

# Bigoudène



CRÉPERIE GOURMANDE



## BOISSONS ALCOOLISÉES

### VINS AOC - BEAUJOLAIS

Rouge, Blanc, Rosé 75cl 24

### BIÈRES BRETONNE VENETÉ'S

Blanche, Blonde, IPA, Rousse 33cl 6.2

### CIDRES ARTISANAUX DE BRETAGNE

20cl 3.9  
Brut, Demi-sec, Doux 33cl 5.5  
75cl 11.2

### RHUM BRETON

4cl 5.5  
Rhum vieux, Rhum ambré, Rhum blanc



## MENU BIGOUDÈNE

24.50

1 galette salée ou 1 salade plat

+

1 bol de salade ou 1 galette d'accompagnement

+

1 crêpe composition

+

1 café

## SOFTS



### BOISSONS BRETONNES

Jus de pomme artisanal 33cl/1l 5.3/12  
Pétillant de pomme artisanal 33cl 5.3  
Citronnade maison 25cl 4

### BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, Cola-cola zéro 33cl 4.2  
Ice Tea, Orangina, Perrier, Limonade 25cl 4.2  
Sirop à l'eau 25cl 2.5  
Evian 1l 6  
San Pellegrino 50cl/1l 4.9/6.1

### BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné 2 Double expresso 3.5  
Café allongé 2.3 Thé / Infusion 3.5

## SALADES

Entrée 11.5 Plat 15.5

### SALADE LYONNAISE

Salade verte, tomates, croûtons, lard, œuf

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade verte, tomates, chèvre chaud en galette, noix, jambon sec, miel

### SALADE DES ALPES

Salade verte, tomates, pommes de terre, reblochon fondu, jambon sec



### GALETTE ACCOMPAGNEMENT

Emmental - Beurre 3  
Emmental - Tomato 3.5

### SUPPLÉMENT CHANTILLY INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 1

Simple crêpe Double crêpes



⊕ 2



Gaufre Brioche perdue  
⊕ 2 ⊕ 2

## LES GOURMANDES

**LA BELLE POULE** 13.8  
Poulet, champignons, oignons cuisinés, crème moutarde à l'ancienne

**LA TONNERRE DE BREST** 13.8  
Fromage de chèvre, lard, oignons cuisinés, miel, noix

**LA MORGANETTE** 14.5  
Fondue de poireaux, Saint Marcellin, lard, amandes, miel

**L'HERMIONE** 14.5  
Jambon blanc, fromage à raclette, pommes de terre, oignons cuisinés

**LA MARCELLE** 14.5  
Jambon sec, saint Marcellin, miel, noix, oignons cuisinés

**LA CRÉPIFLETTE** 14.5  
Lard, reblochon, pommes de terre, oignons cuisinés

**LA KÉRINOUE** 13.8  
Epinards, fromage de chèvre, emmental, œuf, lard

## GALETTES SALÉES

### LES BRETONNES

**LA BRESTOISE** 14.5  
Andouille Bretonne, crème à la moutarde, pommes de terre, emmental

**LA QUIMPÉROISE** 14.5  
Andouille Bretonne, pommes cuites au beurre, fromage de chèvre, noix

**LA RENNAISE** 13.2  
Saucisse grillée, oignon cuisinés, crème moutarde à l'ancienne, emmental

**LA CONCARNOISE** 14.5  
Emmental, œuf, saucisses fumées, oignons et bleu d'Auvergne

### LES TRADITIONNELLES

**LA COMPLÈTE** 9.5  
Jambon blanc, œuf, emmental

**LA SUPER COMPLÈTE** 13.2  
Jambon blanc, œuf, emmental, concassé de tomate, oignons cuisinés

BOL DE SALADE EN ACCOMPAGNEMENT 2.5

## LES VÉGÉTARIENNES

**LA GOÉLETTE** 9.5  
Champignons persillés, oignons cuisinés, emmental

**LA LILIA** 13.2  
Fondue de poireaux, fromage de chèvre, miel, amandes

**LA GRÈVE BLANCHE** 14.7  
Fromage de chèvre, reblochon, bleu d'Auvergne, fromage à raclette

## LES CRÉATIONS BIGOUDÈNE

### BRIOCHE FAÇON BURGER :

**LA BREIZH OC'H PERDUE** 14.5  
Oignons cuisinés, lard, fromage de chèvre, miel et œuf au plat. Accompagné de salade verte

**LA QUIM'PERDUE** 14.5  
Oignons cuisinés, andouille bretonne, pommes cuites au beurre, fromage de chèvre. Accompagné de salade verte.

**SAINT-MARCELLIN RÔTI** 13.5  
Saint-Marcellin rôti dans sa galette (miel et thym), charcuterie. Accompagné de salade verte.

## SUCRÉES

**L'ILE VIERGE** 8.8  
Caramel beurre salé maison, amandes, chantilly, boule de glace vanille

**LE PETIT MINOU** 8.8  
Chocolat maison, chantilly, amandes, boule de glace chocolat

**LA CAPUCINE** 8.8  
Nutella, éclats de noisette, chantilly, boule de glace noisette

**LA BÉCASSINE** 9.7  
Caramel beurre salé maison, pommes cuites au beurre, galettes bretonnes, boule de glace palet breton

**LA FICAIRE** 8.8  
Crème de marron, boule de glace poire, chantilly, amandes

**LA CARA-CHOC** 8.8  
Caramel beurre salé maison, chocolat maison, amandes, chantilly

**LA GAULE** 9.7  
Bananes, Kinder Bueno, Nutella, éclats de noisette, chantilly

**LA KER-YUMMY** 8.8  
Confiture maison du moment, amandes, chantilly, boule de glace yaourt

**LES CLASSIQUES** 4.5  
Beurre-Sucre / Caramel au beurre salé maison / Chocolat maison / Crème de marron / Nutella / Confiture Maison / Sucre - Citron

## GLACES

### LES GOURMANDES

**LA BIGOUDÈNE** 9.3  
Palet breton, vanille, caramel, galettes bretonnes, sauce caramel beurre salé maison

**LA GOUELLE** 8.6  
Chocolat, vanille, Kinder Bueno, banane, chantilly, sauce chocolat maison

**LA MALOINE** 9.5  
Pêche de vigne, passion, citron, chantilly

**LA BACHI-BOUZOUK** 9.3  
Palet breton, pistache, noisette, chantilly, nappage chocolat

**LA MALONE** 9.3  
Vanille, cacahuète, chocolat, chantilly, cacahuètes et nappage caramel beurre salé maison

### LES CLASSIQUES

Caramel Beurre Salé / Chocolat / Menthe-Chocolat / Vanille / Noisette / Noix de Coco / Palet Breton / Café / Pistache / Citron / Passion / Fraise / Pêche de vigne / Poire / Yaourt / Cacahuète

Une boule 3.5 Deux boules 6 Trois boules 8

**SUPPLÉMENT CHANTILLY** 1.5  
**INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE** 1

## MENU DU MIDI

15.5

1 bolée de cidre ou 1 verre de jus de pomme artisanal  
+  
1 Complète ou 1 Goélette  
+  
1 crêpe classique au choix

Nos assiettes sont servies bien garnies.  
Tous nos produits sont élaborés sur place à partir de produit frais.

## MENU ENFANT\*

10.5

1 verre de sirop, parfum au choix  
+  
1 Complète ou 1 Rennaise enfant  
+  
1 crêpe classique ou 1 boule de glace

\*Jusqu'à 10 ans