

# l'île O BOISSONS

CIDRES <small>VoiesRance</small>	Verre 25 cl ★	Pichet 50 cl	Pichet 100 cl
Pichet brut <b>ou</b> doux	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Cidre bouché brut <b>ou</b> doux		btlle 75 cl 10,00 €	
Cidre rosé		btlle 75 cl 12,00 €	
Cidre bouché brut bio <b>AB</b>		btlle 75 cl 13,00 €	
Cidre Poiré		btlle 75 cl 13,00 €	
Cidre artisanal <b>DAN ARMOR</b>		btlle 75 cl 14,00 €	
Cidre fermier <b>HENRIOT</b>		btlle 75 cl 15,00 €	
Cidre Magnum Brut		1,5 L 20,00 €	

VINS TABARLY	Verre 12,5 cl ★	Pichet 50 cl	btlle 75 cl
IGP Atlantique Merlot rouge	4,00 €	10,00 €	14,00 €
IGP Atlantique Sauvignon blanc	4,00 €	10,00 €	14,00 €
IGP Ile de Beauté Cinsault rosé	4,00 €	10,00 €	14,00 €
Champagne			30,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES

SODAS ★ <small>Bevish Cola</small>	33 cl	4,00 €
Breizh Cola, Cola Zero, Tea pêche, Limonade	25 cl	4,00 €
Orangina		
JUS DE FRUITS ★	33 cl	3,00 €
Orange, pomme, ananas, nectar de mangue		
EAUX	50 cl	3,90 €
Eau plate ou gazeuse <b>PLANCOËT</b>		
SIROPS	3 cl	0,50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise		
BIÈRES	33cl	6,00€
Dremmwell blonde <b>AB</b>	33cl	6,00€
Britt blanche		

## LES BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS Malongo

Café <b>AB</b> ★	2,00 €
Décaféiné <b>AB</b> ★	2,00 €
Noisette	3,00 €
Thé <b>AB</b> ★ (Darjeeling, earl grey, jasmin, thé vert menthe, fruits rouges)	3,00 €
Café viennois	3,00 €
Infusion <b>AB</b> ★ (Tilleul-menthe, verveine)	3,00 €
Digestifs au choix: Get 27, Poire, Rhum	4 cl 7,00 €
Rhums Arrangés au choix	4 cl 7,00 €

## Menu Escales

19€

- + GALETTE au choix (dans le code couleur ★)
- + CRÊPE **ou** DESSERT au choix (dans le code couleur ★)
- + BOISSON (Cidre doux/brut 25 cl **ou** boissons fraîches **ou** Verre de vin 12,5 cl **ou** Eau minérale 50 cl)
- CAFÉ **ou** THÉ

# l'île O GALETTES

Toutes nos galettes sont accompagnées d'un lit de salade.  
Tout supplément + 1,50 €

<b>CAP VERT ★</b> Œuf, jambon, emmental	8,00 €	<b>ÎLE DE RÉ</b> Pommes de terre, reblochon, lardons, confit d'oignons, crème fraîche	12,00 €	<b>ÎLE D'ELBE</b> Chèvre, magrets fumés, miel, noix, pommes de terre	13,00 €
<b>SALOMON ★</b> Chèvre, miel, amandes, raisins secs	8,00 €	<b>SUMATRA</b> Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan frais, mozzarella, olives noires, marinade de basilic, citron	12,00 €	<b>RODRIGUES <small>NOUVEAUTE</small></b> Crottin de chèvre frais, tomates fraîches, basilic, sorbet tomate basilic	13,00 €
<b>OUessant ★</b> Emmental, oeuf, confit d'oignons, saucisse	9,00 €	<b>ÎLE BRÉHAT</b> Emmental, steak haché, bacon, confit d'oignons, oeuf miroir	13,00 €	<b>BERMUDES</b> 5 ingrédients au choix à la carte	14,00 €
<b>BALI ★</b> Mozzarella, tomates fraîches, jambon <b>ou</b> thon, olives noires, marinade de basilic	9,00 €	<b>CORSE</b> Mozzarella, coppa, jambon de pays, chèvre, tomates confites, ciboulette	12,00 €	<b>ASSIETTE</b> de salade verte	2,50 €
<b>AÇORES ★</b> Raclette, chèvre, reblochon, billes de mozzarella	10,00 €	<b>ÎLE DE BELAIR</b> Mozzarella, champignons, lardons, magrets fumés, sauce au Bleu	12,00 €		
<b>LOS ROQUES ★</b> Emmental, tomates fraîches, chorizo, oeuf miroir	10,00 €	<b>ÎLE D'OLÉRON</b> Steak haché, fromage ail et fines herbes, pommes de terre, emmental, tomates fraîches	12,00 €		
<b>JURA ★</b> Sauté de poulet au curry, coriandre	10,00 €	<b>ÎLE DE BATZ</b> Emmental, fromage ail et fines herbes, pommes de terre, thon <b>ou</b> jambon, confit d'oignons, oeuf	13,00 €		
<b>ÎLE SANTORIN ★</b> Chèvre, courgettes marinées, dés de fêta, olives noires, marinade de basilic	11,00 €	<b>COMORES</b> Emmental, pommes de terre, crème fraîche, steak haché, oeuf miroir, sauce au poivre <b>ou</b> sauce au Bleu	13,00 €		
<b>ÎLE DE GORGONE ★</b> Steak haché, emmental, tomates fraîches, oeuf, champignons	11,00 €	<b>JERSEY</b> Galette de sarasin <b>ou</b> crêpe de froment, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, aneth, citron	13,00 €		
<b>BORNÉO <small>NOUVEAUTE</small> ★</b> Emmental, courgettes marinées, champignons, chèvre frais	11,00 €	<b>CAYE CAULKER</b> Andouille de guéméné, sauce moutarde maison, emmental, ciboulette	13,00 €		
<b>ÎLES COOK</b> Pommes de terre, raclette, jambon de pays, ciboulette, crème fraîche	12,00 €				

# l'île O SALADES

ENTRÉE	PLAT	ENTRÉE	PLAT
<b>SICILE ★</b> Salade, tomates confites, copeaux de parmesan frais, jambon de pays, vinaigrette balsamique, pignons de pin	7,00 €	<b>EL RIZO</b> Salade, poivrons marinés, tomates fraîches, poulet <b>ou</b> thon, billes de mozzarella, copeaux de parmesan frais, marinade de basilic	12,00 €
<b>PALMAS ★</b> Salade, émincé de poulet, tomates fraîches, oeuf dur, confit d'oignons, vinaigrette balsamique	7,00 €	<b>TONGA <small>NOUVEAUTE</small></b> Salade, concombre, crottin de chèvre frais, oignons rouges, olives noires, tomates fraîches, pignons de pin, vinaigrette balsamique	8,00 €
<b>MYKONOS</b> Salade, pignons de pin, tomates fraîches, courgettes marinées, poivrons marinés, billes de mozzarella, basilic frais, vinaigrette balsamique	8,00 €	<b>SARDAIGNE</b> Salade, carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan frais, olives noires, marinade de basilic, citron, vinaigrette balsamique	14,00 €

# l'île O CRÊPES

Toutes nos crêpes peuvent être flambées selon votre choix.  
Rhum, Grand Marnier + 1,50 €

<b>LA DÉSIRADE ★</b> Beurre doux <b>ou</b> beurre demi-sel, sucre <b>ou</b> citron <b>ou</b> les 2, soyaons fous!	4,00 €	<b>GUADELOUPE ★</b> Confiture orange / yuzu, flambée au Grand Marnier	6,00 €	<b>ÎLES MAYA BAY</b> Pommes rôties, glace pomme, cannelle, caramel au beurre salé, chantilly maison	6,50 €
<b>LES SAINTES ★</b> Miel <b>ou</b> sirop d'érable <b>ou</b> crème de marron, amandes grillées	5,00 €	<b>ANTIGUA ★</b> Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly maison	6,00 €	<b>ANDAMAN</b> Éclats de brownie, glace spéculoos, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison	6,50 €
<b>HAWAÏ ★</b> Coulis de chocolat noir maison <b>ou</b> Nutella <b>ou</b> caramel au beurre salé <b>ou</b> crème de marron	5,00 €	<b>SAINT MARTIN ★</b> Coulis de chocolat noir maison, glace au choix, chantilly maison	6,00 €	<b>FIDJI</b> Glace vanille, pommes rôties, caramel au beurre salé, chantilly maison	6,50 €
<b>MARIE GALANTE ★</b> Confiture au choix (abricot/pêche, framboise/passion, fraise/roseille, myrtille/mûre et orange/yuzu)	5,00 €	<b>ÎLE MAURICE ★</b> Coulis de chocolat noir maison <b>ou</b> Nutella, banane, chantilly maison	6,00 €	<b>TAHITI</b> Nutella, amandes grillées, glace caramel au beurre salé, chantilly maison	7,00 €
		<b>MALDIVES ★</b> Crème de marron, amandes grillées, glace vanille, chantilly maison	6,00 €	<b>MOORÉA</b> Carpaccio d'ananas, caramel au beurre salé, sorbet goyave, poudre de coco, chantilly maison	7,00 €
		<b>LA RÉUNION ★</b> Glace chocolat blanc, éclats de chocolat au lait, coulis de chocolat noir maison, chantilly maison	6,00 €	<b>VAADHOO <small>NOUVEAUTE</small></b> Pâte à tartiner Comète, brisures de cookies, glace vanille, chantilly maison	7,00 €
		<b>BORA BORA</b> Banane, glace coco, coulis de chocolat noir maison, poudre de coco, flambée au rhum	6,50 €	<b>LA CUBA</b> Citron vert, cassonade, sorbet mojito, flambée au rhum	7,00 €
		<b>ÎLES COCOS</b> Glace noix de coco, coulis de chocolat noir maison, coco en poudre, chantilly maison	6,50 €		

Découvrez nos plats et desserts de saison à l'ardoise



# l'île O CREPAKIS

<b>CREPAKI POMME ★</b> Roulé de crêpe au riz au lait, pommes rôties, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison	6,00 €
<b>CREPAKI BANANE ★</b> Roulé de crêpe au riz au lait, banane, nutella, poudre de coco, chantilly maison	6,00 €
<b>CREPAKI ANANAS ★</b> Roulé de crêpe au riz au lait, ananas, caramel au beurre salé, poudre de coco, chantilly maison	6,00 €

# l'île O crêpes

# l'île O DESSERTS

<b>RIZ au lait ★</b> Cannelle <b>ou</b> caramel au beurre salé <b>ou</b> coulis de fruits rouges	5,00 €	<b>COUPE DE GLACES</b> Vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, noix de coco, pomme verte, fruit de la passion, goyave, mangue, chocolat blanc, spéculoos, caramel au beurre salé, mojito, chantilly maison avec son coulis ★ 1 boule: 4,00€ / ★ 2 boules: 5,00€ / 3 boules: 6,00€
<b>FROMAGE BLANC 0%<sup>M.G</sup> ★</b> Avec au choix : sucre, coulis de fruits rouges, miel, caramel au beurre salé, crème de marron	5,00 €	<b>SALADE de fruits et son sorbet goyave <small>NOUVEAUTE</small></b> 6,00 €
<b>Coupe ARCHIPEL <small>NOUVEAUTE</small></b> 3 boules de glace mangue, noix de coco, fruit de la passion, chantilly maison et poudre de coco	6,50 €	<b>CARPACCIO d'ananas</b> Ananas, glace coco, poudre de coco, coulis de fruits rouges, chantilly maison
<b>CAFÉ <b>ou</b> THÉ GOURMAND</b>	7,00 €	

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

www.ileocrepes.com

facebook.com/ileocrepes

Instagram #ileocrepes

C'est aujourd'hui votre Anniversaire ?

Faites-le nous savoir, un cadeau vous attend !  
(sur simple présentation d'une pièce d'identité)

## Menu Enfants

(Pour les moins de 10 ans)

10€

- + GALETTE Mini CAP VERT **ou** MINI BERMUDES (2 ingrédients au choix sur la carte)
- + BOISSON Jus de fruits 25 cl **ou** Sirops au choix **ou** Eau minérale 33 cl
- + DESSERT HAWAÏ **ou** LA DÉSIRADE **ou** 2 boules de glace au choix