

Bienvenue chez Ker Juliette

Le midi, commandez au comptoir
Merci par avance de débarrasser votre plateau 😊

Le soir, service à table
On s'occupe de tout !

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 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

8€

Maxi

11€

LES GALETTES DE SAISON

Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur

9€

12€

LA PERSONNALISÉE

Plus de 2000 combinaisons possibles

Composez votre galette avec 3 ingrédients au choix

9€

12€

9€

12€

10€

12€

10€

13€

10€

13€

10€

13€

10€

13€

10€

13€

9€

12€

9€

12€

9€

12€

9€

12€

9€

12€

9€

12€

10€/13€

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

Nos Crêpes

Farine de froment bretonne

LES CLASSIQUES :

Beurre sucre
Crème de citron maison
Chocolat maison
Caramel au sel de Guérande
Nutella
Confiture artisanale fraise
Confiture artisanale abricot
Crème de marrons

3,5€

4€

LES GOURMANDES :

Chocolat et caramel
Caramel, glace vanille et amandes
Découvrez nos recettes de saison au comptoir à l'intérieur.

5€

6€

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

à partir de
12,5€

Menu Addikt

Menu du midi



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

5€

La pause sucrée



Un café expresso/allongé ou un thé
+ une crêpe beurre-sucre ou chocolat maison

Disponible avant 12h ou après 14h



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 10€
+ 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 3,8€
Bière Morgane Bio 25cl 3,8€
Cidre brut Bio Le Coq Toqué 33cl* 4,9€
Bières Lancelot 33cl* 4,9€

Grandes bouteilles (75cl)

Découvrez une sélection de grandes bouteilles* à
l'intérieur. *Hors formules

Boissons Chaudes

Expresso 1€ avec le menu 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 torréfié en Bretagne. Notre
thé vient de la maison Baronny's, maison bretonne.

Le Brützy ^{15cl}



Avant votre repas, découvrez un cocktail breton
Apérol & Cidre brut, tout simplemet ! 2,5€

Nos grandes bouteilles

	<i>75cl</i>
Brut	
Cidre Breton Keror	9,5€
Cidre artisanal Breton Maison Nicol	10,5€
Cidre artisanal Bio Le Coq Toqué	13€
Doux	
Cidre Breton Keror	9,5€
Cidre artisanal Breton Maison Nicol	10,5€
Exceptionnel	
Royal Guillevic - Label Rouge	16€

Laissez-nous votre avis

N'hésitez-pas à nous donner votre avis
en ligne sur Google ou Tripadvisor
et retrouvez-nous dès maintenant
sur nos réseaux sociaux

Fidélité

Scannez ce QR code sur
l'appareil photo de votre
téléphone et accédez
à notre programme de
fidélité

