

# Bienvenue chez Ker Juliette

**Commandez au comptoir**

Et merci par avance de débarrasser votre plateau



N'hésitez pas à nous laisser un avis sur Google ou  
Tripadvisor en fin de repas !

**Bon appétit !**

**L'équipe KJ**

Sur place

À emporter

En livraison

# KER JULIETTE

Le Fast-Good Breton

## Galettes et crêpes tournées à la minute

### Menu Addikt



Une galette + une crêpe classique ou un accompagnement + une boisson\*  
(cidres 27,5cl, bière 25cl et jus de pomme bio +1€)

## Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten

### LES CLASSIQUES :

- TI DOUBLE** - 2 ingrédients parmi : oeuf plein air, jambon blanc au torchon, emmental français
- TI LOEIZ** - Oeuf plein air, emmental français, jambon blanc au torchon, ciboulette
- TI GUÉMÉNÉ** - Emmental français, andouille de Guéméné, mâche, moutarde à l'ancienne
- TI MAMM** - Oeuf plein air, jambon blanc au torchon, tomates\*, coriandre
- TI TOMAZ** - Oeuf plein air, bacon fumé, champignons frais cuisinés
- TI TAD** - Émincés de poulet, oeuf plein air, emmental français, champignons frais cuisinés
- TI MORAN** - Saumon fumé, purée de pommes de terre, roquette, sauce citronnée, ciboulette
- TI TARFLETTE** - Raclette, oignons, pommes de terre, lardons, crème

### LES VÉGÉTARIENNES :

- TI LILI** - Oeuf plein air, emmental français, fondue d'oignons au vinaigre de cidre, coriandre
- TI MATILDA** - Chèvre, miel, roquette, noix
- TI LUSIA** - Chèvre, tomates\*, champignons frais cuisinés

### LES GALETTES DE SAISON :

DÉCOUVREZ NOS RECETTES DE SAISON AU COMPTOIR

### LA PERSONNALISÉE : *Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix*

- Oeuf, emmental, chèvre, raclette,
- Jambon blanc, bacon fumé, andouille, poulet,
- Champignons frais cuisinés, tomates\*, roquette, mâche, oignons, purée de pomme de terre

\*Tomates fraîches de mai à octobre et cuisinées de novembre à mars

Seule Menu

6€	10€
7€	11€
7€	11€
7€	11€
7€	11€
8€	12€
8€	12€
8€	12€

7€	11€
7€	11€
7€	11€

8€	12€
----	-----

## Une grosse faim ?

Doublez tous les ingrédients de votre galette !

**+3€**

## Accompagnements

Découvrez nos recettes de saison au comptoir

## Boissons Fraîches

Eaux 50cl (Plancoët, Vittel, Perrier Fines Bulles)	2,3€
Sodas bretons 33cl (Breizh...)	2,5€
Sodas 33cl (Oasis, Schweppes...)	2,5€
Jus 25cl (pomme ou orange)	2,5€
Jus de pomme Bio 25cl	3,9€

## Cidres et bières

Cidre doux/brut Loïc Reason 27,5cl	3€
Bière Morgane Bio 25cl	3,5€
Bière Morgane Bio 33cl*	4,9€
Bière Lancelot 33cl*	4,9€
Bière Blanche Hermine 33cl*	4,9€

## Crêpes

### Les Classiques :

Beurre sucre	3€
Crème de citron maison	3€
Chocolat maison	3€
Caramel au sel de Guérande	3€

Farine de froment bretonne

Nutella	3€
Confiture artisanale fraise	3€
Confiture artisanale abricot	3€
Crème de marrons	3€

### Les Gourmandes :

Chocolat et caramel au sel de Guérande	4€
Caramel, glace vanille et amandes	5€

Découvrez nos crêpes de saison au comptoir

Petits plus sucrés : amandes effilées (1€), chantilly (1€), boule de glace (1,5€)

Recettes végétariennes

## Une pause sucrée ?

**Breizh Express 4€**  
Une crêpe beurre-sucre et un expresso/allongé

**Breizh Break 5,5€**  
Une crêpe simple et une boisson chaude travaillée

## Boissons chaudes

Simple	Travaillée	Gourmandise ?
Expresso 1€ avec le menu	Latte 3€	Nappage chocolat ou caramel (+0,5€)
Allongé 1,8€	Latte au caramel 3,5€	Chantilly (+1€)
Café noisette 2€	Cappuccino 3,5€	
	Chocolat chaud 3€	

Notre café vient de la maison Coïc, il est torréfié en Bretagne. Notre thé vient de la maison Baronny's, maison bretonne.

Prix TTC - Service et taxes compris