

LA CRÊPERIE

Selon « L'Aromatik »

Douarnenez

Notre équipe a imaginé une crêperie faisant le lien entre la tradition et notre cœur de métier, le bien-être.

Nous vous proposons une carte riche de produits régionaux et des recettes mêlant plaisirs et équilibre.

Venez (re)découvrir les crêpes, authentiques et innovantes.

Du lundi au vendredi

De 12h à 14H30

Hors jours fériés



Algues Dulce Palmaria Palmata

LA CRÊPERIE

Selon « L'Aromatik »

Douarnenez



Nos partenaires

La cuisine est l'expression de produits de producteurs passionnés

La farine de blé noir et la farine de froment, meunerie Paulic (56) Saint-Gérand, 83 km de Douarnenez

Cidres Val de Rance (22) Pleudihen sur Rance, 201 km de Douarnenez

Cidres Ti-Lõ (22) Quévert, 189 km de Douarnenez

La saucisse de Molène, fumaison d'Iroise (29) Le Conquet, 101 km de Douarnenez

Le miel breton, Nicolas Bertolotti (56) Saint-Martin-sur-Oust, 178 km de Douarnenez

Fromage Timanoix, Fabriqué par les moines de l'Abbaye de Timadeuc (56) Bréhan, 174 km de Douarnenez

Fromage tome de Ouessant, Le p'tit fermier de Kervihan (56) Locoal-Mendon, 117 km de Douarnenez

Fromage Ty Ewenn, Le p'tit fermier de Kervihan (56) Locoal-Mendon, 117 km de Douarnenez

Les glaces et sorbet, maison « Jampi » (29) Brest, 72 km de Douarnenez

Le chocolat, maison Valrhona (26) Tain-L'Hermitage, 1015 km de Douarnenez

Les purées d'oléagineux, Go Nuts (69) Genas, 950 km de Douarnenez

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

LA CRÊPERIE

Selon « L'Aromatik »

Douarnenez



Notre « Cave à cidre »

Cidre breton biologique doux **33cl** – Val de Rance 5,50 €

Cidre breton biologique brut **33cl** – Cidrerie Ti-Lõ 7,00 € (*Supplément pension 2€*)

Cidre breton biologique houblonné IPA **33cl** – Cidrerie Ti-Lõ 7,00 € (*Supplément pension 2€*)

Les eaux et jus de pomme

Plancoët plate ou gazeuse **50cl** 4,50 €

Perrier **33cl** 4,50 €

Jus de pomme local kerné **25cl** 4,50 €

Les Sodas

Coca cola **33cl** 4,80 €

Coca cola zéro **33cl** 4,80 €

Limonade blanche **33cl** 4,80 €

Diabolo **33cl** 4,80 €

Schweppes **25 cl** 4,80 €

Les pur jus et nectar de fruits Adamance

Pur jus d'ananas, Costa Rica **25cl** 5,00 €

Pur jus d'orange du Brésil **25cl** 5,00 €

Pur jus de tomate française **25cl** 5,00 €

Nectar de poire Williams, de la Vallée du Rhône **25cl** 5,00 €

Nectar d'abricot Bergeron, de la Vallée du Rhône **25cl** 5,00 €

Nectar de pêche de vigne, de la Vallée du Rhône **25cl** 5,00 €

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

**Le choix de petites salades, en entrées***Entre tradition, terroir et originalité*

- ☛ Salade de lieu fumé et pommes de terre, sauce vinaigrette à la moutarde aux algues 9,20 €
- ☛ Gaspacho « Verde », chèvre frais et popcorn de sarrasin 6,80 €
- ☛ Salade d'artichauts, dès de saucisse fumée aux algues de Molène et éclats de noisettes torréfiées 8,60 €
- ☛ Salade de courgettes grillées, mozzarella pesto et pignons de pin grillés 7,70 €
- ☛ Salade au poulet et légumes croquants façon thaï, sauce cacahuète 8,60 €

Les crêpes de blé noir « Gourmandes et gourmets », un plat complet !*Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio**Accompagnée d'un bol de jeunes pousses de salades, vinaigrette balsamique*

- ☛ Andouille traditionnelle, fondue d'oignons, moutarde au curry breton et crème fraîche 14,80 €
- ☛ Filet de Bar à la flamme, fondue de poireaux, sauce à l'anis et aneth frais 16,40 €
- ☛ Porc breton braisé au cidre, champignons et poitrine fumée grillée 15,60 €
- ☛ Effeillé de saumon, pommes de terre, tome de Ouessant et crème ciboulette 16,40 €
- ☛ Jambon à la truffe d'été, Ty Mendonnais, œuf miroir et champignons en persillade 13,40 €

Les crêpes de blé noir « Bien-être »*Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio**Accompagnée d'un bol de jeunes pousses de salades, vinaigrette allégée*

- ☛ Filet de poulet breton, patates douce et houmous de pois chiche maison 15,80 €
Le filet de poulet, riche en protéine et faible en matière grasse ; La patate douce, riche en Béta-carotène, en vitamine C et en anti-oxydant ; Le pois chiche, source de protéine végétale et riche en fibre.

- ☛ Crevettes au curcuma et crème de coco, émincé de poireaux vapeur 16,80 €
La crevette, source de protéine riche en sélénium, calcium et oméga-3 ; Le curcuma, anti-oxydant et anti-inflammatoire.

- ☛ Œuf miroir, mijoté d'artichauts aux oignons breton, chèvre frais et éclats de noisettes 13,80 €
L'œuf, source de protéine ; L'artichaut, riche en fibre et en protéine végétale ; Le chèvre frais, source de vitamine A et B, également riche en zinc et en sélénium.

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

LA CRÊPERIE

Selon « L'Aromatik »

Douarnenez



Le semainier des plats « cocotte » et « panier vapeur » 20 €

Retrouvez chaque semaine nos petits plats grand-mère, à la « sauce » de notre chef.*

Chaque Lundi :

Cabillaud rôti au chorizo, fricassée de courgettes en persillade.

Chaque Mardi :

Parmentier au porc breton et andouille, pomme de terre et petit bol de salade.

Chaque Mercredi :

Cotriade de poissons aux petits légumes, coulis de crustacé.

Chaque Jeudi :

Tartiflette, allumettes de poitrine fumé et saucisse de Molène, gratinée au Ty Ewen **Bio**, petit bol de salade.

Chaque Vendredi :

Saumon et légumes croquants, à toute vapeur, sauce soja et sésames grillés

** Hors jours fériés*

Nos salades composées

Accompagnées de chips de sarrasin à la fleur de sel

- ☛ **Breizh Caesar salade, filet de poulet breton, Timanoix, anchois marinés et sucrines** 15,80 €
- ☛ **Salade iodée, saumon mariné maison, queues de crevettes, tartare d'algues, avocat, tomme aux algues de Ouessant et salade de jeunes pousses** 16,40 €
- ☛ **Fermière, œuf coulant à basse température, andouille traditionnelle, chèvre frais, cerneaux de noix et salade de jeunes pousses** 14,40 €

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

**Les sucrées « Gourmandes et gourmets »***Farine 100% froment T55, « La Harpe Noire » Bio**Ou Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio*

- ☛ **Chocolat grand crus Valrhona, glace chocolat, sauce chocolat et crème fouettée au fromage frais 8,60 €**
- ☛ **Miel breton, sorbet citron, jus de citron frais et amandes caramélisées 8,60 €**
- ☛ **Pomme rôtie au caramel maison, glace vanille, sauce caramel et crème fouetté au fromage frais 8,60 €**
- ☛ **Crêpe blé noir, crème glacée sablé Breton, sauce caramel et crème fouettée au fromage frais 8,60 €**

Les crêpes blé noir « Bien-être »*Farine 100% Blé noir, « La Harpe Noire » Tradition Bretagne IGP Bio*

- ☛ **Chocolat grand crus Valrhona, 72% de cacao, patates douces et purée de cacahuète bio 8,60 €**
Le chocolat noir, riche en magnésium, il contribue également à augmenter le bon cholestérol ; la patate douce, riche en bêta-carotène, en vitamine C et en anti-oxydant ; la cacahuète est riche en protéine végétale.
- ☛ **Miel breton, juste ce qu'il faut, jus de citron pressé et kiwi frais 7,40 €**
Le miel antioxydant et antibactérien ; le kiwi est riche en vitamine C, en vitamine E et en caroténoïdes, également pauvre en calorie et riche en fibres ; le jus de citron aide à la digestion.

Les crêpes de froment « Authentique »*Farine 100% froment T55, « La Harpe Noire » Bio*

- ☛ **Beurre salé 3,10 €**
- ☛ **Beurre salé et sucre 3,60 €**
- ☛ **Beurre salé, sucre, jus de citron frais 4,20 €**
- ☛ **Miel breton 4,40 €**
- ☛ **Chocolat grand crus Valrhona 4,60 €**
- ☛ **Caramel beurre salé maison 4,60 €**
- ☛ **Crème fouettée au fromage frais et vanille 4,60 €**
- ☛ **Miel breton, jus de citron frais 5,20 €**
- ☛ **Pommes rôties au caramel maison 5,20 €**

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

**Les petits plaisirs, tout simplement**

- ☛ **Minestrone de fruits exotique 5 €**
- ☛ **Fruit frais entier, de saison 5 €**
- ☛ **Yaourt bio au choix, parfums selon nos approvisionnements 2,50 €**
- ☛ **Dégustation de trois fromages de Bretagne, confit d'oignons breton 9 €**

Carte des glaces et sorbets 3 € la boule*Notre Artisan, Jampi, glacier emblématique Brestois et membre du collège culinaire de France.***Glaces :**

- Sablé Breton**
- Chocolat noir du Pérou**
- Vanille extra pur**
- Caramel au beurre salé**
- Café**
- Pistache pure**
- Praliné pur noisette**

Sorbets :

- Griotte**
- Fraise**
- Citron de Sicile**
- Framboise**
- Mangue**

Sélection de boissons chaudes**Thé, sélection Pascal Hamour Paris 4,20 €****Infusion, sélection Pascal Hamour Paris 4,20 €****Expresso, Décaféiné, Ristretto 2,50 €****Double expresso 3,80 €****Grand crème 4,20 €**

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel ROCHE et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus Hors boissons PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

L'AROMATIK

DOUARNENEZ

L'Aromatik vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef Jean Michel Roche.

Une cuisine alliant terroir breton et travail d'ingrédients minutieusement sélectionnés, associés aux épices raffinées et souvent surprenantes.

Une carte où l'on retrouve le travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.



Algues Dulce Palmaria Palmata



Menu « *Les sables blancs* »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 33 €

Entrée, Plat, Dessert 42 €

Pour Débuter

Prix hors menu 14 €

- ☛ Crevettes marinées au curcuma et gingembre, salade de légumes croquants façon « thaï » au vinaigre de riz et coriandre fraîche.
- ☛ Croutillant de porc braisé au cidre et au miel breton, labneh oriental, sucrine et menthe fraîche.
- ☛ Bun feuilleté, émiettée de crabe au tartare d'algues et zeste de citron vert, lanières de concombre.
- ☛ Tartare de bœuf au couteau, marinade maison au fenouil, pesto basilic et salicornes.

Possibilité de prendre cette entrée en plat. Prix hors menu 27 €

Pour Continuer

Prix hors menu 27 €

- ☛ Dos de cabillaud cuit à la flamme et au panier vapeur, à la feuille de poivrier, caviar d'aubergines façon « Baba Ganoush ».
- ☛ Filet de poulet breton cuit à basse température, carottes grillées, cœur de mozzarella et pistaches.
- ☛ Thon, « aller-retour », à la plancha, polenta fondante, sauce au maïs et pop-corn au piment d'Espelette.
- ☛ Riz cuit au four aux épices et fruits secs, légumes du moment au bouillon, selon « L'Aromatik ».

La spécialité de « L'Aromatik »

Prix hors menu 49 € / Supplément menu 22 €

- ☛ Mijoté de homard et petits légumes de saison, jus de tête et riz cuit au four.

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel Roche et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS



La carte des desserts, selon l'inspiration de notre cheffe pâtissière, Héloïse Nédélec.

Prix hors menu 9 €

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

- ☛ Entremet vanille intense et travail autour de la fraise.
- ☛ La « Tarte à l'envers », citron, thym et fromage frais, glace biscuit breton.
- ☛ Barre aux chocolats, biscuit streusel cacahuète et caramel salé, glace vanille.
- ☛ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces bretonnes.
- ☛ Desserts « menu retour de marché ».
- ☛ Assiette de Gourmandises au choix du chef.
Supplément de 2 € servi avec un café ou 3 € avec un thé
- ☛ Assiette de trois fromages bretons et son mesclun.

Carte des glaces et sorbets 3 € la boule

Notre artisan, Jampi, glacier emblématique Brestois et membre du collège culinaire de France.

Glaces :

- Sablé breton
- Chocolat noir du Pérou
- Vanille extrait pur
- Caramel au beurre salé
- Café
- Pistache pure
- Praliné pur noisette

Sorbets :

- Griotte
- Fraise
- Citron de Sicile
- Framboise
- Mangue

Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

1 € par choix

- Sauce caramel au beurre salé maison
- Sauce chocolat Valrhona
- Crème chantilly
- Fruits frais du moment
- Fruits secs caramélisés, « les chouchous »

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel Roche et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS