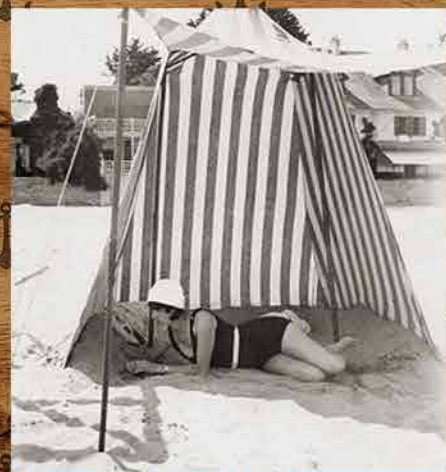


LES DESSERTS « MAISON »

Coupe de fraises en saison.....	Voir serveur
Crème brûlée maison, vanille de Madagascar.....	7,30
Mousse au chocolat noir maison.....	7,30
Fondant au chocolat et sauce chocolat maison.....	7,70
Assiette de fromages de nos régions.....	10,50
Café Gourmand.....	8,10
Thé Gourmand.....	9,10



NOS CRÊPES DE FROMENT

Nos crêpes et galettes sont tournées sur des billigs au gaz (plaque épaisse circulaire en fonte) et préparées artisanalement au fur et à mesure à la commande. Merci de votre patience.

LES CLASSIQUES

Sucre.....	3,20	Sirop d'érable.....	5,70
Beurre.....	3,40	Crème de marrons.....	5,70
Beurre, sucre.....	3,70	Pomme fruit au beurre.....	6,50
Confiture.....	4,70	Banane ou poire.....	6,20
Abricot, fraise, framboise, myrtille, orange		Banane, chocolat ou Nutella.....	7,70
Chocolat maison.....	5,70	Poire, chocolat ou Nutella.....	7,70
Nutella.....	5,70	Caramel au beurre	
Miel.....	5,70	salé maison.....	6,70
Crème de citron maison.....	6,30	Caramel et chocolat maison.....	7,20
Citron pressé frais.....	6,30		

LES SPÉCIALES

Régal Chocolat ou caramel ou Nutella et glace vanille.....	7,70
Carapomme Pomme fruit, caramel au beurre salé maison.....	7,70
Demoiselle Tatin Pomme fruit, caramel beurre salé maison, glace vanille.....	9,30
Demoiselle Hélène Poire, chocolat, glace vanille, Chantilly.....	9,30
Macarena crème de citron, coulis de fruits rouges, Chantilly.....	8,70
La plus «jojo» de nos crêpes (En saison uniquement).....	9,70
Glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges et Chantilly	

Les Flambées

Cointreau, rhum, Grand-Marnier ou Calvados.....	7,10
Pommes au beurre flambées au Calvados.....	8,30
Banane flambée au rhum.....	8,90
Poires flambées à l'eau de vie de poire.....	8,90
Crêpe Suzon Crème d'orange maison, flambée Grand-Marnier.....	8,50
Crêpe au chocolat maison flambée au Grand-Marnier (ou autre alcool).....	8,30
La Cévenole Crème de marrons, glace vanille, Chantilly, flambée Grand-Marnier.....	9,10

LES SUPPLÉMENTS :

Chocolat ou miel ou caramel ou amandés ou Chantilly.....	1,90
Supplément boule de glace.....	3,00

Prix nets en euros. Service compris.

NOS GLACES

Artisan Glacier La Compagnie des Desserts

1 Boule.....	3,20	Glaces : vanille, chocolat noir, chocolat blanc, caramel, pistache, café, menthe-chocolat, rhum-raïsans, Spéculoos
2 Boules.....	5,30	
3 Boules.....	7,30	Sorbets : noix de coco, mandarine, citron vert, cassis, fraise, framboise, passion

Café Liégeois.....	9,70
3 Boules de café, alcool de café, expresso, Chantilly	
Chocolat Liégeois.....	8,70
2 Boules chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, chocolat chaud, Chantilly	
Dame Blanche.....	8,70
3 Boules vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Poul Gwenn.....	8,70
2 Boules caramel, 1 boule vanille, caramel, Chantilly	
Poire Belle-Hélène.....	9,30
3 Boules vanille, poire, chocolat chaud, Chantilly	
Fraise Melba (suivant la saison).....	9,30
2 Boules vanille, 1 boule fraise, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Banana Split.....	9,30
1 Boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, chocolat chaud, Chantilly	
Nougat glacé.....	7,30
au coulis de fruits rouges	
After-Eight.....	9,70
3 Boules menthe-chocolat, Get 27, chocolat chaud, Chantilly	
Colonel.....	9,70
3 Boules citron, vodka	
L'Orangette.....	9,70
2 Boules mandarine, 1 boule chocolat noir, chocolat chaud, oranges confites, Chantilly	
Créole.....	9,70
2 Boules rhum-raïsans, 1 boule vanille, rhum	
L'Acidulée.....	8,70
2 Boules citron vert, 1 boule cassis, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, Chantilly	



BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2,00	Chocolat Monbana..	4,70
Décaféiné.....	2,30	gourmand et onctueux	
Double expresso.....	3,90	Chocolat Viennois	5,70
Café allongé.....	2,10	Thé voir serveur.....	4,20
Crème.....	2,50	Infusion.....	3,70
Double crème.....	4,80	verveine ou tilleul ou camomille	
Cappuccino.....	4,90	Café Gourmand..	7,90
Café Viennois.....	4,90	Thé Gourmand..	8,90
Irish Coffee.....	9,50		

Prix nets en euros. Service compris.

Digestifs

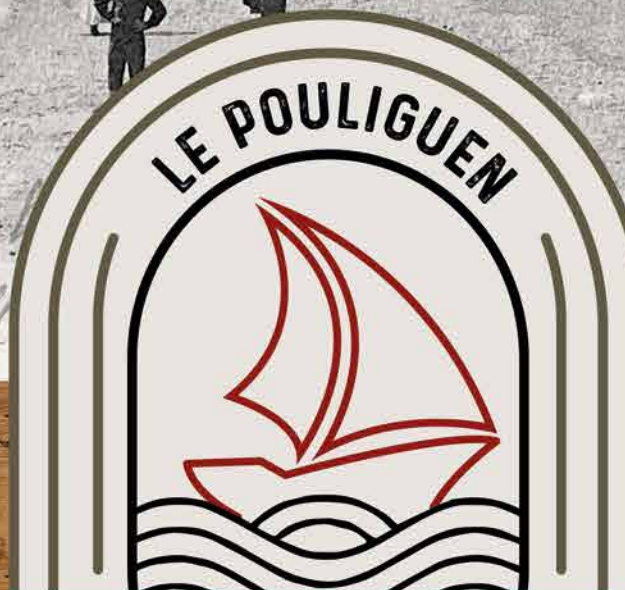
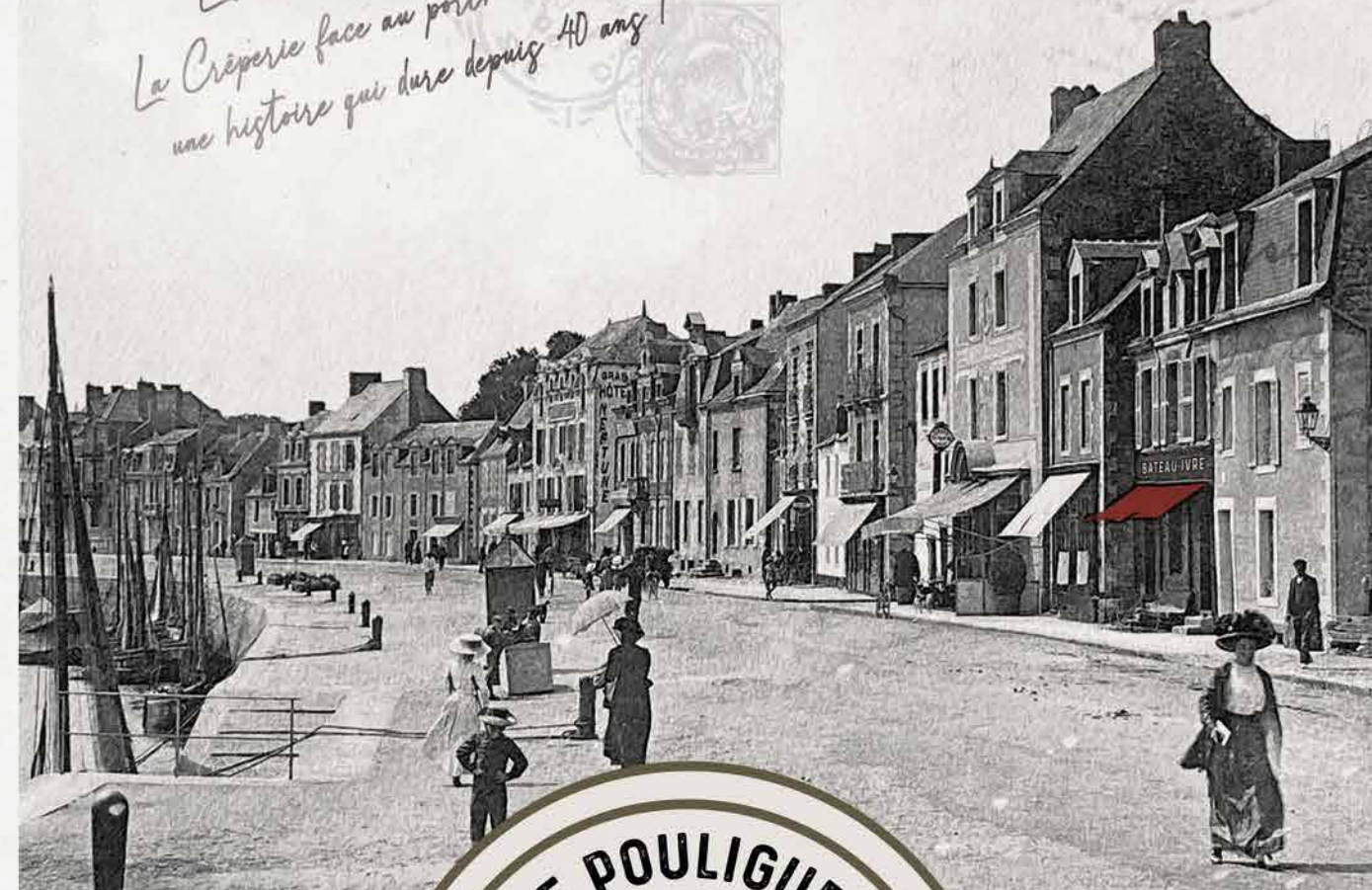
Cognac, Cognac aux amandes, Rhum ambré, Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Baileys, Calvados, Poire Williams

4cl • 6,50

Nous n'acceptons plus les chèques bancaires
Nous ne prenons que 19€ de tickets restaurant par porteur, du lundi au vendredi le midi seulement.
Merci de votre compréhension.

AAPP / 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 07/2022

Le Bateau Ivre...
La Crêperie face au port.
une histoire qui dure depuis 40 ans !



LE Bateau IVRE

CRÊPERIE • RESTAURANT

LES APÉRITIFS

Le Punch Jus d'orange, ananas, rhum, sirop de sucre de canne	7,50
Ricard 2cl	3,90
Kir Cassis, mûre, pêche, framboise 12cl	3,90
Kir Breton Cassis, mûre, pêche, framboise 12cl	3,90
Kir Pétillant Cassis, mûre, pêche, framboise 12cl	6,10
Kir Royal Crème de cassis, Champagne Mercier 12cl	11,50
Sangria maison 12cl	6,50
Spritz Aperol, eau gazeuse, Prosecco 30cl	7,90
Porto rouge ou blanc 4cl	4,40
Martini rouge ou blanc 4cl	4,40
Whisky J&B 4cl	7,30
Whisky Chivas 4cl	9,30
Americano maison 9cl	7,90
Champagne Brut Mercier Coupe 12cl	11,00
Champagne Brut Mercier Bille 75cl	55,00

NOS BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Jupiter	3,90	5,00	7,50
Leffe Biere d'Abbaye	4,90	6,00	9,50
Bière du moment	5,10	6,50	10,00
Picon bière	4,60	5,60	9,00
Panaché, Monaco, Demi-sirop	3,90	5,00	7,50

BIÈRES BRETONNES

Lancelot Blonde 33cl	6,10
Blanche Hermine 33cl	6,10

Cidres

Cidre artisanal La Ferme du Pressoir (53400 CRAON)

KERISAC BRUT OU DOUX

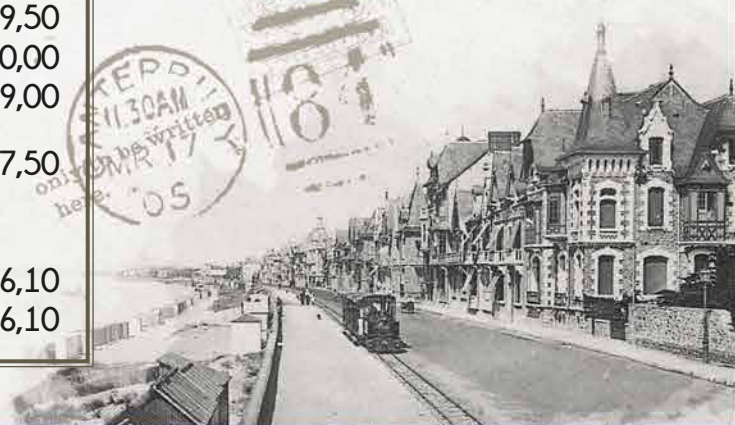
Bouteille 75cl	12,90
Pichet 50cl	8,90
Bolée 20cl	3,90

CIDRE ARTISANAL BRUT OU DOUX

Bouteille 75cl	12,50
Pichet 50cl	8,80
Bolée 20cl	3,80

IUS DE POMME ARTISANAL

Bouteille 1L	11,50
Pichet 50cl	6,80
Verre	3,10



LES VINS

VINS BLANCS

	Bille 75cl	Pichet 50cl	Pichet 25cl	Verre 12cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Domaine Lagrange	22,00	14,60	7,70	3,90
Touraine Sauvignon AOP Les Genêts	22,00	14,60	7,70	3,90
Chardonnay Vin de France «Privilege» Drouet	25,00	17,00	9,00	4,60
Quincy AOP Domaine Philippe Portier	29,00	23,00	12,00	6,10
Coteaux du Layon Chenin La Cueillette des Oiseaux	31,00	20,00	12,50	6,50

VINS ROSÉS

Rosé de Loire AOP Sourire de Loire	22,00	14,60	7,70	3,90
Côtes de Provence AOP Château des Demoiselles	26,00	18,00	10,00	5,00

VINS ROUGES

Saumur-Champigny AOP Domaine Filliatreau	26,00	18,00	10,00	5,00
Bordeaux Supérieur AOP Ch. de Braque La Renauderie	25,00	17,00	9,00	4,60
St-Emilion Grand Cru AOP Château de Rol	35,00			

Boissons Fraîches

Bulles d'Armorique 25cl Jus de pomme pétillant	3,90	La French Tonic, Agrum' ou Ginger	3,90
Limonade 33cl	3,90	Ice-Tea Pêche Sirop Monin 20cl	3,90
Adjuvant sirop Monin ou tranche	1,00	Perrier 33cl	3,90
Granini 25cl Jus de fruits Nectar Boisson tomate, orange, ananas, abricot	3,90	Coca-Cola ou Zero 33cl	3,90
Orangina 25cl	3,90	Cherry Coke 33cl	3,90
		Verre de lait 20cl	3,20
		Sirop à l'eau Monin 20cl	3,10

LES EAUX

Eau de Perrier 50cl	3,90	1L	5,90
Vittel 25cl	2,90	50cl	3,90
		1L	5,90

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Bateau • 6,90

Jus de fraise,
jus d'ananas,
limonade
et sirop de pêche

Prix nets en euros. Service compris.

GALETTES DE BLÉ NOIR

(Sans gluten). Galettes de Sarrasin, sélection de farine de blé noir complète de Bretagne « Le Moulin de L'Écluse ».

La galette bien cuite ou la crêpe pas trop cuite, l'œuf miroir ou brouillé, n'hésitez pas à nous faire part de vos préférences !

LES CLASSIQUES

Beurre	3,60	*Andouille de Guémené (véritable à l'ancienne fumée au bois de hêtre)	6,90
Confit d'oignons maison	5,90	*Andouille, fromage	8,90
Fromage (Emmental français)	5,90	*Andouille, œuf, fromage	9,90
Fromage, œuf	6,70	*Bacon fumé français ou *Chorizo Cular	6,20
Fromage, œuf, coulis de tomates	7,50	*Bacon ou *chorizo, œuf	7,20
*Jambon (cuit supérieur)	5,90	*Bacon ou *chorizo, fromage	8,00
*Jambon, œuf	6,90	*Bacon ou *chorizo, œuf, fromage	9,10
*Jambon, fromage	7,70	*Bacon ou *chorizo, œuf, fromage, coulis de tomate	9,40
*Jambon, œuf, fromage	8,80	*Saucisse label rouge de porc Breton élevé sur paille	8,20
*Jambon, œuf, fromage, coulis de tomates	9,10	*Saucisse, œuf, fromage	11,10
Champignons	6,40	*Saucisse, œuf, fromage, coulis de tomate	11,40
Champignons, coulis de tomates	7,90		
Œuf, coulis de tomates	7,40		

Les Spéciales

La Morbihannaise *Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne fumée au bois de hêtre, pomme fruit au beurre	12,50
La Pierre Percée *Saucisse Label Rouge de porc Breton élevé sur paille, ratatouille maison	13,70
La Savoyarde *Jambon sec Serrano, pommes de terre, Reblochon, fromage à raclette, crème	12,70
La Fermière Poulet, champignons, crème, moutarde à l'ancienne	12,70
La Basquaise Ratatouille maison, chorizo, poulet	13,70
L'Île de Ré Végétarienne, ratatouille maison	11,70

LES FROMAGÈRES

La Cabri Chèvre, miel, noix, salade	11,70
L'Aveyronnaise Roquefort, crème, salade, noix	11,70
La 3 Fromages Emmental, chèvre, Roquefort, salade	11,70

LES GALETTES DE L'Océan

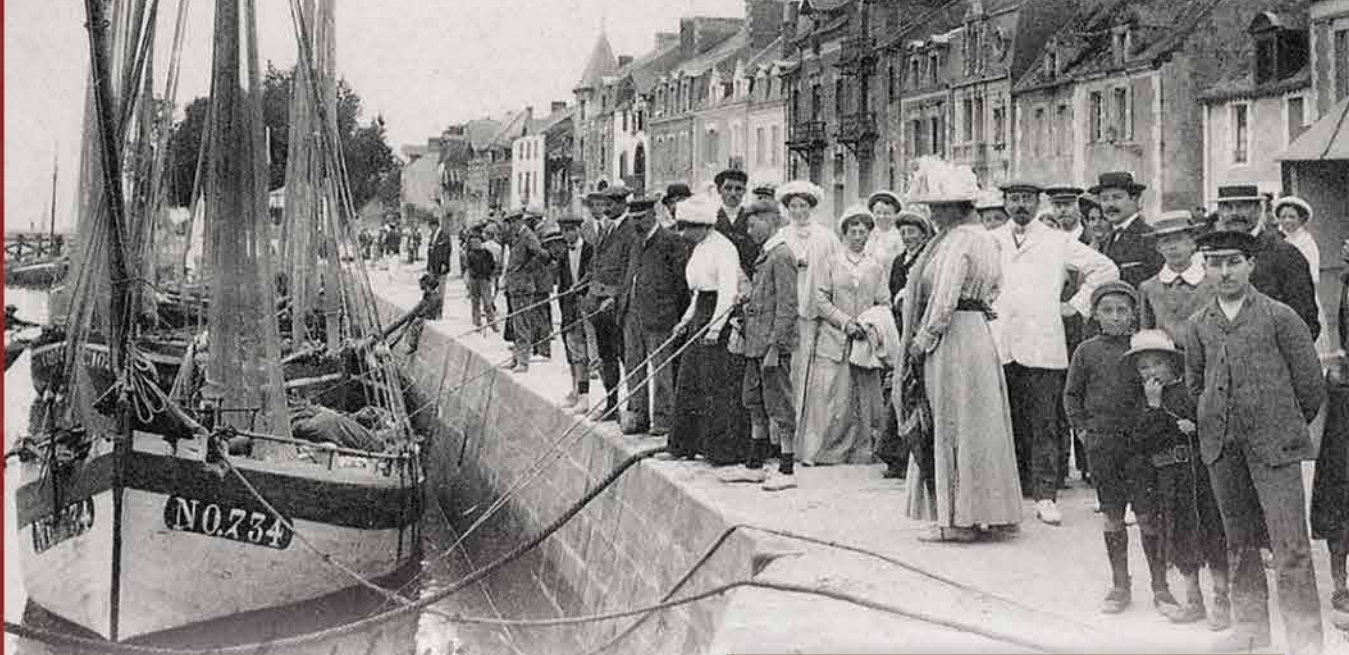
La Turballaise Filets de sardines marinées, échalotes, persil et pommes de terre tièdes	12,90
*La Baltique Saumon fumé à froid «BÔMLO» «maison», citron, fondue de poireaux	14,90
*La Nordique Saumon fumé à froid «BÔMLO» «maison», crème ciboulette échalote, citron	12,90
*La Belle-Île Selon Saison Noix de Saint-Jacques fraîches, fondue de poireaux	Voir serveur

LES SUPPLÉMENTS :

Oeuf, crème ciboulette	1,90	*Charcuterie au choix	3,50
Oignons, champignons ou coulis de tomates	2,90	*Bacon fumé français ou *Chorizo Cular	
*Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne fumée au bois de hêtre	4,70	*Jambon sec Serrano Espagne	4,00
Emmental français, chèvre	3,70	Bol de ratatouille maison	5,50
		Salade verte ou portion de frites maison	3,50

Nos crêpes et galettes sont tournées sur des billigs au gaz (plaque épaisse circulaire en fonte) et préparées artisanalement au fur et à mesure à la commande. Merci de votre patience.

* produit pouvant être remplacé par un produit de gamme équivalente
* produits frais et bruts, quantité limitée, risque de rupture selon l'affluence



PLATS À LA CARTE

Mis Q Gahouse
39 Sandy H...
Hum...
*Sardines grillées en saison 15,50
pommes de terre grenailles

*Assiette de charcuterie 10,50
Assortiment de charcuterie artisanale et condiments

Soupe de poissons maison 11,50
Poissons de roche, croûtons, Emmental, rouille

Pièce du Boucher • voir serveur
Servie avec des frites maison et salade.
Sauce au choix : beurre Maître d'Hotel
ou sauce moutarde à l'ancienne ou Roquefort

Salade César 14,90
Salade romaine, filet de poulet émincé,
*bacon fumé, copeaux de parmesan, croûtons, œuf, vinaigrette d'anchois maison

*Saucisse Label Rouge de porc Breton élevé sur paille 13,50
frites maison et salade verte

Toutes nos viandes proviennent de France et UE.

* produit pouvant être remplacé par un produit de gamme équivalente
* produits frais et bruts, quantité limitée, risque de rupture selon l'affluence

à l'Ardoise

GALETTE DU JOUR CRÊPE DU JOUR PLAT DU JOUR

Demandez à votre serveur !

LES MOULES

Provenance Presqu'île Guérandaise env 700gr (Selon saison)

De mai à octobre haute qualité, pleine saison !
De novembre à avril, plus petites et moins chamues !

Servies avec des frites maison ☺

Moules marinières	15,50
Beurre, oignons, ail, persil, vin blanc, bouquet aromatique	
Moules à la crème	16,50
Beurre, oignons, ail, persil, vin blanc, bouquet aromatique, crème	
Moules Bateau Ivre Spécialité maison	17,50
Base marinière, crème, tomate, épices.	

LES HUÎTRES

Provenance Presqu'île Guérandaise avec pain, beurre, citron, vinaigre à l'échalote

Les 12 n°2	23,90
Les 9 n°2	19,90
Les 6 n°2	13,90

MENU MOUSSAILLON

- 10 ans
10,50

Galette jambon, fromage ou œuf, fromage ou jambon, œuf	
ou Jambon, frites maison	
...	

Crêpe dessert Nutella ou beurre, sucre ou 2 Boules de glace au choix	
...	

Sirop à l'eau, jus de pomme, Coca ou Jus d'orange	
---	--