



Crêperie de tradition bretonne

APÉRITIFS

Kir breton 15 cl	6
Kir vin blanc 15 cl	6
Americano maison	10
Chandon garden spritz 14 cl	12
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 Bologne 4 cl	9
Ti Vieux Bologne 4 cl	10
Rhum Vieux Bologne 4 cl	11

WHISKIES

Whisky Breton 4 cl	10
Whisky Oban 4 cl	13

DIGESTIFS

Get 27, Vodka 4 cl	10
Calvados 4 cl	10
Cognac, Gin 4 cl	12
Irish coffee	12

BIÈRES BRETONNES



Morgane BIO 33 cl 5,5 % vol	8
Duchesse Anne 33 cl Triple	8

CIDRE ARTISANAL

sur place ou à emporter

Cidre Cuvée Augustine, 6	6
la bolée brut ou doux	
Cidre Cuvée Augustine, 16	16
bouteille 75 cl brut ou doux	

JUS DE FRUITS

ARTISANAUX

Charles Papillon (25 cl)	6
Orange, pêche de vigne, fraise	
Jus de pommes (33 cl)	6
de la cidrerie	

EAUX

50 cl 1 litre	
Plancoët eau plate	5..... 7.
Plancoët fines bulles	5..... 7.

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
Camembert 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*
Additional ingredient : ground meat*, chicken, sausage*

Salade verte
4

SPÉCIALITÉS GALETTES

- Surcouf :** Pancetta grillée, œuf, champignons, crème fermière .. 13
Grilled pancetta, egg, mushrooms, cream
- Papy rené :** Œuf, fromage, jambon, champignons, oignons, crème .. 14
Egg, cheese, ham, mushrooms, onion, cream
- Galette du berger :** Chèvre chaud, Pancetta, noix, miel, salade . 15
Hot goat cheese, Pancetta, walnuts, honey, salad
- Chef oui Chef :** Morue, pommes de terre, crème à l'ail, salade 16
Cod, potatoes, garlic cream, salad
- Tata Valou :** 18
Andouille de Vire grillée, pommes compotées, Camembert fondant
Grilled andouille, stewed apples, baked Camembert
- Ougustine :** Rougail saucisse Breizh style 18
Rougail sausage Brittany style
- Savoyarde :** Fromage à raclette fondu, jambon italien, 20
Pancetta grillée, pommes de terre, crème fermière
Fondue cheese, Italian ham, potatoes, grilled Pancetta and cream
- Mc Gregor :** Saucisse Bretonne X Andouille de Vire grillées, 20
pommes de terre, oignons confits, crème de moutarde à l'ancienne
Country pork sausage, grilled andouille from Vire, potatoes, confit onions, whole grain mustard cream
- L'Italienne :** Jambon italien, tomates, Burrata crémeuse, 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
- Breizhgalie :** Poulet, tomate, oignon, crème, coriandre, noix de cajou, épices 22
Chicken, tomato, onions, cream, coriander, cashew nuts, spices
- Celtique :** 22
Saumon fumé BIO, citron, crème fermière et ciboulette, salade
Organic smoked salmon, lemon, cream, chives, salad
- Black Angus :** Viande hachée Black Angus*, œuf miroir, 24
tomates, cheddar affiné, oignons confits
Black Angus ground beef*, egg, confits onions, tomatoes, cheddar
- Mamie Chantal :** Noix de St Jacques, fondue de poireaux, crème .. 24
Leek fondue with cream, fried scallops

Environ 1 kg **MOULES** (selon saison)

- Marinière** 16
Mussels in white wine sauce
- A la crème** 18
Mussels with cream
- Frites** 5
Chips
- Roquefort** 18
Roquefort cheese sauce
- Chorizo** 18
Chorizo sauce

FORMULE MOULES 25€

environ 1 kg

Moules frites

sauce au choix mussels and chips

+

Crêpe beurre sucre

pancake with butter and sugar

SALADES

- Chèvre chaud :** 18
Chèvre, Pancetta grillée, salade, noix, tomates, miel
Hot goat cheese, grilled Pancetta, salad, walnuts, tomatoes, honey
- Fermière :** 20
Andouille de Vire grillée, Pancetta grillée, oignons, pommes de terre, œuf, tomate, salade, crème de moutarde à l'ancienne
Grilled andouille from Vire, grilled Pancetta, onions, potatoes, egg, tomato, salad, whole grain mustard cream
- 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	Chocolat*, noix de coco . 9
Beurre, sucre	6	Chocolate*, coconut
Citron	7	Miel, noix
Lemon		Honey, walnuts
Miel	7	Miel, citron
Honey		Honey, lemon
Confiture :	8	Crème de marron 10
Fraise, abricot, framboise		Chestnut cream
Strawberry, apricot, raspberry		Chocolat*, crème chantilly ...
Chocolat*	8	10
Chocolate*, whipped-cream		Chocolate*, whipped-cream
Compote de pommes .. 8		Banane, chocolat* 10
Stewed apples		Banana, chocolate*
Caramel au beurre salé maison .. 8		Chocolat+glace vanille 10
Home-made salted butter caramel		Chocolate* + vanilla ice cream
Nutella	8	Frangipane maison
Home made almonds cream		Home made almonds cream
Chocolat*, amandes .. 9		Galette chocolat* 10
Chocolate*, almonds		(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

CANAILLERIE

Brandade de morue maison, salade verte	19
Rougail saucisse de tonton Sam, riz	20
Poulet à la crème chorizo Bellota, frites, salade 22	
Chicken chorizo Bellota cream, chips, salad	
Burger Chicken Krispy	22
Pain au sarrasin, poulet crispy, tomate, oignons rouge, cheddar, salade	
Buckwheat bread, krispy 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	
Butter chicken, riz	22
Poulet, tomates, oignons, ail, crème, coriandre, noix de cajoux, épices	
Chicken, tomato, onions, garlic, cream, coriander, cashew nuts, spices	
St-Jacques de St Brieuc en cassolette,	29
salicornes & fondue de poireaux, champignons, crème, salade	
Glasswort and leeks fondue, mushrooms, cream, salad	

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
Compotée de pommes maison, crème fraîche	
Home-made 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 : Pommes, caramel, amandes, glace vanille	13
Apple, caramel, almonds, vanilla ice cream	
Breizh :	13
Compotée de pommes maison, flambée au Calvados	
Home-made cooked apples, flambeed with Calvados	
Créole : Banane, chocolat Valrhona flambée au rhum Bologne ... 13	
Banana, Valrhona chocolate, flambeed with rum	
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 :	13
Glace café ou caramel et vanille, sauce café, crème chantilly	
Chocolat liégeois :	13
Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, crème chantilly	
Dame blanche :	13
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	
Banana split :	13
Glace vanille, chocolat et fraise, banane, sauce chocolat, crème chantilly	
Colonel :	15
Citron vert, vodka	
Route du Rhum :	15
Glace rhum-raisins 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-sultanas, lime sorbet, blackcurrant sorbet

LA CAVE

VINS BLANCS

Verre 12 cl 50 cl 75 cl

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

Muscadet sur Lie AOP, 8... 26... 35
Breizh' Cadet, vignobles Chéneau

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

Cahors AOP, 8... 26... 35
French Malbec, Jean-Luc Baldés

Saumur BIO AOP, 9... 28... 40
L'Amarante, Julien Fouet, éco-pâturage

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

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

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

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud

ou

Saumon fumé BIO
crème ciboulette, toasts

PLATS

Galette Black Angus

ou

Brandade de morue,
salade

DESSERTS

Glace 3 boules

ou

Crêpe chocolat,
crème chantilly

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 détériorés 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.

