

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 • Colomage-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