

La MAISON

De Léa



CRÊPERIE RESTAURANT

**L'équipe de la Maison de Léa
est heureuse de vous accueillir
dans une ancienne maison d'armateur
du 19^{ème} siècle.**

- Nous vous proposons une cuisine simple, élaborée par nos soins.
- Les crêpes et les galettes sont tournées à la demande (non réchauffées).
- Nous avons également sélectionné pour vous une glace artisanale, faite par un maître glacier, situé au cœur des Alpes.

Tous nos plats sont "fait maison"

Pour toutes allergies à un aliment, n'hésitez pas à nous en faire part afin de vous conseiller dans votre choix.

Nous vous souhaitons un agréable moment.





VISITEZ NOTRE
PAGE INSTAGRAM



• APÉRITIFS •

Apéritif maison 10cl.....	5,50€	Ricard 2cl.....	3,50€
Kir Breton (cassis+cidre) 10cl.....	3,70€	Martini rouge ou blanc 6cl.....	4,20€
Kir (pêche, mûre, cassis) 10cl.....	3,70€	Porto rouge 6cl.....	4,20€
Chouchen 8cl.....	4,50€	Whisky Paddy 4cl.....	6,50€
Pommeau 8cl.....	4,50€	Whisky Coca 4cl.....	7,70€
Rosé pamplemousse 10cl.....	4,50€	Whiskys bretons 4cl.....	8,50€
Champagne Btl 75cl.....	65€	Americano 6cl.....	7,80€

• NOS PLATS •

Choucroute de la mer (<i>haddock et deux poissons</i>) sauce beurre blanc	23,50€
St-Jacques et son risotto crémeux au chorizo	21,50€
Brochette de St-Jacques lardée sauce beurre blanc, riz.....	21,50€
Pièce du boucher Voir l'ardoise	
Burger de Feu frites fraîches.....	19,50€
<i>(tomates confites, chorizo, steak haché, reblochon, oignons, cornichons, salade, sauce crème ail ciboulette)</i>	
Burger Bleu Armor frites fraîches.....	19,50€
<i>(Bleu d'Auvergne, pommes caramélisées, oignons caramélisés au cidre, steak haché, noix)</i>	
Jambon frites fraîches	9,00€
Steak haché frites fraîches (<i>pur bœuf français façon bouchère</i>)	13,10€



• NOS Entrées •

Tartare de St-Jacques saumon gravlax, crevettes, crème ciboulette	13,50€
Le pâté de Jacqueline (<i>pâté de campagne</i>)	8,00€
Les Rillettes de Poisson	8,50€

• NOS Salades •

Salade Océane	19,00€
<i>Salade, noix de St-Jacques, saumon gravlax, crevettes, tomate, citron</i>	
Salade Bretonne	17,00€
<i>Salade, andouille, poitrine fumée, poulet, pommes de terre, œuf au plat, tomate</i>	
Salade de Chèvre	15,50€
<i>Salade, toasts de chèvre chaud, lardons, noix, pomme verte, tomate</i>	
Salade Poulette	15,50€
<i>Salade, tomate, croutons, poulet, parmesan, œuf, sauce crème</i>	
Salade verte	3,70€

• NOS Moules •

Pendant la saison (de mai/juin à octobre)

Moules Marinières Frites fraîches	14,90€
Moules à la crème Frites fraîches	15,90€
Assiette de frites fraîches	5,00€



• NOS Galettes •

Beurre	3,00€	Oeuf	4,40€
Jambon	4,40€	Oignons	4,40€
Fromage	4,40€	Champignons	4,40€

COMPOSEZ VOS GALETES AVEC LES INGRÉDIENTS CI-DESSUS

Galette 2 ingrédients	6,20€	Galette 4 ingrédients	9,00€
Galette 3 ingrédients	7,60€		
<i>1 ingrédient supplémentaire</i>			2,00€
<i>2 ingrédients supplémentaires</i>			3,00€
<i>Supplément crème fraîche, ail et ciboulette</i>			1,50€
Complète <i>oeuf, fromage, jambon</i>			7,50€
Super Complète <i>oeuf, fromage, jambon, champignons</i>			8,90€
Complète salade			9,70€

Nos Spécialités

Campagnarde <i>oeuf, oignons, pommes de terre rissolées, poitrine fumée</i>	9,70€
Galiflette <i>reblochon, pommes de terre rissolées, lardons, salade</i>	9,70€
Fromagère <i>emmental, chèvre, reblochon, Bleu d'Auvergne, noix</i>	9,70€
St-Jacques <i>coquilles St-Jacques poêlées, fondue de poireaux</i>	13,90€
Hippolyte <i>coquilles St-Jacques poêlées, andouille</i>	13,90€
Isidore <i>andouille, oignons, emmental</i>	9,20€
Barnabé <i>fromage de chèvre, lardons, tomates confites, salade</i>	9,20€
Pascal <i>fromage de chèvre, noix, miel, salade</i>	9,70€
Arthur <i>saumon gravlax, fromage frais, citron</i>	12,50€
Prosper <i>andouille, emmental, pommes de terre rissolées, oignons, champignons</i>	11,70€
Toutes nos galettes peuvent être accompagnées d'une salade verte	3,70€



NOS Crêpes

Beurre, beurre sucre	2,90€	Jus de citron	4,60€
Confitures du Jour	4,20€	Crème de marron	4,70€
Compote de rhubarbe	5,40€	Crème de marron chantilly	5,80€
Nutella	4,90€	Caramel au beurre salé	5,20€
Nutella coco	6,00€	Chocolat maison	4,80€
Nutella chantilly	6,30€	Chocolat banane chantilly	7,70€
Nutella banane chantilly	7,90€	Chocolat coco	5,80€
Miel	4,70€	Chocolat amandes grillées	5,90€
Miel citron	5,60€	Crêpes flambées	6,80€
Miel amandes grillées	5,80€	<i>Rhum ou Grand Marnier ou Poire ou Calvados</i>	

Nos Spécialités

Léa <i>Nutella, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat blanc, chantilly</i>	9,70€
Capucine <i>Nutella, coco, 1 boule coco, chantilly</i>	8,80€
Emma <i>1 boule nougat, coulis de fruits, chantilly</i>	8,20€
Maeva <i>chocolat maison, caramel beurre salé</i>	6,00€
Aumonière <i>aumonière de pommes caramélisées, 1 boule vanille</i>	9,30€
Éléonore <i>pommes caramélisées, Calvados</i>	8,90€
la P'tite Lichouse <i>1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8,30€
Léonie <i>banane, chocolat, chantilly, flambée rhum</i>	9,40€
Marie-Line <i>pommes caramélisées, caramel beurre salé</i>	8,50€
Victorine <i>1 boule caramel, caramel beurre salé, chantilly</i>	8,30€
Valentine <i>compote de rhubarbe, 1 boule framboise</i>	7,50€
Césarine <i>1 boule vanille, chocolat chaud, caramel beurre salé, chantilly</i>	8,80€
Louise <i>chocolat chaud, banane, glace crème d'Isigny</i>	8,20€

NOS Desserts

Tarte tatin	8,20€
Tarte tatin flambée au Calvados ou chantilly ou glace d'Isigny	9,20€
Croquant de chocolat avec zestes d'orange, coulis de fruits	8,90€
Crumble au sarrasin et sa glace crème d'Isigny	8,00€
Mi-cuit chocolat cœur coulant caramel à la fleur de sel, glace vanille	9,20€



NOS GlaCes. Artisanales

Crèmes glacées : vanille, café, caramel au beurre salé, chocolat, nougat, coco, Nutella, chocolat blanc, crème d'Isigny

Sorbets : fraise, citron vert, passion, framboise

1 boule	2,70€	2 boules	4,90€	3 boules	6,80€
<i>Supplément chantilly, coulis, amandes ou coco</i>					2,00€

Nos Suggestions

Banana Split	9,60€
<i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, rondelles de bananes, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame Blanche <i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	8,20€
Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	8,20€
Café Liégeois <i>2 boules café, chocolat chaud, chantilly</i>	8,20€
Caramel Liégeois	9,20€
<i>1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	
3 Chocolats <i>1 boule chocolat blanc, 1 boule Nutella, 1 boule chocolat, chantilly</i>	8,20€
Coconut <i>2 boules Nutella, 1 boule coco, chantilly</i>	8,20€
Poire Belle-Hélène <i>2 boules vanille, poire, chocolat chaud, chantilly</i>	9,20€
Tutti-Frutti	9,80€
<i>1 boule passion, 1 boule framboise, 1 boule citron, 1 boule coco, coulis de fruits, chantilly</i>	
Saveur des Îles	9,20€
<i>1 boule Nutella, 1 boule coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
Nougatine <i>2 boules nougat, 1 boule caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly</i>	9,20€
Colonel <i>2 boules citron, Vodka</i>	9,20€
Coupe du Jardin <i>2 boules framboises, 1 boule fraise, coulis de fruits, chantilly</i>	9,20€
Bigouden	9,00€
<i>2 boules vanille, crumble de sarrasin, chocolat chaud, chantilly</i>	



LES BOISSONS.

Boissons fraîches

Diabolo 25cl	2,90€
Limonade	2,70€
Nectar de fruits fabrication artisanale	
Emile Vergeois 25cl	5,50€
<i>Demandez nos différents parfums</i>	
Jus de pomme Maison Sorre 33cl	5,00€
Orangina 20cl.	3,90€
Coca-Cola et Coca-Cola Zéro 33cl	3,90€
Ice Tea 25cl	3,90€
Perrier 33cl	3,80€

Eaux

Plancoët	
50cl	3,80€
1L	5,40€
Plancoët bulles	
50cl	4,50€
1L	6,50€

Bières et cidres

Bières Pression du moment	
25cl	3,80€
50cl	7,40€
Bières Bouteille Bière Bretonne	
<i>Blanche, Blonde, Brune ou Rousse</i> 33cl	6,00€
Cidre Bio de M^r Jacques Barreau	
Binic-Etables-sur-Mer 75cl	14,00€

Découvrez la cidrerie familiale Sorre à Saint-Malo !

Cidre Pression brut

20cl	3,20€
50cl	7,40€
1L	13,00€

Cidres

Cidre brut ou doux 75cl	14,00€
-------------------------------	--------

Thés

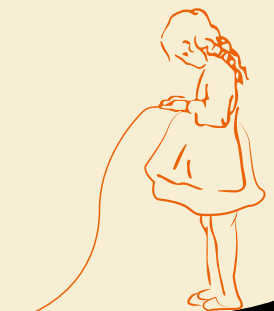
3,70€

Ceylan	
Earl Grey	
Anastasia <i>Thé noir à la bergamote et citron, fleur d'oranger</i>	
Vert Sencha	
Vert à la menthe	
Vert gingembre - citron	
Détox <i>Mélange de plantes aromatisées, citron</i>	
BB Détox <i>Mélange de thé vert, maté, pamplemousse</i>	
Boost <i>Mélange aromatisé de maté, thé vert et épices</i>	

Infusion *Verveine ou tilleul*

Boissons chaudes

Café (<i>petit</i>)	2,00€
Café (<i>grand</i>)	3,80€
Décaféiné	2,10€
Café crème	2,20€
Cappucino	3,00€
Chocolat	3,40€
Chocolat Viennois	4,00€
Irish Coffee	8,20€



LES VinS.

Les vins blancs

Gascogne

Gros Manseng • moëlleux (IGP)

Verre 12cl 6,00€ Pichet 25cl 11,00€
Pichet 50cl 20,00€ Btl 75cl 25,00€

Nova • Colomagne-Sauvignon (IGP)

Verre 12cl 4,00€ Pichet 25cl 7,00€
Pichet 50cl 10,00€

Languedoc

Cévennes Chardonnay

climat Bio • Caves St-Maurice

Verre 12cl 7,00€ Pichet 25cl 13,00€
Pichet 50cl 23,00€ Btl 75cl 29,00€

Vallée du Rhône

Viognier • Domaine de Montine (AOP)

Btl 75cl 32,00€

Loire

Pouilly-Fumé • Antoine de la Farge

Verre 12cl 7,50€ Pichet 25cl 14,00€
Pichet 50cl 26,00€ Btl 75cl 35,00€

Les bêtes curieuses

Muscadet nouvelle vagues (AOP)

Btl 75cl 24,00€

Les vins rosés

Côtes de Provence Château La Croix Prieur

Verre 12cl 6,00€ Pichet 25cl 11,00€
Pichet 50cl 19,00€ Btl 75cl 28,00€

Gascogne

Fleurs des fées (IGP)

Verre 12cl 6,00€ Pichet 25cl 10,00€
Pichet 50cl 16,00€ Btl 75cl 23,00€

Nova • Merlot Cabernet-Sauvignon

Verre 12cl 4,00€ Pichet 25cl 7,00€
Pichet 50cl 10,00€

Les vins rouges

Loire Saumur Champigny

Thierry Germain • Biodynamie

Verre 12cl 7,00€ Pichet 25cl 13,00€
Pichet 50cl 22,00€ Btl 75cl 30,00€

Vallée du Rhône

Caprice • Domaine de Montine (AOP)

Côtes-du-Rhône (AOP)

Verre 12cl 6,00€ Pichet 25cl 11,00€
Pichet 50cl 21,00€ Btl 75cl 30,00€

Émotion • Domaine de Montine

Grignan-les-Adhémar (AOP)

Verre 12cl 7,00€ Pichet 25cl 13,50€
Pichet 50cl 23,00€ Btl 75cl 32,00€

Alsace

Pinot noir • Domaine Schlumberger

Btl 75cl 32,00€

Ventoux

Orca • Cellier de Marrenon • Vieilles Vignes (AOP)

Btl 75cl 30,00€

Bordeaux Château Haut Colombier Bio

Blaye Côtes de Bordeaux • "L'envol"

Btl 75cl 30,00€

N'hésitez pas à partir avec votre bouteille non terminée ! Nous fournissons le bouchon et un petit sac.

Les digestifs

Get 27 ou Get 31, Vieux Rhum,
Calvados, Boujaron, Cognac,
Grand Marnier, Poire William, Baileys

4cl 7,50€





La MAISON

De Léa

CRÊPERIE
RESTAURANT



15 rue Joffre • 22520 BINIC
Tél : 02 96 73 61 91
www.lamaisondeleabinic.com