, Emmental, tomates à la provençale (avec ail et persil)	8.70
GALETTE PIPERADE : Œuf, Tomates concassées avec Oignons et Poivrons à l'huile d'olive	8.80

LES FROMAGERES

GALETTE AVEYRONNAISE : Crème de Roquefort, Noix, Jambon cru, crème et salade	10.60
GALETTE NORMANDE : Camembert, pommes fruits rissolées au beurre, crème et lard	9.10
GALETTE SEGUIN : Chèvre chaud, Miel servie avec Salade aux noix	9.90
GALETTE FLOTTILLE : Chèvre chaud, Miel, lard et tomates concassées avec salade	11.10
GALETTE DES ARAVIS : Reblochon, pommes de terre, oignons, lard fumé, salade	11.10

LES SPECIALITES AUX « PRODUITS DE LA MER »

GALETTE NORDIQUE : Saumon fumé, citron, ciboulette et crème	12.50
GALETTE COMPOSTELLE : Noix de Saint-Jacques, Sauce crémée au Noilly-prat	14.10
GALETTE AMERICAINE (selon disponibilité) : Blancs d'Encornet sauce maison façon américaine	13.50

GALETES POUR LES GRANDES FAIMS...

LE PAVE DU CROISIC : Double galette, œuf, Jambon, Emmental, Lard fumé, crème fraiche	12.50
La GARGANTUA : 2 œufs, Bacon, Emmental, Champignons, Oignons, Crème fraiche	13.00
L'ITALIENNE : Œuf, Mozzarella, Tomates, Chorizo, Champignons, Jambon cru, Crème, Origan.....	13.50
LA BREIZH CALZONE : Œuf, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème, Origan, salade	12.30

**Ces spécialités proviennent de la Charcuterie « Gautreau » au Croisic*

Les Crêpes de froment Classiques

BEURRE OU SUCRE	2.50
BEURRE + SUCRE	2.60
CONFITURE (fraise, abricot, myrtille, orange amère)	4.20
GELEE DE CIDRE MAISON	4.50
POMMES FRUITS RISSOLEES AU BEURRE	5.50
POMMES FRUITS RISSOLEES AU BEURRE ET CARMEL MAISON	6.00
JUS DE CITRON	3.80
CREME DE CITRON MAISON	4.30
BANANE RISSOLEE AU BEURRE	4.50
BANANE + CHOCOLAT MAISON	5.50
BANANE + CARMEL MAISON	5.50
CREME DE PRUNEAUX	4.20
CREME DE MARRONS	4.20
SIROP D'ERABLE	4.20
MIEL BIOLOGIQUE	4.40
MIEL BIOLOGIQUE ET CITRON (JUS)	4.90
MIEL BIOLOGIQUE ET AMANDES GRILLEES	4.90
FRANGIPANE PISTACHEE MAISON	5.00
NUTELLA	4.60
CREME PATISSIERE MAISON	4.30
CHANTILLY	4.00
CHOCOLAT MAISON AU BEURRE SALE	4.50
CHOCOLAT MAISON ET NOIX DE COCO	5.10
CHOCOLAT MAISON ET AMANDES GRILLEES	5.10
CHOCOLAT MAISON ET NOISETTES	5.10
CHOCOLAT ET CARMEL MAISON AU BEURRE SALE	5.20
CHOCOLAT ET CARMEL MAISON AVEC NOIX DE PECAN	5.60
CHOCOLAT MAISON ET GLACE VANILLE	6.30
CARMEL AU BEURRE SALE MAISON	4.60
CARMEL AU BEURRE SALE MAISON ET AMANDES	5.20
CARMEL AU BEURRE SALE MAISON ET NOISETTES	5.20
FLAMBEE AU CHOIX* (Gd-Marnier, Cointreau, Rhum, Calvados, Mandarine impériale, Bénédictine, Eaux de vie Poire ou Vieille prune)	5.20

LES SUPPLEMENTS

> CHANTILLY	2.00
> BOULE DE GLACE AU CHOIX	2.50
> SUPPLEMENT FLAMBAGE	2.50
> SUPPLEMENT CARMEL OU CHOCOLAT AU BEURRE SALE « MAISON »	1.50

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Nos Spécialités Froment

CREPE MOUSSAILLON : Nutella et chantilly	6.50
CREPE CREOLE : Crème pâtissière et raisins macérés au Rhum avec glace rhum/raisins	6.50
CREPE CANADIENNE : Sirop d'érable, glace vanille et chantilly	7.50
CREPE TATIN : Pommes rissolées au beurre, caramel, glace vanille, chantilly, amandes	8.90
CREPE AMANDINE : Chocolat maison, Frangipane pistachée et poire pochée	7.60
CREPE MONTELMAR : Caramel maison avec poire pochée, glace nougat, chantilly, pralin	8.90
CREPE BELLE-HELENE : Chocolat maison, poire pochée, Glace vanille, chantilly, amandes	8.90
CREPE CHARLOTTE (SELON SAISON) : Frangipane pistachée, sorbet framboise (ou fraise), framboises (ou fraises) fraîches et chantilly	8.90
CREPE VICTORIA : Ananas rôti, crème de citron maison, chantilly	8.80
CREPE ARMORICAINE : Caramel au beurre salé, meringues « maison », chantilly, pralin	7.50
CREPE MARY CHANTILLON : Crème de marron, glace marron, chantilly et pralin	7.50

NOS SPECIALITES FLAMBEES...

CREPE LAMBIG : Gelée de cidre maison flambée Fine de Bretagne*	6.90
CREPE AGENAISE : Crème de pruneaux flambée eau de vie Vieilles prunes*	6.50
CREPE NORMANDE : Pommes rissolées au beurre, crème fraîche, flambée Calvados*	8.10
CREPE ANTILLAISE : Bananes rissolée au beurre avec chocolat maison, flambée au Rhum*	8.10
CREPE BOUNTY : Chocolat maison, noix de coco râpée, flambée au rhum*	6.90
CREPE NEGRESCO : Chocolat maison flambée Mandarine impériale*	6.90
CREPE AMARENA : Crème pâtissière maison, cerises Amarena confites, flambée au kirsch*	7.50
CREPE DES ROIS : Frangipane pistachée maison, flambée cognac aux amandes*	7.20
CREPE MON CHERI : Chocolat maison et cerises Amarena confites, flambée au kirsch*	7.50
CREPE IMPERIALE : Confiture d'orange, sorbet mandarine, flambée mandarine impériale*	7.40

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

-Prix nets en euros - Service compris

Nos Boissons

NOTRE CIDRE A LA PRESSION*

CIDRE ARTISANAL « CLOS DE LA RUAUDAIE »

100 % PUR JUS, BRUT NON PASTEURISE

LA BOLEE 20 CL 2.90

LE PICHET DE 50CL 7.00

NOS CIDRES BOUCHES*

CIDRE ARTISANAL « CLOS DE LA RUAUDAIE »

100 % PUR JUS, BRUT OU DOUX NON PASTEURISE

LA BOUTEILLE 75 CL 9.30

CIDRE BIOLOGIQUE « CIDRE DU TERROIR »

100% PUR JUS, FRUITE

LA BOUTEILLE 75CL 9.80

CIDRE « KERISAC » BRUT OU DOUX

LA BOUTEILLE 75 CL 8.80

POIRE (CIDRE DE POIRE)

LA BOUTEILLE 75 CL 9.80

CIDRE GRANDE FINESSE ROYAL GUILLEVIC

(LABEL ROUGE) servi dans des coupes à champagne pour une meilleure dégustation.

LA BOUTEILLE 75CL 12.00

LES VINS AU PICHET* :

VIN BLANC DE TOURAINE SAUVIGNON 12° OU ROSE DE LOIRE 12° OU BORDEAUX ROUGE 12°

LE VERRE DE 12.5 CL 2.50

LE PICHET DE 25 CL 4.50

LE PICHET DE 50 CL 8.00

LES VINS EN BOUTEILLE * :

BLANCS

- J.MOURAT COLLECTION 2013- «CHENIN ET CHARDONNAY» (12,5°) 75CL 18.00
- LA PAPAREILLE 2012 « SAUMUR BLANC» DOMAINE SAINT -VINCENT (13,5°) 75CL 22.00
- BLANC « PETILLANT» « SAUMUR BLANC» DOMAINE DE LA PIECE AUX MOINES (12°) 75CL 17.00

ROUGE

- "LES TREZELLIERES" 2012 - «SAUMUR CHAMPIGNY» DOMAINE SAINT -VINCENT, (12°) 75CL 22.00

ROSES

- J. MOURAT COLLECTION 2013 - MAREUIL (12.5°) BOUTEILLE 37,5CL 10.00
BOUTEILLE 75CL 17.00

NOS DIGESTIFS*

LE VERRE DE 4 CL AU CHOIX (6.00 €) :

GET 27, CALVADOS, GD-MARNIER,
MANDARINE IMPERIALE, EAUX DE VIE :
POIRE WILLIAMS OU VIEILLE PRUNE,
COINTREAU, COGNAC AMANDES, FINE

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris

Nos Boissons

BOISSONS FRAICHES

<u>VITTEL 25 CL</u>	<u>2.40</u>
<u>PLANCOËT 50 CL</u>	<u>3.20</u>
<u>PLANCOËT 100 CL BULLES OU PLATE</u>	<u>4.50</u>
<u>PERRIER 33 CL</u>	<u>2.80</u>
<u>SAN PELLEGRINO 50 CL</u>	<u>3.50</u>
<u>SAN PELLEGRINO 100 CL</u>	<u>5.00</u>

<u>JUS DE FRUIT 25 cL</u>	<u>2.80</u>
<u>ICE TEA PÊCHE, VITTEL SIROP, ORANGINA,</u>	
<u>DIABOLO 25 CL</u>	<u>3.00</u>
<u>LIMONADE 25 CL</u>	<u>2.80</u>
<u>COCA ET COCA ZERO 33 cL</u>	<u>3.20</u>
<u>BREIZH COLA</u>	<u>3.40</u>

LAIT RIBOT (LAIT MAIGRE FERMENTE)

<u>LA BOLEE 20 CL</u>	<u>3.00</u>
-----------------------	-------------

JUS DE POMME BIOLOGIQUE (100 % PUR JUS)

<u>LA BOUTEILLE 75 CL</u>	<u>8.50</u>
---------------------------	-------------

<u>LA BOLEE 20 CL</u>	<u>2.80</u>
-----------------------	-------------

Nos Bieres*

BIERE A LA PRESSION :

- HEINEKEN (5%ALC.) 25CL.....3.00

NOS BIERES ARTISANALES DE PORNIC :

- BRIGANTINE BLANCHE BIO (5% alc.) 33cl.....4.90
- BRIGANTINE BLONDE (5% alc.) 33 cl.....4.50
- BRIGANTINE BLONDE TRIPLE (8% alc.) 33 cl.....5.10

AUTRES BIERES BRETONNES :

- CERVOISE (ambrée) 6% 33 cl.....4.90
- TELENN DU (brune de blé noir bio) 4,5% 33cl.....4.90

BOISSONS CHAUDES

<u>DECAFEINE</u>	<u>2.00</u>
<u>CAFE EXPRESSO</u>	<u>2.00</u>
<u>CAFE CREME</u>	<u>2.20</u>
<u>GRAND CREME</u>	<u>4.00</u>
<u>CAFE VIENNOIS</u>	<u>4.50</u>
<u>IRISH COFFEE</u>	<u>8.50</u>

<u>VERRE DE LAIT</u>	<u>2.10</u>
<u>CHOCOLAT CHAUD</u>	<u>3.10</u>
<u>CHOCOLAT VIENNOIS</u>	<u>5.10</u>

<u>INFUSION</u>	<u>2.30</u>
<u>THÉ</u>	<u>2.50</u>
<u>THE AU LAIT OU CITRON</u>	<u>2.70</u>

NOS APERITIFS*

<u>APERITIF MAISON</u>	<u>5.50</u>
------------------------	-------------

<u>KIR BRETON 15 CL</u>	<u>3.50</u>
-------------------------	-------------

<u>KIR PETILLANT 15CL</u>	<u>3.80</u>
---------------------------	-------------

<u>CIDRE ROYAL GUILLEVIC 15CL</u>	<u>3.50</u>
-----------------------------------	-------------

<u>KIR VIN BLANC (SAUVIGNON) 15 CL</u>	<u>3.50</u>
--	-------------

<u>POMMEAU (à base de jus de pommes et alcool de cidre) 5 CL</u>	<u>4.50</u>
--	-------------

<u>CHOUCHEN OU HYDROMEL 5 CL</u>	<u>4.50</u>
----------------------------------	-------------

<u>SUZE, MARTINI, PORTO 5 CL</u>	<u>4.00</u>
----------------------------------	-------------

<u>PASTIS 2 CL</u>	<u>3.00</u>
--------------------	-------------

<u>WHISKY J&B 4 CL</u>	<u>5.50</u>
----------------------------	-------------

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Tous nos prix sont en euros - service compris