Mamie Guellec

CREPERÍA BRETONA · CARTA

Menú infantil

Incluye bebida y postre.

Galette — **10 €**
Puede ser con base de crêpe dulce; con dos ingredientes a elegir: jamón york, huevo o queso.

Tortilla francesa — **9 €**
Acompañada de ensalada o patatas chips.

Entrantes

Mousse de la casa — **8 €**
Surimi, atún, cebolla morada, toque de mayonesa, huevos de caviar y pan de semillas.
Alérgenos: gluten · crustáceos · pescado · soja · sésamo · huevos · mostaza

Ensaladas

La noruega — **11 €**
Lechuga, salmón ahumado, queso de cabra, maíz, tomate cherry, miel, aguacate, chía y sésamo.
Alérgenos: lácteos · pescado · sésamo

L'italienne (T) — **9,50 €**
Lechuga, tomate, mozzarella, berenjena, albahaca y aceitunas negras.
Alérgenos: lácteos

La Coulinec (T) — **9 €**
Lechuga, atún, huevo, maíz, aceitunas negras, tomate, albahaca y cebollino.
Alérgenos: huevos · pescado

Galettes

Humeur d'Alex — **8 €**
Escoger entre: huevo y york, huevo y queso o york y queso.
Alérgenos: huevos · lácteos

Complete — **10 €**
Huevo y emmental, a elegir entre york, chorizo o serrano.
Alérgenos: huevos · lácteos

Complete Forestière (T) — **12 €**
Huevo, emmental, salsa casera de champiñones, a elegir entre york, chorizo o serrano.
Alérgenos: huevos · lácteos

Popeye (T) — **11,50 €**
Huevo, mozzarella, espinacas, champiñones, hierbas provenzales y nata.
Alérgenos: huevos · lácteos

Galettes

Fronton — **13 €**
Queso de cabra, queso azul, queso emmental, nata, cebollino y rúcula.
Alérgenos: lácteos

Montagnarde (T) — **12,50 €**
Queso de cabra, champiñones, cebolla, bacon, nata y cebollino.
Alérgenos: soja · lácteos

Marina (T) — **14 €**
Salmón ahumado, queso de cabra, aguacate, sésamo y limón.
Alérgenos: sésamo · pescado · lácteos

Martine — **12 €**
Salmón ahumado, queso crema, limón y eneldo fresco.
Alérgenos: pescado · lácteos

Provençale — **11,50 €**
Queso de cabra, miel, rúcula, nueces y confitura de higos.
Alérgenos: lácteos · frutos de cáscara

L'aventurière — **12,50 €**
Queso emmental, ajo tierno, jamón de pato y salsa hoisin.
Alérgenos: lácteos · gluten · sésamo · soja

Tartiflette (T) — **14 €**
Bacon, patatas, queso reblochón, cebolla a la sidra, nata y cebollino.
Alérgenos: lácteos · soja

Tavo — **13 €**
Queso brie, fondue de puerros, baby espinacas, nueces y miel.
Alérgenos: lácteos · frutos de cáscara

Carbonara — **12 €**
Huevo, emmental, cebolla a la sidra, bacon, nata, orégano y parmesano.
Alérgenos: huevos · lácteos · soja

Royal del chef — **13,50 €**
Huevo, emmental, queso de cabra, pisto, jamón york y orégano.
Alérgenos: huevos · lácteos

La Burrata — **13,50 €**
Queso mozzarella, salsa de tomate, rúcula, jamón serrano, orégano y burrata.
Alérgenos: lácteos

Crêpes

Crêpe de azúcar (T) — 4 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe de limón fresco — 5 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe de canela (T) — 4 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe de crema de castañas — 6,50 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · frutos de cáscara

Crêpe de confitura — 5 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · soja

Crêpe de chocolate belga — 7 €
Blanco o negro.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · soja

Crêpe de kinder bueno — 6 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · frutos de cáscara · soja

Crêpe de nocilla — 6 €
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · frutos de cáscara · soja

Crêpe flambée — 6 €
A elegir entre ron, cointreau, grand marnier o calvados.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpes

Crêpe Belkis — **8 €**
Caramelo de mantequilla salada casero.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Saint José — **8 €**
Chocolate belga negro con plátano.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Tonio — **9,50 €**
Manzana caramelizada con canela, caramelo de mantequilla salada casero, almendra y helado de vainilla.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · frutos de cáscara

Crêpe Lichous — **8,50 €**
Fruta de temporada con nata y chocolate negro.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Anouk (T) — **8 €**
Chocolate belga negro y helado de vainilla.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Valenciana — **8,50 €**
Confitura de naranja, chocolate belga negro y nata.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe duo Lorene — **8,50 €**
Duo de chocolate belga negro y blanco.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Lilou — **9 €**
Caramelo de mantequilla salada casero, spéculoos y bola de helado.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos

Crêpe Pors Piron (T) — **10,50 €**
Crêpe en aumoniere con manzana caramelizada con canela, caramelo de mantequilla salada casero, almendras, helado de vainilla y nata.
Alérgenos: gluten · huevos · lácteos · frutos de cáscara

Alérgenos e información importante

Los alérgenos se indican junto a cada plato por su nombre. La leyenda completa incluye: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, moluscos y altramuces.

Por la elaboración de nuestros productos no podemos descartar la contaminación cruzada. Algunos alérgenos son indicados por el proveedor como posibles trazas; los encontrarás identificados con (T).

Nuestra cocina

Elaboración artesanal, siguiendo la tradición bretona y el uso de mantequilla salada.

Bebidas

Sidra bretona

Botella de sidra brut 75 cl	17 €
Bolée de sidra brut Sidra de carácter.	3,80 €
Botella de sidra doux 75 cl	16,50 €
Bolée de sidra doux Afrutada.	3,50 €

Bebidas sin alcohol

Agua 1,5 L	3 €
Agua 50 cl	2 €
Agua con gas	2,50 €
Refrescos	2,30 €
Zumo	2,50 €

Vino tinto

Rioja · botella / copa	19,50 € / 3,20 €
Bobal · botella / copa	19,50 € / 3,50 €

Vino blanco

Chardonnay · botella / copa	19 € / 3,50 €
Godello · botella / copa	19,80 € / 3,50 €

Cerveza

Caña	1,80 €
Doble	2,50 €
Jarra	3,80 €
Tercio Ambar	3,80 €
Tercio Ambar 1900	3,90 €
Radler	3,30 €
Tercio 0.0	3,60 €
Suplementos	1,50 €