



DAN EWEN

CRÊPERIE DEPUIS 1997

Par respect de la tradition, les crêpes et galettes sont cuisinées devant vous !

LES GALETTES DE BLÉ NOIR

100% blé noir

Galette beurre	Ⓢ	3,50
Galette sèche avec bol de lait Ribot	Ⓢ	6,20
Galette andouille de Guémené	Ⓢ	6,00
Galette Argoët andouille de Guémené, gelée de cidre, pommes rissoles	Ⓢ	9,20
Galette saucisse de campagne	Ⓢ	6,20
Galette chèvre	Ⓢ	6,20
Galette 3 fromages chèvre, Emmental, Camembert	Ⓢ	8,20
Galette Complète œuf, jambon, Emmental	Ⓢ	7,20
Galette Complète andouille œuf, andouille, Emmental	Ⓢ	8,00
Galette Complète saucisse œuf, saucisse, Emmental	Ⓢ	8,00
Composez votre galette		
1 ingrédient		5,00
2 ingrédients		6,20
3 ingrédients		7,20
4 ingrédients		8,50

Au choix : œuf biologique, lardons-crème, jambon, oignons, poireaux, pommes de terre, champignons à la crème, coulis de tomates, Emmental
Ingrédient supplémentaire 1,80 - Chèvre, saucisse, Roquefort 2,00
Salade verte 1,90



Origine de la galette
Il y a autant de recettes de galette que de chapelles en Bretagne
Proverbe connu de tous les bretons !
Ici, la texture est fine et peut-être différente de d'autres endroits.
Bonne dégustation, Kalon Vad !



- Ⓢ Végétarien
- Ⓢ Sans gluten

Pour tous les menus : aucune modification possible

LES CRÊPES DE FROMENT

La Chantilly, la framigane, le caramel beurre salé, le chocolat et les glaces sont faits maison

Crêpe beurre	Ⓢ	3,00
Crêpe sucre	Ⓢ	3,00
Crêpe beurre, sucre	Ⓢ	3,50
Crêpe au miel de Bretagne miel de sarrasin, ou miel de forêt ou miel des Bruyères	Ⓢ	4,50
Crêpe confiture maison abricot, fraise, clémentine corse	Ⓢ	4,80
Crêpe citron jus de citron pressé	Ⓢ	4,80
Crêpe chocolat maison blanc ou noir	Ⓢ	5,20
Crêpe pommes rissoles	Ⓢ	5,20
Crêpe pommes rissoles au caramel beurre salé chaud maison	Ⓢ	6,50
Crêpe crème de marron	Ⓢ	5,20
Crêpe caramel au beurre salé maison	Ⓢ	5,50
Crêpe framigane maison	Ⓢ	6,20
Crêpe miel citron	Ⓢ	5,80
Crêpe banane chocolat	Ⓢ	6,20
Crêpe banane caramel	Ⓢ	6,50
Crêpe chocolat caramel	Ⓢ	6,50

Supplément Chantilly 1,50 - Supplément chocolat, caramel, amandes 2,00

LES FLAMBÉES

Crêpe Flambée Grand-Marnier, Rhum ou Eau de vie	Ⓢ	7,00
L'Arbre D'Or crêpe framigane, flambée au Grand-Marnier	Ⓢ	9,20
Le Pont du Secret banane, chocolat chaud, flambée rhum	Ⓢ	9,20

VOYAGE AU PAYS DE BROCELIANDE

La Gwen Ha Du chocolat noir, chocolat blanc, glace blé noir, Chantilly	Ⓢ	9,40
La Fée Morgane confiture de clémentine Corse, chocolat chaud, flambée Grand-Marnier	Ⓢ	9,40
La Brocéliande framigane, poire, caramel chaud	Ⓢ	9,30
La Fée Viviane glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	Ⓢ	9,20
Les Korrigans pommes rissoles, boue vanille, caramel chaud	Ⓢ	9,50
Merlin l'Enchanteur poires, chocolat chaud, glace vanille, amandes, Chantilly	Ⓢ	9,00
Le Val sans retour banane, chocolat chaud, glace noix de coco, coco râpée, Chantilly	Ⓢ	9,30
Le Chêne Guillotin crème de marron, noix, chocolat chaud, Chantilly, glace vanille	Ⓢ	9,10
Lac aux Fées Glace vanille, coulis de framboise, pêche fruit, Chantilly	Ⓢ	9,30

Les Spécialités

NOMS DES 7 SAINTS BRETONS

Brizuc poireaux, lardons, œuf, crème fraîche, salade	Ⓢ	9,20
Pol chèvre, Roquefort, Emmental, jambon, salade	Ⓢ	9,90
Malo champignons, moules, crevettes, julienne de légumes, curry	Ⓢ	10,50
Tugdual poulet, champignons, curry, pommes de terre, crème fraîche	Ⓢ	9,50
Samson Saint-Jacques fraîches à la fenouil de poireaux (selon arrivage)	Ⓢ	13,00
Patern andouille, pommes de terre, oignons, champignons, Emmental, crème fraîche, salade	Ⓢ	9,90
Corentin cocktail de fruits de mer, bisque de homard, pommes de terre, persil	Ⓢ	10,50

NOMS DES PAYS CELTES

Bretagne andouille, Emmental, salicornes, lard	Ⓢ	9,90
Irlande andouille, Emmental, saucisse, pommes caramélisées	Ⓢ	9,90
Galice pommes de terre, fromage à raclette, crème, lardons, salade	Ⓢ	9,90
Pays de Galles chèvre, salade, tomates fraîches, vinaigre de Xérès	Ⓢ	9,90
Ecosse saumon fumé, pommes de terre, champignons à la crème, salade, vinaigre de framboise	Ⓢ	9,95

VOYAGE DANS LE GOLFE DU MORBIHAN Mélange sucré-salé

Ile de Logoden caramel chaud, pommes rissoles, glace vanille	Ⓢ	9,50
Ile aux Moines Camembert, miel artisanal, salade, vinaigre de Xérès	Ⓢ	9,20
Ile Berder chèvre, caramel, vinaigre de Xérès, salade	Ⓢ	9,20
Ile Trohennec Roquefort, poire tiède, caramel	Ⓢ	9,20

Nos producteurs locaux

Farine artisanale La minoterie du Stunff à Bubry	Charcuterie artisanale Lardons, jambon, andouille : Kervarrec à Naizin
Chèvre bio M.Boisbras à Campénéac	Légumes Breizh Prim', Armor Fruit
Miel artisanal André Gabillet à Elven	Pain Boulangerie Hardat
Miel Audo à Saint-Brévelay	Œuf bio Eur1 Duych Laura

FARANDOLE DE SALADES

	petite	grande
Le Fisel salade, pommes de terre tièdes, lardons chauds à la crème, croûtons, tomate, fromage à raclette fondu, vinaigrette moutardée	Ⓢ 9,90	13,90
Le Plinn salade, noix de St-Jacques et champignons chauds au curry, moules, pommes de terre, vinaigrette moutardée, crème fraîche	Ⓢ 9,90	13,90
La Jabadao salade, saumon fumé, pommes de terre tièdes, champignons chauds, tomates, vinaigrette de framboise, crème fraîche	Ⓢ 9,90	13,90

La Crêperie Dan Ewen travaille des produits frais et faits maison

Glaces faites maison

Les Coupes Glacées

1 boule 2,80	2 boules 4,50	3 boules 6,00
parfums au choix : vanille, fraise, café, chocolat, mangue, noix de coco, citron, miel, lait Ribot, blé noir Supplément Chantilly 1,50		
Anne de Bretagne glace vanille, pêche fruit, coulis de framboise, Chantilly	Ⓢ	7,95
Café ou chocolat Liégeois glace café ou chocolat, extrait de café ou chocolat chaud, Chantilly	Ⓢ	7,95
Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	Ⓢ	7,95
La Vannetaise glace citron, glace mangue, glace noix de coco, coulis de framboise, pêche fruit, Chantilly	Ⓢ	8,40
Dan Ewen glace blé noir, glace miel, glace lait Ribot, caramel chaud, palet breton, Chantilly	Ⓢ	8,40
Coëtlagat glace noix de coco, glace chocolat, banane chocolat chaud, noix de coco râpée, Chantilly	Ⓢ	8,60