



Le Roy d'Ys

DEPUIS 1974

**CRÊPERIE - BRASSERIE
GLACIER - SALON DE THÉ**

04 94 32 61 51

2 PLACE DE L'AVENIR,
VILLAGE MÉDIÉVAL DU CASTELLET

**SERVICE EN CONTINU
TOUS LES JOURS DE 9H À 22H**



ENTREZ DANS LA LÉGENDE

En Armorique aux débuts de l'ère chrétienne, Gradlon le Grand est roi de Cornouaille. Il combat puis épouse Malgven, une princesse guerrière et une fille, Dahut, naît de ces amours. Mais cette naissance provoque la mort de Malgven, Gradlon en reste meurtri et voue une adoration aveugle à sa fille Dahut.

Il fait construire pour elle une ville merveilleuse du nom d'Ys. Élevée plus bas que la mer, Ys en était protégée par une puissante digue. Une écluse fermait le port et les portes de la mer ne pouvaient s'ouvrir qu'au moyen de lourdes clés d'or que le roi Gradlon conservait sur sa poitrine.

La jeune princesse Dahut règne en souveraine absolue sur la puissante et prospère Ys, et vit dans le luxe et la débauche, contre l'avis de son père, converti à la religion chrétienne par Saint-Gwenolé et Saint-Corentin, ses proches conseillers.

Un beau matin, un prince inconnu arriva dans la cité et subjuga Dahut. Pour lui plaire, elle organisa un grand banquet en son honneur, et lui donna la clé de l'écluse qu'elle déroba à son père pendant son sommeil. Mais le prince était en réalité le diable, envoyé par Dieu pour châtier la ville pécheresse, il ouvrit l'écluse et l'océan en furie envahit la ville en déferlant dans ses rues.

Gradlon réussit à s'enfuir à cheval et tente de sauver sa fille. Mais elle est emportée par les flots, et Gradlon et Saint-Gwenolé seront les seuls survivants de la cité disparue.

Aujourd'hui encore, il arrive que, par temps calme, les pêcheurs de Douarnenez entendent sonner les cloches de l'église sous la mer et disent qu'un jour Ys renaîtra. Plus belle que jamais...

SOFTS

Sirop à l'eau - 30cl	3,20€
Limonade - 30cl	3,60€
Sanbittèr San Pellegrino - 15cl	3,80€
Diabolo - 30cl	3,90€
Schweppes - 25cl	3,90€
Orangina - 25cl	3,90€
Cacolac - 20cl	3,90€
Perrier - 30cl	3,90€
Ice Tea à la pêche - 25cl	3,95€
Jus de fruits (bouteille) - 20cl	3,90€
<i>Pomme, orange, abricot, banane, ananas, tomate, poire, ACE, mangue</i>	
Coca-Cola - 33cl	4,60€
Coca-Cola Zero - 33cl	4,60€
Red Bull - 33cl	4,60€

EAUX MINÉRALES

	25CL	33CL	50CL	100CL
Evian			4,70€	5,70€
Vittel	3,60€		4,70€	5,70€
Badoit			4,70€	5,70€
San Pellegrino			4,70€	5,70€
St Yorre		3,90€		

JUS DE FRUITS NATURELS

FRUITS FRAIS MIXÉS, SUCRE, GLACE PILÉE

AU CHOIX : FRAISE, FRAMBOISE, BANANE, ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE. EN SAISON : MELON, PÊCHE, PASTÈQUE.

1 parfum - 25cl	6,00€
2 parfums - 35cl	7,80€
3 parfums - 35cl	8,30€
Citronnade	5,70€
<i>Citron vert, citron jaune, sucre de canne, pac</i>	
Fruits pressés - 20cl	5,50€
<i>Orange, citron, pamplemousse</i>	

MILK-SHAKES

AUX FRUITS OU À LA GLACE

1 parfum - 25cl	6,80€
2 parfums - 35cl	8,00€
3 parfums - 35cl	8,50€



APÉRITIFS

Anisés, Ricard, 51 - 4cl	3,60€
Kir - 10cl	3,90€
<i>Mûre, cassis, pêche, framboise, litchi, mimosa, violette, fraise, banane</i>	
Martini rouge, blanc, rosé - 8cl	4,20€
Campari - 8cl	4,60€
Porto rouge ou blanc - 8cl	4,60€
Muscat - 8cl	4,60€
Coupe de Prosecco - 10cl	6,50€

APÉRITIFS BRETONS

Chouchen Hydromel - 10cl	5,40€
<i>13,5° - Boisson alcoolisée à base de miel obtenue par la fermentation.</i>	
Pineau des Charentes (Mistelle) - 10cl	5,70€
<i>17° - Vin des Charentes additionné de Cognac avant fermentation.</i>	
BZH - 10cl	5,70€
<i>17° - Élaboration de vins mutés de quinquina, d'écorces d'oranges et de plantes aromatiques bretonnes.</i>	
Pomone - 10cl	5,20€
<i>17° - Apéritif à base de pomme, citron et infusion de plantes bretonnes.</i>	

COCKTAILS

Rosé Fidji - 15cl	5,90€
<i>Rosé sur fond de liqueur de litchi, limonade (avec ou sans bulles)</i>	
Rosé Pamplermousse - 15cl	5,90€
<i>Rosé, liqueur de pamplemousse, limonade</i>	
Margarita - 30cl	9,00€
<i>Téquila, triple sec, citron vert, sucre de canne</i>	
Spritz Sarti - 45cl	9,00€
<i>Liqueur de Sarti, prosecco, limonade, tranches de citron</i>	
Hugo Spritz - 45cl	9,00€
<i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco, limonade, tranches de citron</i>	
Spritz Limoncello - 45cl	9,00€
<i>Limoncello, prosecco, limonade, tranches de citron</i>	
Mojito - 35cl	10,50€
<i>Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	
Pastéqua (en saison) - 35cl	8,50€
<i>Pastèque, fraises, vodka</i>	
Aperol Spritz - 45cl	9,00€
<i>Aperol, prosecco, limonade, tranches de citron et orange</i>	
Pina Colada - 35cl	10,00€
<i>Boule de glace coco, ananas frais, malibu, rhum</i>	
Moscow London - 35cl	9,00€
<i>Vodka, citron vert, ginger beer, cassonade</i>	
London Mule - 35cl	9,00€
<i>Gin, citron vert, ginger beer, cassonade</i>	
Américano Maison - 15cl	8,60€
<i>Campari, martini rouge, gin</i>	
Grand Tonic - 45cl	9,00€
<i>Liqueur d'orange, grand marnier, limonade, tranches d'orange</i>	



MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito - 35cl	8,50€	Virgin Piña Colada - 35cl	8,50€	Virgin London Mule -35cl	8,50€
<i>Sirop mojito, feuilles de menthe, citron vert, limonade</i>		<i>Boule de glace coco, ananas frais, jus d'ananas</i>		<i>Gin sans alcool, citron vert, ginger beer, cassonade</i>	

BIÈRES

STELLA ARTOIS		Heineken - 33cl	5,90€
Pression - 25cl	3,80€	1664 - 33cl	5,90€
Pinte - 50cl	7,20€	Pelforth Brune - 33cl	5,90€
LEFFE		Carlsberg - 33cl	5,90€
Pression - 25cl	4,80€	Desperados - 33cl	5,90€
Pinte - 50cl	8,20€	Corona - 33cl	5,90€
Tango/Monaco/Panaché - 25cl	3,90€	Budweiser - 33cl	5,90€
1664 - 33cl (sans alcool)	4,80€		
Nos bières Bretonnes - 33cl	6,70€		
<i>Blanches, ambrées ou blondes</i>			

VINS ET CHAMPAGNE

LE BLANC	50CL	75CL	LE ROUGE	50CL	75CL
Vin de Savoie		24,00€	Vin de Pays		24,00€
<i>Apremont</i>			<i>Le 15 domaine de la Chrétienne (Saint Cyr sur Mer)</i>		
Vin de Pays		24,00€	Bandol	26,00€	34,00€
<i>Le 15 domaine de la Chrétienne (Saint Cyr sur Mer)</i>			<i>Domaine Vigneret (La Cadière d'azur)</i>		
Bandol	26,00€	34,00€	Bandol		45,00€
<i>Domaine Vigneret (La Cadière d'azur)</i>			<i>Domaine Vigneret Cuvée Marylène (La Cadière d'azur)</i>		
Côtes de Provence		26,00€	Côtes de Provence		26,00€
LE ROSÉ		50CL	75CL	VIN DE PAYS (ROUGE,ROSÉ, BLANC)	
Vin de Pays			24,00€	Le verre 15 cl	4,90€
<i>Le 15 domaine de la Chrétienne (Saint Cyr sur Mer)</i>				Le pichet 50 cl	9,90€
Bandol	26,00€	34,00€			
<i>Domaine Vigneret (La Cadière d'azur)</i>					
Côtes de Provence		26,00€	CHAMPAGNE BRUT		
			La bouteille - 75cl		75,00€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Get - 6cl	8,00€	Cognac - 4cl	9,50€
Gin - 6cl	9,00€	Armagnac - 4cl	9,50€
Vodka - 6cl	9,00€	Calvados - 4cl	9,50€
Rhum - 6cl	9,00€	Fine de Bretagne - 4cl	9,50€
Whisky - 6cl	9,00€	Chivas Regal - 6cl	10,00€
Myrthe - 6cl	9,00€	Jack Daniel's - 6cl	10,00€
Framboise - 4cl	9,50€	Cointreau - 6cl	9,00€
Poire - 4cl	9,50€	Grand Marnier - 6cl	9,00€
Mirabelle - 4cl	9,50€	Expresso Martini - 6cl	10,50€
Quetsche - 4cl	9,50€		

LA CAVE À CIDRES

TOUS NOS CIDRES SONT BOUCHÉS

ROY D'YS CIDRE BOUCHÉ

Production artisanale au cœur de la Bretagne à proximité de Saint-Malo. Brut 4° ou doux 2,5°

La bouteille - 75cl - Brut ou Doux	13,80€
La bolée - 19cl - Brut ou Doux	4,00€
Le bol - 33cl - Brut ou Doux	6,40€

LEZERGUE

La bouteille (brut ou doux) - 75cl	15,80€
Le magnum (brut) - 150cl	28,50€

CIDRE FERMIER DE FOUESNANT MENEZ-BRUZ

Moins gazeux, plus rond, goût et arôme plus prononcés

La bouteille (brut) - 75cl	15,80€
----------------------------	--------

CIDRE BIO

Cidre de tradition fermière, légèrement trouble, il peut présenter un dépôt

La bouteille - 75cl	15,80€
---------------------	--------

POIRÉ

Cidre aux arômes naturels de poire

La bouteille - 75cl	15,80€
---------------------	--------

CIDRE ROSÉ

La bouteille - 75cl	13,80€
---------------------	--------

COCKTAILS BRETONS À BASE DE CIDRE

Kir Breton - 27cl	6,90€
-------------------	-------

Cidre brut, crème au choix : cassis, framboise, litchi, mûre, myrtille, pêche, banane, mimosa

Flûte Guivelec - 27cl	8,00€
-----------------------	-------

Cointreau, crème de banane, cidre brut

Surcouf - 25cl	9,50€
----------------	-------

Cointreau, rhum brun, cidre brut

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€	Chocolat chaud	4,00€
Café allongé	2,40€	Lait chaud ou froid	3,20€
Café crème	4,00€	Chocolat chantilly	5,60€
Café Baileys - 6cl	4,60€	Grog au rhum - 6cl	8,50€
		Irish coffee - 6cl	10,50€
Café décaféiné / noisette	2,30€	Expresso Martini - 6cl	10,50€
Café frappé	5,70€		
Cappuccino ou café chantilly	5,40€		

LES THÉS

Thé à l'indienne façon Roy d'Ys	4,60€
---------------------------------	-------

Thé au caramel infusé dans du lait

INDE

Inde Darjeeling F.O.P	4,20€
-----------------------	-------

Parfum très développé rappelant celui des amandes vertes et des pêches

Assam Broken Orange Pekoe	4,20€
---------------------------	-------

Corsé, légèrement chocolaté. Typiquement britannique. Thé du matin.

CHINE

Thé vert de Chine (non fumé)	4,20€
------------------------------	-------

"Poudre à canon". Feuilles vertes roulées en boules. Se boit chaud et très sucré. Très rafraîchissant.

Chine Lapsang Souchong (fumé)	4,20€
-------------------------------	-------

Mélange de grands thés de Chine à pointes blanches, à peine fumé. Se boit sans lait ni citron.

THÉS PARFUMÉS

Earl Grey	4,20€
-----------	-------

Parfumé à la bergamote (citron doux dont la saveur suave est très aromatique). Se boit en fin d'après-midi, avec ou sans lait.

Thé Russe Douchka	4,20€
-------------------	-------

Mélange de thé de Chine et d'Inde parfumé aux essences de fruits et de fleurs. L'arôme est très élevé et très attachant.

Thé vert à la menthe	4,20€
----------------------	-------

Gunpowder de Chine et Menthe Nana du Maroc s'associent parfaitement pour un thé très rafraîchissant.

Thé vert à la vanille	4,20€
-----------------------	-------

Mélange de thés de Ceylan et Chine non fumés, aromatisé à la vanille et agrémenté de morceaux de vanille. Très doux et sucré.

Thé aux fruits rouges	4,20€
-----------------------	-------

Mélange de thés de Ceylan, d'Inde et de Chine non fumés, aromatisé à la cerise, fraise, framboise et groseille.

Le jardin vert	4,20€
----------------	-------

Thé vert Sencha de Chine aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois.

Chine Mandarin Jasmin, avec fleur	4,20€
-----------------------------------	-------

Thé vert de Chine fortement parfumé au jasmin et agrémenté de fleurs. Très Fin. Se boit sans lait.

Thé à l'Orange sanguine	4,20€
-------------------------	-------

Thé de Chine et de Ceylan aromatisé à l'orange sanguine.

Thé à la rose	4,20€
---------------	-------

Grand thé de Chine, agrémenté de pétales de roses. Extrêmement spécial et curieux, un thé hors du commun.

Thé aromatisé au caramel	4,20€
--------------------------	-------

Mélange de thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfumés à l'arôme anglais de caramel. Rappelle le goût des toffees anglais.

Thé aromatisé aux épices	4,20€
--------------------------	-------

Mélange de thés de Ceylan et d'Inde, aromatisé au clou de girofle, à l'orange et à la vanille.

Mélange exotique	4,20€
------------------	-------

Mélange de thés de Ceylan, Inde et Chine, aromatisé au maracuja, au kiwi, à la mangue et à la goyave. Avec ou sans sucre.

INFUSIONS

Infusion au choix	4,20€
-------------------	-------

Tilleul, verveine, menthe, camomille, fleur d'oranger, thym, lavande, citronnelle, bruyère, anis vert, rose, sauge.

BOISSONS

GALETTES AU SARRASIN

LES TRADITIONNELLES

Brestoise <i>Andouille de Guémené, œuf miroir, gruyère</i>	12,80€
Camembert chaud dans sa galette <i>Pommes fraîches confites, champignons, lard grillé et salade</i>	15,50€
Camembert chaud à la truffe <i>Jambon blanc à la truffe, pommes de terre, lard fumé, salade</i>	22,80€
Cancalaise <i>Épinards à la crème, béchamel, œuf dur en tranches, gruyère</i>	11,50€
Chouanne <i>Andouille de Guémené, crème fraîche</i>	12,80€
Complète <i>Jambon blanc, œuf miroir, gruyère</i>	12,60€
Complète à la truffe <i>Jambon blanc à la truffe, œuf miroir, gruyère, brisures de truffe</i>	16,60€
Cornouaille <i>Saucisses grillées, ratatouille, œuf au plat</i>	13,60€
Croque Bretonne <i>Jambon blanc, gruyère</i>	9,80€
Douarnenez <i>Gruyère, œuf miroir, champignons de Paris</i>	11,80€
Forestière <i>Jambon blanc, béchamel, champignons de Paris</i>	11,40€
Formidable <i>Jambon blanc, deux œufs au plat, gruyère</i>	12,80€
Galette à l'œuf <i>Œuf brouillé ou miroir ou plat</i>	6,00€
Galette des druides <i>Andouille de Guémené, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, oignons confits, fine de Bretagne</i>	15,00€
Glénan <i>Épinards à la crème, œuf au plat</i>	8,90€
Gourmalou (régime) <i>Jambon blanc</i>	6,80€
Gruyère <i>Emmental</i>	7,20€
Guémené <i>Andouille de Guémené, beurre demi-sel</i>	11,00€
Kerchopine <i>Lard fumé grillé, pommes confites fraîches</i>	12,60€
Kermorvan <i>Saucisses grillées, pommes confites fraîches</i>	12,60€
Menez Hom <i>Jambon cru, œuf miroir, gruyère</i>	12,60€



Mère d'Ivères <i>Grosse portion de beurre demi sel</i>	5,60€
Morgat <i>Poireaux braisés, jambon cru, sauce béchamel, gruyère</i>	12,80€
Mornay <i>Jambon blanc, gruyère, béchamel, oignons</i>	11,80€
Normande <i>Jambon blanc, champignons de Paris, crème fraîche</i>	11,80€
Paimpol <i>Gruyère, œuf miroir, viande des Grisons</i>	12,50€
Père Goriot <i>Lard fumé, œuf miroir, gruyère</i>	12,60€
Plescop <i>Lard fumé grillé, viande des Grisons, crème de marrons</i>	12,60€
Pontivyenne <i>Lard fumé grillé, oignons, crème fraîche</i>	12,00€
Saint-Caradec <i>Boudin noir, purée de pommes de terre, oignons</i>	13,00€
Saint-Dolet <i>Épinards à la crème, œuf au plat, lard fumé grillé</i>	12,20€
Saint-Guérolé <i>Endives braisées, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère</i>	12,60€
Saint-Kervan <i>Lard fumé grillé, fromage de chèvre frais, crottin de chèvre</i>	15,00€
Saint-Malo <i>Saucisses grillées, gruyère, œuf au plat</i>	12,80€
Saint-Meloir <i>Boudin noir, pommes confites fraîches</i>	12,00€
Trégastel <i>Andouille de Guémené, flambée à la fine de Bretagne</i>	12,80€
Ty-Blaise <i>Poireaux braisés, jambon blanc, sauce béchamel, gruyère</i>	12,80€
Vannetaise <i>Andouille de Guémené, pommes confites fraîches</i>	13,80€

LES RÉGIONALES

Avalanche <i>Fromage à raclette, viande des Grisons, jambon cru</i>	12,80€
Aveyronnaise <i>Roquefort en morceaux, noix, crème fraîche</i>	14,80€
Basquaise <i>Émincés de poulet, poivrons, sauce tomate, tomates, oignons, salade verte</i>	13,90€
Biquette <i>Tomates grillées, gruyère, fromage de chèvre, herbes de Provence, huile d'olive, salade verte</i>	14,80€

LA SUITE
DE NOS RECETTES
À LA PAGE SUIVANTE



GALETTES AU SARRASIN
& AUTRES PLATS

Farmer	16,80€
<i>Steak haché, ratatouille, gruyère, œuf au plat, lard grillé</i>	
Folgoët	11,60€
<i>Ratatouille niçoise, gruyère, œuf au plat</i>	
Fromagère	14,80€
<i>Camembert, gruyère, reblochon, fromage à raclette</i>	
Koulibiac	15,00€
<i>Tranches de saumon fumé, épinards, œuf dur en tranches, crème fraîche</i>	
Lorraine	14,80€
<i>Lardons fumés, dés de jambon, œuf brouillé, crème fraîche, gruyère</i>	
Méribel	14,80€
<i>Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochon, emmental</i>	
Poivre	13,60€
<i>Steak haché (150g), sauce au poivre et au cognac, salade verte</i>	
Provençale	12,50€
<i>Oignons, sauce tomate, gruyère, filets d'anchois, olives noires, herbes de Provence</i>	
Quimperlé	15,80€
<i>Tranches de saumon fumé, crème fraîche, épinards</i>	
Rosporden	12,90€
<i>Roquefort en morceaux, pommes fraîches cuites</i>	
Saint-Mathieu	12,80€
<i>Courgettes, dés de jambon, œuf brouillé, crème fraîche, gruyère</i>	
Seguin	15,00€
<i>Tomates grillées, chèvre, miel, pignons, crème de chèvre, salade verte, emmental</i>	

LES SAVEURS D’AILLEURS

Quatre fromages	13,60€
<i>Gruyère, mozzarella, chèvre, roquefort</i>	
Américaine	14,80€
<i>Steak haché (150g), œuf à cheval, salade verte</i>	
Anglo-saxonne	13,80€
<i>Chester, bacon, lard fumé grillé, œuf au plat</i>	
Canadienne	15,60€
<i>Tranches de saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, salade verte</i>	
Corsica	13,90€
<i>Tranches de figatelli grillé, sauce tomate, emmental, bruccio, herbes du maquis</i>	
Hollandaise	11,50€
<i>Gouda, viande des Grisons</i>	
Ibérique	13,90€
<i>Chorizo, gruyère, sauce tomate, œuf miroir</i>	
Indienne	11,20€
<i>Oignons, courgettes, noix de coco râpée, crème fraîche, curry</i>	
Kentucky	16,80€
<i>Salade verte, tenders, gouda, frites, bacon fumé, sauce américaine, emmental</i>	



La Big Crêpe	20,40€
<i>Deux steaks hachés, oignons, tomates, poivrons rouges, gruyère, gouda, cheddar, salade, sauce burger</i>	
La Kebab	16,90€
<i>Viandes de volaille et de veau émincées, grillées, épicées, salade, oignons, tomates et poivrons, sauce blanche, coriandre</i>	
La Tacos	16,90€
<i>Poulet mariné aux épices mexicaines, gruyère, cheddar, tomates grillées, oignons, poivrons, salade verte, sauce tacos</i>	
La Mauricienne	15,80€
<i>Émincés de poulet, mangue, ananas, crème fraîche, sauce curry, gingembre, coriandre, oignons, lait de coco, combava</i>	
La Méditerranéenne	12,50€
<i>Courgette, pesto, parmesan, mozzarella</i>	
La Mexicaine	15,80€
<i>Émincés de poulet, poivrons, oignons, sauce tomates, guacamole, épices mexicaines, coriandre, maïs, haricots rouges</i>	
New-York	16,80€
<i>Steak haché (150g), cheddar, frites, oignons confits, oignons frits, sauce américaine, emmental, salade verte</i>	
Orientale	11,60€
<i>Thon, pommes de terre, olives vertes, huile d'olive, œuf dur, épices marocaines, coriandre</i>	
Parmesane	13,50€
<i>Aubergines, parmesan, bolognaise (viande de bœuf)</i>	
Romaine	12,80€
<i>Tomate, mozzarella, gruyère, basilic, huile d'olive</i>	
Végétarienne	12,50€
<i>Courgettes, champignons, oignons, tomates grillées, gruyère, béchamel, poireaux</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites ou de salade verte	3,80€
--------------------------------------	-------

PERSONNALISEZ VOS GALETTES
AVEC NOS SUPPLÉMENTS
(maximum 3 ingrédients)

Œuf, oignons, champignons, crème fraîche, pommes de terre, tomate, béchamel	2,20€
Fromage, jambon cru, jambon blanc, lard fumé	3,00€
Steak haché, saumon fumé, viande des Grisons, andouille Guemené	4,00€



SALADES

Salade Fermière 16,80€

Salade, jambon, œuf dur, olives, gruyère, tomates, pommes de terre, oignons, poivrons, olives noires

Salade Niçoise 16,80€

Salade, tomates, haricots verts, pommes de terre, thon, œuf dur, anchois, poivrons, oignons, olives noires

Salade Italienne (printemps/été) 16,80€

Mesclun, tomates, mozzarella, basilic, jambon cru, parmesan, tomates séchées, melon, olives noires

Salade Périgourdine (automne/hiver) 18,00€

Salade mâche, magret de canard fumé, foie gras, figues confites, pommes de terre, haricots verts, cerneaux de noix, olives noires, vinaigrette (huile d'olive, moutarde, vinaigre de figue)

Assiette Nordique 18,00€

Saumon fumé, fenouil émincé mariné aux agrumes, rillettes de saumon, toasts grillés, crème fraîche, citron, poivrons, oignons, olives noires

Nems de chèvre chaud (printemps/été) 16,80€

Nems de chèvre chaud et tapenade sur lit de salade, tomates, sauce chèvre, huile d'olive, olives noires, oignons, poivrons

Salade César 18,00€

Salade, blancs de poulet panés, tomates, parmesan, sauce césar, œuf dur, olives noires

Salade de chèvre chaud 16,80€

Fromage de chèvre sur pain grillé, salade, lardons grillés, oignons rouges, tomates cerises, olives noires, pignons, miel, jambon cru, olives noires, vinaigrette (huile d'olive, moutarde à l'ancienne, vinaigre)

Salade de Reblochon AOP (automne/hiver) 16,80€

Reblochon pané, salade, tomate, pommes de terre, jambon cru, noix, huile de noix, huile d'olive

Salade Montagnarde (automne/hiver) 16,80€

Fromage de comté, salade, jambon cru, pommes de terre, lardon grillé, oeuf dur, tomates, croûtons aux herbes, vinaigrette moutarde à l'ancienne maison



PLANCHES

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

Notre planche de charcuterie 21,50€

Jambon blanc, jambon cru, andouille de Guémené, saucisson pur porc, viande des Grisons, chorizo, figatelli, pâté en croûte, beurre, cornichons, oignons

Planche jambon blanc à la truffe 12,50€

Jambon blanc à la truffe, beurre, cornichons, oignons

Planche assortiment fromages 10,50€

Camembert, reblochon, chèvre, roquefort

Planche mixte 24,90€

Assortiment de charcuteries et de fromages



BRUSCHETTES

ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

Bruschette du Berger 16,50€

Fromage de chèvre, chèvre frais, miel, pignons de pin

L'italienne 16,80€

Tranche de pain bruschette grillé, nappage sauce tomate, mozzarella, jambon cru, huile d'olive, basilic, tomates cerises, ail

La truffe 16,80€

Tranche de pain bruschette grillé, crème fraîche à la truffe, jambon blanc truffe, copeaux de parmesan, huile d'olive à la truffe



MENU ENFANT - 12,50€
Jusqu'à 12 ans

Sirop au choix

+

Galette jambon et gruyère
(sans accompagnement)

ou

steak haché / nuggets /
jambon blanc / œufs au plat

avec frites ou purée
ou haricots verts

+

Crêpe au sucre

ou Boule de glace
au choix



GALETTES AU SARRASIN
& AUTRES PLATS

TARTARES

Tartare de bœuf 16,80€
Posé sur une galette. Bœuf haché cru (180g), huile d'olive, jaune d'œuf, condiments, salade verte, frites

Tartare de saumon 18,80€
Posé sur une galette. Tartare de saumon, avocat, sauce à base de citron, persil, échalotes, câpres, salade verte, frites



STEAKS HACHÉS

ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE ET FRITES

Steak haché 12,50€
Steak haché accompagné de frites et de salade verte

Steak haché à cheval 13,50€
Steak haché, œuf miroir, accompagné de frites et de salade verte



HOT-DOGS

ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE ET FRITES

Le classique 12,50€
Galette de sarrasin, saucisse pur porc, oignons confits au cidre, moutarde à l'ancienne, gruyère râpé, frites, salade verte

L'Américain 13,80€
Galette de sarrasin, saucisse pur porc, cheddar, sauce américaine maison (ketchup, mayonnaise, cognac), oignons frits, frites, salade verte

Le barbecue 13,80€
Galette de sarrasin, saucisse pur porc, cheddar, oignons confits, lard grillé, oignons frits, sauce barbecue, frites, salade verte

Le fromager 13,80€
Galette de sarrasin, saucisse pur porc, gruyère râpé, chèvre, sauce miel et noix, frites, salade verte



OMELETTES

CUITES SUR BEURRE DEMI-SEL

- Omelette nature, salade 8,00€
- Omelette au jambon, salade 10,50€
- Omelette aux champignons, salade 10,00€
- Omelette aux oignons, salade 10,00€
- Omelette emmental, salade 10,00€
- Omelette jambon, champignons, salade 11,50€
- Omelette jambon, emmental, salade 11,80€
- Omelette jambon, oignons, emmental, salade 12,60€
- Omelette aux épinards, salade 9,50€
- Omelette aux lardons fumés, salade 10,60€
- Omelette brousse, tomates séchées, parmesan, basilic, salade 13,80€
- Omelette tomates, oignons, poivrons, courgettes, salade 12,80€
- Omelette à la truffe, jambon blanc à la truffe, brisures de truffes, salade 16,80€



ŒUFS

ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE

- Œuf au plat (trois œufs) 8,00€
- Œuf au jambon ou bacon ou lard 10,50€
- Œuf à la truffe, lard 12,50€



SUPPLÉMENTS

- Supplément sauce 1,80€
Roquefort, poivre, câpres
- Assiette de frites 3,80€
- Salade verte 3,80€
salade verte, oignons rouge, poivrons, olives, vinaigrette moutarde à l'ancienne maison

CRÊPES AU FROMENT

LES DOUCEURS

Nature	4,80€
Sucre	5,60€
Chantilly	7,00€
<i>Sucre glace</i>	
Beurre Sucre (demi sel breton)	6,10€
Bonne Maman	6,90€
<i>Cassonade avec grosse portion de beurre breton</i>	
Campanus	7,50€
<i>Cassonade, beurre, cannelle, amandes grillées</i>	
Caramel beurre salé	6,90€
Cassonade	5,80€
<i>Sucre roux raffiné</i>	
Chocolat	6,90€
<i>Chocolat fondu chaud</i>	
Citronnelle	7,00€
<i>Sucre et citron vert</i>	
Confiture ou miel	6,70€
<i>Au choix : fraise, framboise, myrtille, orange, abricot, confiture de lait, miel de lavande</i>	
Dieppoise	7,70€
<i>Confit de pommes fraîches, sucre</i>	
Doudou	6,80€
<i>Sucre, cannelle, beurre breton</i>	
Érable	6,95€
<i>Sirop d'érable</i>	
Gourmande	7,60€
<i>Faisselle, cassonade, cannelle</i>	
Griottine	10,60€
<i>Sucre, cerises griottes à l'eau de vie, glace vanille, chantilly</i>	
Guyanaise	8,90€
<i>Banane, chocolat fondu chaud</i>	
Lavandine	8,50€
<i>Miel de lavande, demi citron</i>	
Louison	6,40€
<i>Sucre, demi orange</i>	
Marrons	6,90€
<i>Crème de marrons</i>	
Martiniquaise	8,70€
<i>Banane, nutella</i>	
Negresco	8,60€
<i>Chocolat fondu chaud, chantilly</i>	
Norvégienne	9,00€
<i>Glace vanille, chocolat fondu chaud</i>	



Nutella	6,80€
Plougastel (en saison)	10,60€
<i>Glace fraise, fraises, chantilly, sucre</i>	
Reine	8,80€
<i>Miel de lavande, cerneaux de noix</i>	
Savoyarde	8,80€
<i>Myrtilles, faisselle, sucre</i>	
Suzette	12,50€
<i>Crème d'oranges, bâchettes oranges, arrosée de Grand Marnier, sucre glace</i>	

LES GOURMANDES

Quatre saisons	11,50€
<i>Fruits de saison, sorbet citron, sorbet passion</i>	
Alaska	10,50€
<i>Glace vanille, arrosée de cointreau</i>	
Alpette	8,40€
<i>Pain d'épices, lait concentré sucré</i>	
Apple Pie	9,90€
<i>Confit de pommes fraîches, cannelle, sucre, rhum</i>	
Bocage	9,90€
<i>Confit de pommes fraîches, arrosée de calvados</i>	
Caraïbes	9,60€
<i>Banane, noix de coco râpée, chocolat fondu chaud</i>	
Casse Noisette	9,40€
<i>Crème d'amande noisette, noisettes entières</i>	
Castellane	10,40€
<i>Miel de lavande, pignons grillés, chocolat fondu chaud</i>	
Cordiale	9,00€
<i>Marmelade d'orange, chocolat fondu chaud</i>	
Corinthe	9,80€
<i>Raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly, glace malaga</i>	
Deauville	11,50€
<i>Chocolat chaud, glace vanille, poire au sirop, chantilly, amandes grillées</i>	
Flambée	9,60€
<i>Crêpe au sucre, arrosée abondamment d'une liqueur ou alcool au choix : grand marnier, rhum, calvados, cognac, cointreau, fine de Bretagne</i>	
Fleur d'Ajonc	9,00€
<i>Confit de pommes fraîches, sirop d'érable du Canada</i>	
Frangipane	10,80€
<i>Crème pâtissière à l'amande, amandes grillées, arrosée de kirsch</i>	
Grand Marnier XL	12,80€
<i>Crêpes superposées glacées au sucre, arrosées de grand marnier</i>	
Kilimandjaro	8,80€
<i>Crème de marrons, chantilly</i>	
La Dubaï NOUVEAU	12,50€
<i>Crème de pistache, chocolat fondu, éclats de pistaches, fraises (en saison, ou framboise hors saison), chantilly</i>	
Laïta	10,50€
<i>Banane caramélisée, arrosée de rhum, sucre</i>	

LA SUITE
DE NOS RECETTES
À LA PAGE SUIVANTE



GALETTES AU
FROMENT



Malouine	10,60€
<i>Confit de pommes fraîches, amandes grillées, arrosée de rhum</i>	
Maltaise	10,20€
<i>Marmelade d'oranges et raisins de Corinthe macérés au rhum, chantilly</i>	
Marie-Galante	9,50€
<i>Glace caramel fleur de sel, beurre demi sel, caramel au beurre salé</i>	
Nid de Coucou	9,60€
<i>Sirop d'érable du Canada, cerneaux de noix, chantilly</i>	
Papamango	9,00€
<i>Noix de coco râpée, chocolat fondu chaud</i>	
Piña Colada	10,80€
<i>Ananas au sirop, glace noix de coco, noix de coco râpée, arrosée de Malibu, cerises confites</i>	
Quiberon	9,80€
<i>Glace vanille, lamelles d'oranges confites, crème d'orange</i>	
Sainte-Anne	11,50€
<i>Crème d'amande noisette, arrosé de Baileys, chantilly, glace vanille</i>	
Sainte-Gildas	10,80€
<i>Glace vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, chantilly, amandes grillées, coulis framboise</i>	
Sir James	10,80€
<i>Boule de glace menthe, éclats de chocolat, chocolat, fondant à la menthe, chocolat fondu chaud</i>	
Victoria	10,60€
<i>Coulis de framboises au cognac, chocolat fondu chaud, aiguillettes au chocolat, chantilly</i>	

LES FATALES

Africaine	11,50€
<i>Banane, nutella, glace noix de coco</i>	
Amandine	11,50€
<i>Bûchettes d'oranges confites, crème d'amande noisette, arrosée de Cointreau</i>	
Amaryllis	11,50€
<i>Crème de marrons, chocolat fondu chaud, cerneaux de noix, amandes grillées, arrosée de grand marnier, chantilly</i>	
Antillaise	11,50€
<i>Crème pâtissière à la banane, ananas au sirop, cerises confites, arrosée au rhum</i>	
Ballon d'Alsace	11,50€
<i>Sorbet poire, chocolat fondu chaud, poire au sirop, arrosée de liqueur de poire</i>	
Brésilienne	11,50€
<i>Crème pâtissière au café, chocolat fondu chaud, amandes grillées, glace café, arrosée de liqueur de café</i>	
British	10,50€
<i>Poire au sirop, glace chocolat, chocolat fondu chaud, lait concentré</i>	
Bueno délice	11,60€
<i>Nutella, un kinder bueno, une boule vanille, chantilly</i>	
Coconut	11,50€
<i>Glace noix de coco, chocolat fondu chaud , noix de coco râpée, arrosée de Malibu</i>	



Forêt noire	12,40€
<i>Crème de marrons, glace vanille, cerise Amarena, arrosée de rhum, chantilly, chocolat</i>	
Framboisine	10,60€
<i>Sorbet framboise, coulis de framboises, framboises, chantilly</i>	
Mignardise	10,80€
<i>Glace vanille, confiture de lait, crème d'amande noisette, saupoudrée de pralines grillées</i>	
Montélimar	12,50€
<i>Nougat glacé de Montélimar, chocolat fondu chaud, coulis de framboises, amandes grillées, pointe de chantilly</i>	
Mont-Blanc	11,00€
<i>Crème de marrons, glace vanille, chantilly</i>	
Napoléon	12,50€
<i>Bûchettes d'oranges confites, clémentines confites, sorbet orange, arrosée de mandarine Napoléon, chantilly, crème d'orange</i>	
Orangerai	12,10€
<i>Banane, miel, chocolat chaud, bûchettes d'oranges confites, arrosée de rhum</i>	
Perlamande	10,60€
<i>Crème d'amande noisette, amandes grillées, glace vanille, Baileys</i>	
Reine des Iles	11,80€
<i>Glace noix de coco, crème de noix de coco, chocolat fondu chaud, arrosée de rhum</i>	
Saint-Valéry	8,80€
<i>Confit de pommes fraîches, sauce caramel, amandes grillées</i>	
Speculos NOUVEAU	11,60€
<i>Pâte à tartiner speculos, une boule vanille, brisures de speculos, chantilly</i>	
Tahiti	11,20€
<i>Glace vanille, crème d'amande noisette, arrosée de liqueur de café, chantilly</i>	
Tatin	11,20€
<i>Confit de pommes, caramel, glace vanille, chantilly</i>	

PERSONNALISEZ VOS GALETTES AVEC NOS SUPPLÉMENTS

Chocolat chaud, chantilly, crème de marron, miel, confiture, nutella, caramel beurre salé	2,00€
Amandes, noix ou fruits	2,00€
1 boule de glace	2,00€
2 boules de glace	3,50€
Alcool	3,50€
Pignons grillés	2,50€

Toutes nos crêpes sont cuisinées avec du beurre demi-sel Breton



DESSERTS

Café ou thé gourmand	10,50€
<i>Assortiment de cinq mignardises du moment avec un expresso</i>	
Véritable quatre-quarts Breton maison	5,10€
Ravier	7,20€
<i>Pommes confites, sucre glace, amandes grillées, arrosée de Calvados</i>	
FAISSELLE	
Au sucre	4,90€
Au coulis de framboises	5,80€
Aux framboises ou myrtilles ou miel	6,70€
Fondue au chocolat (pour 2 personnes)	17,50€
<i>Crêpe nature, fruits de saison, chamallows, morceaux de pain d'épices</i>	



GLACES ET SORBETS

Coupe chantilly	5,80€
<i>Avec amandes effilées</i>	

BOULE(S) DE GLACE AU CHOIX	
<i>Les crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, pistache, praliné, caramel fleur de sel, noix de coco, menthe avec éclats de chocolat, malaga, poire, pêche</i>	
<i>Les sorbets : citron, fraise, framboise, banane, orange, cassis, passion, mangue</i>	
1 boule	3,50€
2 boules	5,20€
3 boules	7,00€

LES MELBAS

Fraise Melba (en saison)	9,90€
<i>Glace vanille, sorbet fraise, fraises, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly</i>	
Pêche Melba	9,90€
<i>Glace vanille, glace pêche, pêches au sirop, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly</i>	
Poire Melba	9,90€
<i>Glace vanille, glace poire, poires, gelée de groseilles, amandes effilées grillées, chantilly</i>	

LES LIÉGEOIS

Dame blanche	9,80€
<i>Deux boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Café liégeois	9,80€
<i>Glace café, café glacé, chantilly, topping café</i>	
Caramel liégeois	9,80€
<i>Glace caramel fleur de sel, lait froid au caramel, caramel, chantilly</i>	



Chocolat liégeois	9,80€
<i>Glace chocolat, chocolat au lait glacé, chocolat fondu chaud, chantilly</i>	
Orange liégeoise	9,80€
<i>Glace vanille, sorbet orange, crème d'orange, orange pressée, chantilly</i>	

LES PÉCHÉS CAPITAUX

Coco Loco	11,20€
<i>Glace noix de coco, coco râpée, Malibu, chantilly</i>	
Coffee Delicious	11,00€
<i>Glace café, glace vanille, glace caramel, Baileys</i>	
Colonel	11,00€
<i>Sorbet citron, vodka</i>	
Coupe Roy d'Ys	11,00€
<i>Sorbet passion, sorbet citron, glace noix de coco, lamelles d'oranges confites, curaçao, chantilly</i>	
Dame Griotte	10,90€
<i>Glace vanille, cerises confites, griottes à l'eau-de-vie, chantilly</i>	
Iceberg	11,50€
<i>Glace menthe avec éclats de chocolat, peppermint, chantilly, fondant menthe</i>	
Orange suprême	11,50€
<i>Sorbet orange, vodka, trait de Cointreau</i>	

LES PÉCHÉS MIGNONS

Ardéchoise	11,80€
<i>Glace vanille, crème de marrons, marrons confits, chantilly, amandes, noix</i>	
Banana cup	10,00€
<i>Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet banane, chocolat fondu chaud, chantilly</i>	
Cœur Nutella	9,60€
<i>Deux boules vanille, nutella, noisettes, chantilly</i>	
Bounty	9,60€
<i>Deux boules coco, nutella, coco râpée, chantilly</i>	
Créole	10,80€
<i>Glace noix de coco, sorbet banane, sorbet mangue, fruits</i>	
Délice glacé	10,20€
<i>Glace chocolat, glace caramel fleur de sel, chocolat fondu chaud, noisettes, chantilly</i>	
Meringue royale	9,90€
<i>Biscuit meringué, glace vanille, glace fraise, chocolat fondu chaud, chantilly</i>	
Poire Belle-Hélène	9,90€
<i>Deux boules vanille, poire au sirop, chocolat fondu chaud, chantilly</i>	
Pralinée	10,40€
<i>Glace caramel et pralinée, grains de praliné, chantilly, confiture de lait, crème amande noisette</i>	
Radeau des îles	10,20€
<i>Sorbet passion, sorbet orange, coulis de framboises, kiwi, cigarettes russes</i>	
Tampico	10,90€
<i>Fruits de saison, sorbet mangue, sorbet passion, sorbet cassis</i>	



LE FOOD TRUCK QUI RÉGALE TOUS LES GOÛTS !



À bord de notre Citroën HY, affectueusement surnommé "le Tube" pour sa forme unique et son côté sympathique, notre Food truck se déplace sur vos événements privés et professionnels.

Du Hot-dog Breton, aux Crêpes gourmandes du Roy d'Ys, il y en a pour tous les goûts !

Nous assurons une prestation complète, de l'apéritif au dessert, pour offrir à vos invités un moment original, convivial et savoureux.

LES 14 ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...)

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Crustacés et produits à base de crustacés

Poissons et produits dérivés du poisson

Mollusques

Œufs et aliments à base d'œuf

Lait et produits à base de lait

Fruits à coque (noix, noisettes, amandes, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)

Graines de sésame et produits à base de sésame

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Lupin et produits à base de lupin

Conservateur E220 (dioxyde de soufre) et sulfites





Le Roy d'Ys

DEPUIS 1974

**CRÊPERIE - BRASSERIE
GLACIER - SALON DE THÉ**

04 94 32 61 51

LEROYDUCASTELLET@ORANGE.FR

2 PLACE DE L'AVENIR,
VILLAGE MÉDIÉVAL DU CASTELLET

**SERVICE EN CONTINU
TOUS LES JOURS DE 9H À 22H**

POSSIBILITÉ DE PRIVATISATION SUR DEVIS

