



→ Carte ←

“ Un mélange de Bretagne et de Sud, avec des ingrédients tels que la farine de Blé noir Bretonne et le Froment Bio, le Cidre brut, doux ou rosé pour se délecter, et la chaleur de nos bons fruits et légumes produits en culture raisonnée par mes parents agriculteurs à Candillargues.

Marie C. ”



WWW.KERMARIA-CREPERIE.COM



Eaux Minérales

| | | | |
|----------------|-----------|-----------------|-------|
| EVIAN | 50CL..... | 2.80€ / 1L..... | 4.00€ |
| SAN PELLEGRINO | 50CL..... | 3.50€ / 1L..... | 4.50€ |

SODAS ET JUS DE FRUITS

| | |
|--|-------|
| SIROP | 2.20€ |
| Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche | |
| LIMONADE | 2.50€ |
| DIABOLO | 3.00€ |
| Limonade et sirop au choix | |
| JUS DE FRUITS 33CL. | 3.50€ |
| Abricot, Ananas, Fraise, Multifruits, Orange | |
| PERRIER OU COCA COLA OU COCA COLA ZERO 33CL. | 3.60€ |
| ORANGINA OU ICE TEA 25CL. | 3.60€ |
| TRANCHE DE CITRON..... | 0.50€ |

APÉRITIFS

| | |
|-------------------------------------|-------|
| LEFFE BLONDE 33CL..... | 4.50€ |
| KIR 15CL..... | 4.50€ |
| Cassis, Mûre, Pêche | |
| MUSCAT 15CL..... | 4.50€ |
| IGP Pays d'Oc | |
| RICARD OU PASTIS 2CL..... | 4.20€ |
| VINSCUITS 5CL..... | 4.20€ |
| Porto, Martini Blanc, Martini Rouge | |

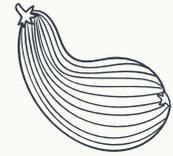
DIGESTIFS

| | |
|---------------------------|-------|
| WHISKY OU VODKA 4CL..... | 6.50€ |
| Servi avec soda au choix | |
| GET 27 OU COGNAC 4CL..... | 6.50€ |

Prix net TTC - services compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Une crêperie Melgorienne, avec
des produits locaux et de saison.



CRÊPES SALÉES SANS GLUTEN

LES CLASSIQUES

| | |
|---|--------|
| JAMBON, EMMENTAL | 7.00€ |
| COMPLÈTE | 8.00€ |
| Jambon, Emmental, Oeuf | |
| COMPLÈTE POIREAUX | 9.50€ |
| Jambon, Emmental, Oeuf, Poireaux | |
| SUPER COMPLÈTE | 10.50€ |
| Jambon, Emmental, Oeuf, Champignons, Au choix : Tomates cuisinées ou Crème | |

| | |
|---|--------|
| HEALTHY | 10.50€ |
| <small>RECETTE ÉLABORÉE PAR UN DIÉTÉTICIEN</small> | |
| 310 Kal - Oeuf miroir, Jambon cuit, Chèvre allégé à 18%, Salade | |

LES SPÉCIALITÉS DE LA TERRE (SERVIES AVEC SALADE)

| | |
|---|--------|
| KERMARIA | 10.50€ |
| Chèvre, Miel, Noix, Magret Fumé, Emmental | |
| OCCITANE | 10.50€ |
| Tomates confites, Tomates cuisinées, Aubergines, Chèvre, Emmental | |
| CAMPAGNARDE | 9.80€ |
| Poitrine fumée, Pommes de Terre à la crème, Emmental | |
| FORESTIERE | 9.80€ |
| Poitrine fumée, Champignons, Emmental | |
| GALETTE SAUCISSE | 10.80€ |
| Saucisse, Oeuf, Tomates Cuisinées, Emmental | |
| FERMIERE | 10.80€ |
| Poulet, Champignons, Crème, Emmental | |

LES SPÉCIALITÉS DE LA MER

| | |
|---|--------|
| NORVÉGIENNE | 12.50€ |
| Saumon fumé, Crème ciboulette, Citron, Emmental | |
| BRETONNE | 13.90€ |
| Noix de Saint Jacques, Poireaux, Citron | |

CRÊPES SUCRÉES FROMENT BIO



LES CLASSIQUES

| | |
|---|-------|
| SUCRE | 2.80€ |
| BEURRE SUCRE | 3.20€ |
| CITRON OU MIEL OU CONFITURE | 3.80€ |
| CHOCOLAT MAISON OU CARAMEL AU BEURRE SALÉ | 4.20€ |
| CRÈME DE MARRON OU SIROP D'ÉRABLE OU NUTELLA | 4.50€ |
| POIRE CHOCOLAT OU POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ | 5.20€ |
| BANANE CHOCOLAT OU BANANE CARAMEL AU BEURRE SALÉ | 5.20€ |

LES SPÉCIALITÉS

| | |
|---|--------|
| SUZETTE | 7.80€ |
| Beurre aux 3 agrumes Maison, caramel à l'orange et sucre glace | |
| TATIN | 9.50€ |
| Pommes caramélisées, Caramel au beurre salé, Boule de glace Vanille, Amandes effilées | |
| NORMANDE | 7.20€ |
| Pommes caramélisées, Chantilly | |
| BOUNTY | 9.50€ |
| Chocolat, Noix de coco râpée, Boule de glace Coco, Chantilly | |
| CRÉOLE | 8.50€ |
| Banane, Chocolat, Noix de coco râpée, Chantilly | |
| RÉVÉLATION | 10.80€ |
| Poire au sirop, Chocolat, Boules de glace Chocolat et Chocolat Blanc, Chantilly | |

SUPLÉMENTS

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| OEUF OU CRÈME | 1.00€ | AMANDES ÉFFILÉES OU NOIX OU NOIX DE COCO RAPÉE | 1.50€ |
| CHÈVRE OU CHAMPIGNONS OU TOMATES CUISINÉES OU POIREAUX | 1.50€ | CHANTILLY MAISON | 2.00€ |
| SAUMON FUMÉ OU ÉMINCÉS DE POULET OU SAUCISSE DE TOULOUSE OU MAGRET FUMÉ | 2.20€ | BOULE DE GLACE | 2.80€ |
| SALADE | 1.80€ | FLAMBAGE | 2.50€ |
| | | Grand Marnier, Calvados ou Rhum | |



Une crêperie Melgorienne,
avec des produits locaux et de saison

SALADES

Les salades se composent uniquement de produits frais

LES QUELQUES FEUILLES DU JARDIN 1.80€
Salade verte (Batavia), tomates cerises, vinaigrette maison*

LA DELICE DE MELGUEIL 12.90€
Salade verte, tomates fraîches, magret fumé, cerneaux de noix, chèvre rôti sur blinis de sarrasin, miel, vinaigrette maison*

LA FRAICHEUR 13.50€
Salade verte, tomates confites, crème ciboulette, citron, saumon fumé sur blinis de sarrasin, vinaigrette maison*

LA CAESAR 13.90€
Salade verte, tomates confites, oeuf dur, émincés de poulet, parmesan, olives, croûtons, vinaigrette maison*

Vinaigrette maison : huile de colza, moutarde de Dijon, vinaigre de cidre, sel et poivre

OMELETTES

Toutes nos omelettes sont cuites sur billigs

PARISIENNE 9.90€
Jambon blanc, emmental, oeuf, salade

TERROIR 10.90€
Poitrine fumée, pommes de terre à la crème, emmental, salade

CATALANE 11.50€
Chèvre, tomates cuisinées, tomates confites, emmental, salade

MENUS

MENU «LE PANIER DE MARIE»

SERVI CHAQUE JOURS MIDI & SOIR
PLAT & DESSERT FAIT MAISON
SELON LES PRODUITS FRAIS DE LA SAISON

POUR LES ENFANTS

Le menu enfant est servi à tous les repas et tous les jours d'ouverture

MENU POUPIG 7.80€

CRÊPE (PETIT FORMAT) OEUF OU JAMBON OU EMMENTAL OU JAMBON EMMENTAL
CRÊPE (PETIT FORMAT) CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, SUCRE OU 1 BOULE DE GLACE*
1 VERRE DE LIMONADE, SIROP À L'EAU OU JUS DE POMME

*supplément Nutella 0.50€

LES COUPES DE GLACES ET SORBETS

LA LIEGEOISE 8.50€

Crèmes glacées Chocolat noir et Chocolat blanc, Copeaux de chocolat noir, Coulis au chocolat maison, Chantilly maison

LE CAFE LIEGEOIS 8.50€

Crèmes glacées Café et Vanille, Espresso, Coulis au café, Chantilly maison

LE COLONEL 9.90€

Sorbet Citron vert, Vodka, Rondelle de citron

LA DAME BLANCHE 8.50€

Crème glacée Vanille, Coulis au chocolat maison, Chantilly maison

LA MONT BLANC 8.50€

Crèmes glacées Marron et Vanille, Coulis au chocolat maison, Chantilly maison

LA DOUCEUR 9.00€

Sorbets Fraise, Framboise et Cassis, Chantilly maison

L'EXOTIQUE 9.00€

Crèmes glacées Rhum Raisin, Mangue et Noix de coco, Chantilly maison

LA GOURMANDE 9.00€

Crèmes glacées Chocolat noir et Menthe, Sorbet Fraise, Chantilly maison

LA TY KER 9.90€

Crèmes glacées Caramel Beurre Salé et Pistache, Coulis au caramel maison, Amandes effilées, Chantilly maison

LA TY BREIZH 9.90€

Crèmes glacées, Vanille et Caramel Beurre Salé, Pommes caramélisées, Amandes effilées, Chantilly maison

LA BANANA SPLIT 10.90€

Crèmes glacées Vanille, Chocolat noir, Sorbet Fraise, Coulis au chocolat noir maison, Banane, Chantilly maison

GLACES ARTISANALES

LES SORBETS

CASSIS NOIR de Bourgogne • 49% fruits

CITRON JAUNE de Sicile • 27% fruits

CITRON VERT du Mexique • 27% fruits

FRAISE Senga Sengana • 60% fruits

FRAMBOISE Meeker • 52% fruits

MANGUE Alphonso d'Inde • 45% fruits

NOIX DE COCO avec Noix de coco râpée • 49% fruits

LES CREMES GLACEES

VANILLE BOURBON de Madagascar

CAFE 100% Arabica

CHOCOLAT NOIR Suisse

CHOCOLAT BLANC Suisse

CARAMEL BEURRE SALE de Baratte au sel de Guérande

PISTACHE avec éclats de pistache grillés

RHUM RAISIN Raisins macérés au Rhum

MARRON aux brisures de Marrons

MENTHE VERTE aux copeaux de Chocolat

1 BOULE 2.80€ 2 BOULES 5.20€ 3 BOULES 7.50€

WWW.KERMARIA-CREPERIE.COM



CIDRES

LA BOLEE BRETONNE

Cidre Brut 5% vol.

100% Pommes à cidre

Ce cidre Bouché, fruité, riche et doré est élevé dans le respect de la méthode élaborée par notre maître de chai.

BRUT

LA BOLEE BRETONNE

Cidre Doux 2% vol.

100% Pommes de Bretagne

Ce cidre Breton, fabriqué dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelle, est apprécié pour son goût authentique et sa robe dorée.

DOUX

25 CL 4.50€

50 CL 8.50€

75 CL 12.00€

CIDRE BRETON DE SAISON VAL DE RANCE

CIDRE D'AUTOMNE

Cidre doux 2% vol.

Automne / Hiver

Fruité et Léger

CIDRE ROSE

Cidre demi-sec 2,5%

Printemps/Été

25 CL 4.80€

50 CL 9.50€

75 CL 13.80€

BOISSONS BRETONNES

JUS DE POMME ARTISANAL 25 CL. > 3.80€

BLANCHE HERMINE (Bière) 33 CL. > 5.50€

KIR BRETON

(Cidre brut, crème de mûre) 15 CL. > 4.50€

POMMEAU DE BRETAGNE AOC 5 CL. > 4.20€

CHOUCHEN

Hydromel de Bretagne 5 CL. > 4.20€

WHISKY EDDU

Grey Rock au Ble Noir 5 CL. > 6.50€

CARTE DES VINS

VERRE

(12,5cl)

PICHET

(50cl)

BOUTEILLE

(75cl)

VINS BLANCS

100% VIOGNIER

2023, IGP Pays d'oc,
Domaine Haut Lirou

4,00€

15€

21€

100% CHARDONNAY

2023, IGP Pays d'oc,
Domaine Haut Lirou

4,00€

15€

21€

100% MUSCAT MOELLEUX

2021, IGP Pays d'oc,
Mas de Madame

4,50€

-

-

VINS ROSES

GRIS

Grenache Gris, Grenache
Blanc et Carignan
2023, AOP,
Sable de Camargue

4,50€

16€

23€

BALADES EN BIO

Grenache Noir et Syrah
2023, AOC Languedoc,
Les Ombrages

4,50€

16€

23€

COLLINES DE LA MOURE

90% Grenache Noir,
10% Muscat petits grains
2022, IGP Pays d'oc,
Mas de Madame

4,00€

15€

21€

VINS ROUGES

GAVROCHE

80% Grenache, 20%
Syrah
2022, Château l'Ermite
d'Auzan

4,50€

16€

23€

GALABERT

2021, AOP, PIC SAINT
LOUP

5,50€

21€

29€

Crêperie Kermaria
Mauguio