

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

Nos Galettes

Farine de sarrasin IGP Bretagne, sans gluten



Tradi



Maxi : doublez tous vos ingrédients

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 nantaise, crème 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, crème citronnée, ciboulette

TI TARFLETTE : Raclette, oignons, pommes de terre, lardons, crème, mâche nantaise

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

Tradi Maxi

7€ 10€

8€ 11€

8€ 11€

8€ 11€

8€ 11€

9€ 11€

9€ 12€

9€ 12€

8€ 11€

8€ 11€

8€ 11€

LES GALETTES DE SAISON

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur

LA PERSONNALISÉE

Plus de 2000 combinaisons possibles !

Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix

Oeuf plein air, chèvre, emmental français, raclette, jambon blanc au torchon, bacon fumé, andouille, poulet, champignons, tomates*, roquette, mâche, oignons, purée de pommes de terre.

9€/12€

*Tomates fraîches de mai à octobre et cuisinées de novembre à avril.

Nos Crêpes

Farine de froment bretonne

LES CLASSIQUES :

Beurre sucre

3€

Crème de citron maison

3,5€

Chocolat maison

Caramel au sel de Guérande

Nutella

Confiture artisanale fraise

Confiture artisanale abricot

Crème de marrons

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

LES GOURMANDES :

Chocolat et caramel

4,5€

Caramel, glace vanille et amandes

5,5€

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur.

à partir de
11,5€

Menu Addikt



+



ou



+



Choisissez votre galette et son format

Ajoutez 4,5€ pour

- une crêpe classique ou un accompagnement

- et une boisson*

*Cidres 27,5cl, bière 25cl et jus de pomme bio +1€

Breizh Express

4,7€

La pause sucrée



+



Un café expresso/allongé ou un thé

+ une crêpe beurre-sucre ou chocolat maison



Les étudiants

Choisissez votre galette !
Pour 1€ de plus, une crêpe ou une boisson au choix

Disponible le midi en semaine sur présentation de la carte étudiante

Accompagnements

Mâche nantaise, pickles de radis ou chou rouge et kasha 3€

Soupe ou gaspacho selon la saison 3€

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur !

Les p'tits matelots



Pour les moins de 12 ans

Une galette Ti Double 9€

+ Une crêpe beurre sucre

+ Une boisson

Nos Boissons

Boissons Fraîches

Eaux 50cl et Sodas 33cl 2,5€

Jus 25cl (pomme ou orange) 2,5€

Jus de pomme Bio 25cl* 3,9€

Cidres et bières

Cidre La Bolée d'Armorique 27,5cl 3,5€

Bière Morgane Bio 25cl 3,5€

Cidre brut Bio Le Coq Toqué 33cl* 4,9€

Bières Lancelot 33cl* 4,9€

*Hors formules

Boissons Chaudes

Expresso 1,8€ Latte 3€

Allongé 1,8€ Latte au caramel 3,5€

Café noisette 2€ Cappuccino 3,5€

Thé Baronny's 2,5€ Chocolat chaud 3€

Nappage chocolat ou caramel (+0,5€)

Chantilly (+1€)

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