



Bienvenue à L'Crée des Monts!

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment de gourmandise et de convivialité, et espérons vous faire oublier le temps d'un repas les petits et grands soucis de notre vie souvent trépidante... Nous vous remercions de votre confiance et poursuivrons nos efforts pour toujours mieux vous satisfaire.

Bon appétit !

Nous remercions nos producteurs locaux :

La ferme de Joséphine
Arrée Crêpes
Gaec de Tromelin
Les Terroirs de l'Elorn

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOS MENUS

FORMULE MIDI 15,50€

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

13,50 € ENTRÉE + PLAT
OU
12,50 € PLAT + DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de campagne
Salade du moment
Entrée du jour

PLAT AU CHOIX

Plats du jour

DESSERT AU CHOIX

Fondant au chocolat
Crème brûlée
2 boules de glace
Dessert du jour

MENU ENFANT 9,00€

POUR LES MOINS DE 10 ANS.

PLAT AU CHOIX

Petite pizza romaine
Steak haché frites
Jambon frites

DESSERT AU CHOIX

Petit pot de glace
Pompote

BOISSON AU CHOIX

Diabolo, sirop à l'eau

MENU 25,50€

UNIQUEMENT LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE AU CHOIX

Bruschetta à la truite fumée

↳ *bruschetta, fromage frais, mozzarella gratinée, truite fumée*

Salade jambon cru, tomates confites, burrata, pesto

PLAT AU CHOIX

Pièce du boucher sauce au choix

Crevettes flambées au whisky, crème ail et persil

DESSERT AU CHOIX

Fondant au chocolat et glace vanille

Crème brûlée

Coupe Orée des Monts

↳ *Glace vanille, spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly*

NOS ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE	5,50 €
ENTRÉE DU JOUR Tous les midis sauf week-end et jours fériés.	5,50 €
SALADE JAMBON CRU, TOMATES CONFITES, BURRATA, PESTO	8,50 €
SALADE DE L'ORÉE Salade, poêlée de petites noix de Saint-Jacques, cocktail de fruits de mer, champignons, persillade.	10,50 €
BRUSCHETTA À LA TRUITE FUMÉE (Bruschetta, fromage frais, mozzarella gratinée, truite fumée)	8,50 €

POSSIBILITÉ DE SALADE REPAS AVEC SUPPLÉMENT DE 3,00€.

NOS VIANDES

ESCALOPE DE VEAU PAYSANNE * **18,50 €**
Crème, lardons, oignons, champignons

ESCALOPE DE VEAU SAVOYARDE * **18,50 €**
Oignons, vin blanc, crème, reblochon

ESCALOPE INVOLTINI * **19,50 €**
Jambon cru, crème, ail, emmental gratiné

ENTRECÔTE * +/- 250 grs **23,00 €**
Sauce au choix

PIÈCE DU BOUCHER * +/- 180 grs **19,50 €**
Sauce au choix

*Viande des Terroirs de l'Elorn à Sizun

BURGER DU MOMENT **13,50 €**
Viande du Gaec de Tromelin à Sizun.

PLAT DU JOUR **10,00 €**

GARNITURES

Frites, pâtes, riz basmati, haricots verts

SAUCES

Poivre, échalotes, béarnaise

UN PEU D'ATTENTE SELON LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DÉSIRÉE.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOS POISSONS ET NOS PÂTES

NOS POISSONS

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU CIDRE	20,50€
MOULES FRITES (en été selon arrivage) Moules de bouchot 600 grs	12,50€

NOS PÂTES

TAGLIATELLE

CARBONARA	10,00€
A LA TRUITE FUMÉE	12,50€
DEL MARE Fruits de mer, crème, persillade	12,50€

NOS PIZZAS

LES CLASSIQUES

MARGUERITA Tomate, fromage, origan	8,50 €
ROMAINE Tomate, jambon, fromage, origan	9,50 €
REINE Tomate, jambon, champignons, fromage, origan	10,00 €
ROYALE Tomate, jambon, champignons, fromage, jaune d'œuf, origan	10,50 €
CALZONE (CHAUSSON) Reine avec crème, avec ou sans jaune d'œuf	11,50 €
PAYSANNE Tomate, lardons, oignons, champignons, crème, fromage, origan	11,50 €
MONTAGNARDE Tomate, lardons, oignons, fromage à raclette, fromage, origan	12,50 €
QUATRE SAISONS Tomate, oignons, champignons, poivrons, maïs, fromage, origan	10,50 €
QUATRE FROMAGES Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, origan	12,00 €
LA BIQUETTE Tomate, fromage, chèvre, miel, noix	12,00 €
PIZZA DU MOIS Consulter l'ardoise	12,50 €

NOS PIZZAS

LES SPÉCIALES

OCÉANE	9,50 €
Tomate, thon, champignons, crème, fromage, origan	
MARINE	12,50 €
Tomate, fruits de mer, crème, persillade, fromage, origan	
BRETONNE	13,00 €
Tomate, pommes de terre, chipolatas de Gaec de Tromelin à Sizun, pâté Hénaff, sauce moutarde, fromage, origan	
BOLOGNAISE	12,50 €
Tomate, sauce bolognaise, champignons, fromage, origan	
NORDIQUE	12,50 €
Tomate, truite fumée, crème, citron, fromage, origan	
ORIENTALE	12,00 €
Tomate, chorizo, merguez, poivrons, fromage, origan	
INDIENNE	11,00 €
Tomate, poulet, crème, curry, fromage, origan	
KEBAB	12,50 €
Tomate, mélange kebab, sauce pita, fromage, origan	
HAWAÏ	11,50 €
Tomate, poulet, ananas, fromage, origan	
BURGER	12,50 €
Tomate, viande hachée, cheddar, rondelles de tomates, oignons, fromage, origan, sauce burger	
DOLCE VITA	12,50 €
Tomate, fromage, jambon cru, tomates confites, burrata, pesto, origan	

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	6,00€
DESSERT DU JOUR Tous les midis sauf week-end et jours fériés	5,00€
CRÈME BRÛLÉE	6,00€
FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	7,00€
GLACE 1 BOULE Supplément crème fouettée 1€	2,50€
GLACE 2 BOULES Supplément crème fouettée 1€	4,00€
GLACE 3 BOULES Supplément crème fouettée 1€	5,50€
COUPE L'ORÉE DES MONTS Glace vanille, spéculoos, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée	8,50€
COUPE SNICKERS [®] Glace chocolat au lait, glace vanille, Snickers, caramel au beurre salé, crème fouettée	8,50€
DAME BLANCHE / CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	8,00€
POIRE BELLE-HÉLÈNE OU PÊCHE MELBA	8,00€
FRAISE MELBA en saison selon arrivage	9,00€
COUPE ANTILLAISE Glace vanille, rhum-raisins, ananas fruit, crème fouettée	8,00€
BANANA SPLIT	9,00€
COUPE COLONEL	9,00€
COUPE ICEBERG Glace menthe-chocolat, Get 27, [®] crème fouettée	9,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,00€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS