

La Cave

Vins Blancs

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Côtes de Gascogne IGP, 7..... 22..... 30
Alain Brumont, Gros Manseng Sauvignon

Petit chablis AOP, 9..... 28..... 40
Domaine William Fèvre

Vins Rosés

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Cabernet d'anjou AOP, 6..... 18..... 25
Domaine de Terrebrune

Côtes de Provence AOP, 8..... 26..... 35
M de Minuty

Vins Rouges

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

Vin du patron IGP, 7..... 22..... 30
Alain Brumont, côtes de Gascogne, Tannat-Merlot

Luberon AOP, 8..... 26..... 35
Maison Marrenon

Languedoc AOP, 9..... 28..... 40
Art de vivre par Gérard Bertrand

Eaux

..... 50 cl 1 litre

Plancoët eau plate 5..... 7.

Plancoët fines bulles 5..... 7.

Barista d'Augustine

NESPRESSO

Ristretto 3.0

Espresso 3.0

Decaffeinato 4.0

Latte (petit crème) 4.0

Espresso lungo (grand café) 4.0

Decaffeinato lungo 5.0

Latte grande (grand crème) 5.0

Cappuccino 6.0

Latte macchiato 6.0

Chocolat chaud Poulain grand arôme 5.0

Chocolat viennois 6.0

Café viennois 6.0

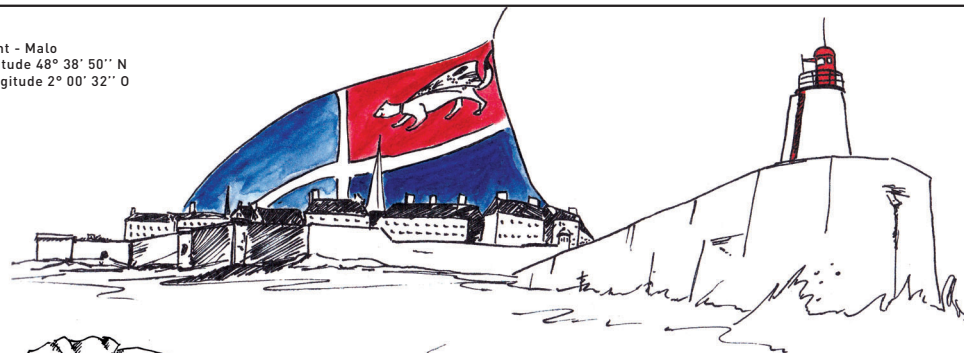
Thé 5.0

Ceylan, Earl Grey, fruits rouge, thé vert à la menthe

Infusion 5.0

Verveine, tilleul, verveine-menthe, camomille, tisane du berger

Saint - Malo
Latitude 48° 38' 50" N
Longitude 2° 00' 32" O



Grand-mère Augustine

Le respect de la tradition

CRÊPERIE

Maison de qualité

Au début du XX^{ème} siècle, Saint-Malo et ses marins connaissaient de longues campagnes de pêche sur les bancs de Terre-Neuve.

Les femmes avaient alors un rôle immense à jouer dans la cité corsaire.

Véritables chefs de famille, leur quotidien était dur et intense.

Augustine et sa crêperie était l'une d'elle, sa mémoire vivra toujours dans ces murs.

Apéritifs

Kir breton 15 cl 6

Kir vin blanc 15 cl 6

Americano maison ... 10

Pommeau breton 5 cl ... 6

Porto rouge 5 cl 6

Ricard 2 cl 5

Martini blanc ou rouge 5 cl .. 6

Martini Gin 6 cl 8

Gin Hendrick's Tonic 15 cl 12

Sodas

Coca cola 33 cl 6

Coca sans sucres 33 cl ... 6

Orangina 25 cl 6

Fuztea 25 cl 6

Oasis tropical 25 cl 6

Limonade 33 cl 5

Diabolo 33 cl 6

Sirop Monin : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron

Rhumerie

Mojito Original ou Breton 12

Mojito fraise ou passion 13

Mojito sans alcool 10

Rhum arrangé 4 cl 8

Ti Punch 4 cl 9

Ti Vieux 4 cl 10

Rhum Vieux 4 cl 11

Whiskies

Whisky Paddy 4 cl 10

Whisky Oban 4 cl 13

Apéro - Plaque à partager 14€
Charcuteries italienne & Fromages

Bières

Bretonnes

Morgane BIO 33 cl 8

Duchesse Anne 33 cl .. 8

Triple

Jus de fruits

Artisanaux

Charles Papillon (25 cl) 6

Jus de pommes (33 cl) 6

de la cidrerie

Digestifs

Get 27, Vodka 4 cl 10

Calvados 4 cl 10

Cognac, Gin 4 cl 12

Irish coffee 12

Cidre Artisanal

sur place ou à emporter

Cidre Cuvée Augustine, la bolée brut ou doux 6

Cidre Cuvée Augustine, bouteille 75 cl brut ou doux 16

La Galette de Blé Noir

C'est au XIII^{ème} siècle que la galette a fait son apparition en Bretagne.

Le sarrasin, rapporté en France après les croisades en Asie, a permis de confectonner cette fine couche de pâte, de forme ronde. C'est le début de la galette bretonne !

Nos galettes sont toujours préparées avec de la farine de sarrasin, aussi appelée farine de blé noir.

L'avantage de cette farine est d'être sans gluten.

La galette de sarrasin est à distinguer de la crêpe sucrée, pour laquelle on utilise de la farine de froment, du lait, des œufs, du beurre.

MENU enfant (- 12 ans)
14€

Galette complète (œuf, jambon, fromage)
ou
steak haché frites (VBF environ 125 gr)
ou
jambon frites
+
Crêpe sucre
ou
1 boule de glace

MENU d'Augustine

Entrée ou Dessert + Plat 28€
Starter or Dessert + Dish

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud
ou
Saumon fumé BIO
crème ciboulette, toasts

Entrée + Plat + Dessert 34€
Starter + Dish + Dessert

PLATS

Galette Black Angus
ou
Brandade de morue, salade

DESSERTS

Glace 3 boules
ou
Crêpe chocolat, crème chantilly

FORMULE MOULES
environ 1 kg

25€

Moules + frites
sauce au choix
mussels and chips
+
Crêpe beurre sucre
pancake with
butter and sugar

Un cahier des allergènes est à votre disposition sur demande. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

* viande Black Angus origine française ou Irlande

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - PRIX NETS en Euros - service compris
La direction n'est pas responsable des objets égarés ou déteriorés dans l'établissement. - Direction isn't liable for damaged or lost items in the establishment.
La maison n'accepte pas les chèques bancaires - Ne pas jeter sur la voie publique.



Galettes de Blé Noir

Végétarienne ☺

Végétarienne : 12
Tomates, champignons, oignons, glace citron-basilic, salade verte
Tomatoes, mushrooms, onions, basil-lemon ice cream, salad

3 Fromages : 13
Fromages de saison de l'Antre Frères, salade
Seasonal cheeses from l'Antre Frères, salad

Pudubek : 14
Camenbert fondant, compote de pommes, noix, salade
Baked Camembert cheese, stewed apples, walnuts, salad

Complètes ☺



Complète : 12
Jambon, œuf, fromage
Ham, egg, cheese

Complète Cochon : 13
Pancetta, œuf, fromage
Pancetta, egg, cheese

Complète Normande : 15
Andouille de Vire grillée, œuf, fromage
Grilled andouille, egg, cheese

Complète Bretonne : 15
Saucisse fermière* grillée, œuf, fromage
Grilled country pork sausage*, egg, cheese

Tout supplément 3
Extra

Supplément 7
viande haché*, poulet, saucisse*
Additionnal ingredient : ground meat*, chicken, sausage*

Moules



Environ 1 kg

[selon saison]	
Marinière 16	Roquefort 18
mussels in white wine sauce	Roquefort cheese sauce
A la crème 18	Chorizo 18
Mussels with cream	Chorizo sauce
Frites 5	
Chips	

Un cahier des allergènes est à votre disposition sur demande.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
* Viande bovine Black Angus origine Française ou Irlandaise
Saucisse artisanale du «Pré Bois» sans colorant, sans conservateur
☺ Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - PRIX NETS en Euros - service compris

Spécialités Galettes ☺

Surcouf : 13
Pancetta, œuf, champignons, crème fermière
Pancetta, egg, mushrooms, cream

Papy René : Œuf, fromage, jambon, champignons, oignons, crème 14
Egg, cheese, ham, mushrooms, onion, cream

Galette du berger : 15
Chèvre chaud, Pancetta, noix, miel, salade
Hot goat cheese, Pancetta, walnuts, honey, salad

Chef oui Chef : 16
Morue, pommes de terre, crème à l'ail, salade
Cod, potatoes, garlic cream, salad

Tata Valou : 18
Andouille de Vire, compote de pommes, camembert fondant
Andouille, stewed apples, baked camembert

Ougustine : 18
Rougail saucisse Breizh style
Rougail sausage Brittany style

Savoyarde : 20
Fromage à raclette, jambon italien, Pancetta, pommes de terre, crème
Fondue cheese, Italian ham, potatoes, Pancetta and cream

L'Italienne : Jambon italien, tomates, Burrata crèmeuse, 20
parmesan, pesto maison, salade
Italian ham, Burrata, tomatoes, parmesan, pesto, salad

La Chouch' : Poulet, crème chorizo bellota, oignons, crème, salade 22
Chicken, chorizo Bellota cream, onions, cream, salad

Celtique : 22
Saumon fumé BIO, citron, crème fermière et ciboulette
Organic smoked salmon, lemon, cream, chives

Black Angus : 24
Viande hachée Black Angus*, œuf, tomates, cheddar, oignons
Black Angus ground beef*, egg, onions, tomatoes, cheddar

Mamie Chantal : Noix de St Jacques, fondue de poireaux, crème . 24
Leek fondue with cream, fried scallops

Salades ☺



Assiette de fromages : 19
Fromages de saison de l'Antre Frères Seasonal cheeses from l'Antre Frères
Chèvre chaud : 18
Chèvre, pancetta, salade, noix, tomates, miel Hot goat cheese, pancetta, salad, walnuts, tomatoes, honey
Fermière : Andouille de Vire grillée, Pancetta, 20
œuf, pommes de terre, oignons, tomates, salade Grilled andouille, Pancetta, egg, potatoes, onions, tomatoes, salad
Poupoule: 22
Poulet, parmesan, pommes de terre, œuf miroir, tomates, salade Chicken, parmesan, potatoes, fried egg, tomatoes, salad
Gaélic : 22
Saumon fumé BIO, crème fermière et ciboulette, toast, salade Organic smoked salmon, cream with chives, toast, salad

Crêpes de Froment



Classiques ☺ * Chocolat maison Valrhona

Sucre – Sugar 5
Beurre, sucre 6
Butter, sugar

Citron 7
Lemon

Miel 7
Honey

Confiture : 8
Fraise, abricot, framboise
Strawberry, apricot, raspberry

Chocolat* 8
Crème de marron 8
Chestnut cream

Compote de pommes 8
Stewed apples

Caramel au beurre salé maison 8
Home-made salted butter caramel

Nutella 8

Chocolat*, amandes 9
Chocolate*, almonds

Chocolat*, noix de coco .. 9
Chocolate*, coconut

Miel, noix 9
Honey, walnuts

Miel, citron 9
Honey, lemon

Chocolat*, crème chantilly 10
Chocolate*, whipped-cream

Banane, chocolat* 10
Banana, chocolate*

Chocolat+glace vanille . 10
Chocolate* + vanilla ice cream

Frangipane maison 10
Home made almonds cream

Galette chocolat* 10
(sans gluten) - (gluten free)
Buckwheat pancake, chocolate*

Supplément crème chantilly - Whipped cream extra 2.5
Supplément glace – Ice cream extra 4.0

Café Gourmand

accompagnement : far breton, glace vanille, BB crêpe

Café Gourmand 12	Chocolat Gourmand ... 13
Déca Gourmand 12	Thé Gourmand 13

Spécialités Crêpes

Toffee : 11
Caramel au beurre salé maison, glace vanille
Home-made salted butter caramel, vanilla ice-cream

Mont Blanc : Crème de marron, crème chantilly 12
Chestnut cream, whipped cream

Flambée : Grand Marnier ou Rhum ou Calvados 12

Normande : 12
Tranches de pommes cuites, crème fraîche
Slices of cooked apples, cream

Crêpe Suzette : 12
Beurre suzette flambée au Grand Marnier

Au cas où ! : Chocolat*, glace vanille, crème chantilly 13
Home-made chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

Malouine : 13
Pommes, caramel, amandes, glace vanille
Apple, caramel, almonds, vanilla ice cream

Breizh : 13
Tranches de pommes cuites, flambée au Calvados
Slices of cooked apples, flambéed with Calvados

Bigouden : 14
Chocolat et caramel beurre salé maison, éclats de noisettes torréfiées
Home-made chocolate and salted caramel sauce, walnuts

Tante Cathy : Banane, caramel, chocolat, crème chantilly 14
Banana, caramel, chocolate, whipped cream

Gourmandises

Far Breton traditionnel 10
Kouign Amann, glace vanille, caramel, crème chantilly 12

Glaces artisanales



Café ou Caramel liégeois : 12
Glace café ou caramel et vanille, sauce café, crème chantilly
Chocolat liégeois : 12
Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, crème chantilly
Dame blanche : 12
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly
Banana split : 12
Glace vanille, chocolat et fraise, banane, sauce chocolat, crème chantilly
Colonel : Citron vert, vodka 14
Route du Rhum : 14
Glace rhum-raisons et vanille, rhum, crème chantilly

Glace 1 boule 4 2 boules 7 3 boules 10
Parfums : Vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisin, sorbet citron vert, sorbet cassis
Flavor : Vanilla, strawberry, chocolate, salted butter caramel, coffee, rum-sultans, lime sorbet, blackcurrant sorbet

Plats ☺



Brandade de morue, l'originale, salade 19
Traditional salt cod brandade, salad
Rougail saucisse de tonton Sam, riz 20
Poulet à la crème chorizo Bellota, 22
frites, salade Chicken chorizo Bellota cream, chips, salad
Burger Chicken Krispy 22
Pain au sarrasin, poulet crispy, tomate, oignons rouge, cheddar, salade Buckwheat bread, crispy chicken, tomato, onions, cheddar, salad
Burger du chef XXL 24
Pain au sarrasin, viande hachée Black Angus, bacon, cheddar, oignons, salade Buckwheat bread, Black Angus ground beef, bacon, cheddar, onions, salad
Entrecôte grillée de belle race (env 250 gr), 29
sauce Roquefort, frites, salade Grilled rib steak (8,8 oz), Roquefort cheese sauce, chips, salad