

Notre passion les desserts

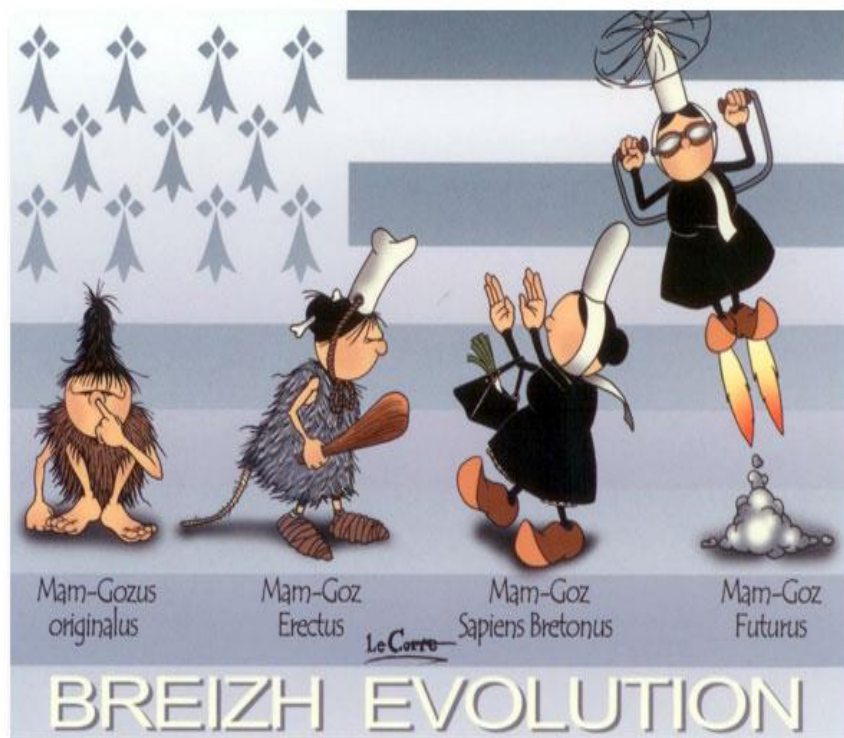
L'Escalier Saint Pierre"

25, place du marché
49260 Montreuil - Bellay
Tél.: 02 41 52 36 31



- Bonne continuation -

-Ne vous impatientez pas, les douceurs arrivent.



-Do not get impatient, sweets are coming.

NOS CRÊPES DESSERT SIMPLE

DESSERT pancakes

Crêpe sucre ou beurre <i>Sugar or butter</i>	2,90 €
Crêpe beurre et sucre <i>Sugar and butter</i>	3,50 €
Crêpe confiture de framboise, fraise, abricot, orange <i>Raspberry, strawberry, apricot or orange</i>	3,70 €
Crêpe crème de marron ou miel <i>Chestnut cream or honey</i>	3,70 €
Crêpe amandes grillées <i>Grilled almonds</i>	3,60 €
Crêpe chocolat <i>Chocolate</i>	3,60 €
Crêpe chocolat amandes <i>Chocolate and almonds</i>	3,90 €
Crêpe chocolat, banane <i>Chocolate and banana</i>	4,50 €
Crêpe chocolat, glace vanille, noix de coco râpé <i>Chocolate, vanilla ice cream, grated coconut</i>	4,95 €
Crêpe crème de marron, glace vanille <i>Chestnut cream, vanilla ice cream</i>	4,70 €
Crêpe au citron <i>Lemon</i>	2,90 €
Crêpe au citron et au Miel <i>Lemon and honey</i>	3,90 €
Crêpe caramel beurre salé fait maison <i>Home-made salted caramel butter</i>	3,80 €
Crêpe au chocolat chaud et glace café <i>Coffee ice-cream and hot chocolate sauce</i>	4,70 €



NOS CRÊPES SPECIALITE

Our Specialty Pancakes

Crêpe des ANTILLES

*Rondelles de bananes, Glace rhum raisin, caramel beurre salé, chantilly
Sliced banana, rum and raisin ice cream, salted caramel butter, whipped cream*

7,00 €

Crêpe du TREGOR

*Compoté de pomme au caramel beurre salé, glace vanille, brisure de palet breton
Stewed apple with salted caramel butter, vanilla ice cream, crumbled Breton biscuits*

7,00 €

Crêpe MONT-BLANC

*Crème de marron, Chantilly, meringue
Chestnut cream, whipped cream, meringue*

7,00 €

Crêpe CRUNCHY

*Crème anglaise, riz soufflé caramélisé, glace noisette, chantilly
Custard, caramelized puffed rice, hazelnut ice cream, whipped cream.*

7,00 €

PROFITEROLES

*2 choux, glace vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées
2 choux buns, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce, roasted almonds*

7,00 €

Café ou thé gourmand

*Assortiments de pâtisseries du moment et d'un café expresso or thé
Assorted pastries moment and an espresso coffee or tea*

7,00 €



NOS CRÊPES FLAMBEES *

Our Flambéd Pancakes

Crêpe nature flambée Rhum ou Cointreau ou Calvados ou Grand Marnier

Flamed with Rum, Cointreau, Calvados or Grand Marnier

7,00 €

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier

Flamed with Grand Marnier.

7,50 €

Crêpe pommes chaudes flambée au Calvados

Hot apples flamed with Calvados.

7,50 €



Crêpe breton Pour 6 personnes :
1 litre de lait - 50 g de beurre - 120 g de sucre
200 g de farine - 6 oeufs - 150 g de pruneaux
3 g de sel
Faire une fontaine avec farine, sucre
et sel. Y casser les oeufs.
Mélanger bien le tout en écumant
les grumeaux.
Chauffer le lait et le beurre.
Verser petit à petit sur
le mélange précédent.
Verser dans un moule
beurré. Passer au
grille-pain et cuire
1 heure à 180°.
Suivant votre patience,
déguster tiède ou froid !

*** l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération**

NOS GLACES
(ICE - CREAMS)

La coupe COLONEL

2 boules sorbet citron vert, vodka.

2 scoops lime sorbet, vodka

La coupe ICEBERG

2 boules menthe chocolat, Get 27, chantilly.

2 scoops mint chocolate ice cream, Get 27, whipped cream

Chocolat ou Café LIEGEOIS

Chocolat ou café liquide, 1 boule vanille, 2 boules chocolat ou 2 boules café, chantilly.

Chocolate or coffee syrup, 1 scoop vanilla ice cream, 2 scoops chocolate or coffee ice cream, whipped cream

La coupe DAME BLANCHE

3 boules de vanille, chocolat liquide, chantilly.

3 scoops vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

La coupe DAME ROUSSE

2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly.

2 scoops caramel ice cream, 1 scoop vanilla ice cream, homemade salted butter caramel, whipped cream

La coupe FRUITS ROUGES

1 boule de cassis, 1 boule de framboise, 1 boule de fraise, coulis de fruits rouges, chantilly.

1 scoop each: blackcurrant sorbet, raspberry sorbet, strawberry sorbet, red berry coulis, whipped cream

NOS GLACES ET SORBETS Parfums aux choix

La coupe 1 boule (1 scoop)

1.95 €

La coupe 2 boules (2 scoops)

3.15 €

La coupe 3 boules (3 scoops)

4.25 €

4.25 €

Vanille, chocolat noir, café, menthe, caramel, fraise, praliné, citron vert, cassis, framboise, rhum raisin

Vanilla, dark chocolate, coffee, mint, caramel, strawberry, praline, lime, blackcurrant, raspberry, rum and raisin

Supplement Chantilly *whipped cream supplement*

1.40 €

Le cornet simple (single cornet)

2,40 €

Le cornet double (double cornet)

3,60 €





Illustration. Le Corre

La Bretagne Vous Aime et Vous?

Le Corre

