

Jean-Charles et sa femme, ainsi que toute leur équipe sont heureux de vous accueillir au sein de la Crêperie du Moulin du Diable. Installé depuis 2008, il vous propose une carte élaborée à base de produits frais et de saison.

Nous vous souhaitons un bon appétit !!

La légende du Moulin du Diable

Yves Kervic était meunier mais trop pauvre pour avoir son moulin.

Le diable lui proposa de l'aider à le construire en échange de son âme. Yves accepta.

Toute la nuit, le diable construisit le bâtiment. Au lever du jour, il restait une dernière Pierre à sceller. A la place de la pierre, le meunier posa une statue de la Vierge dans la niche encore vide et signa.

Voyant cela, le malin disparut en hurlant.

On dit que le meunier vécut longtemps et mourut avec les saints sacrements.

Ouvert toute l'année

(Sauf exception)

Service du midi et du soir
Fermée le lundi midi, le mercredi toute la journée et le dimanche soir.

Contact et réservation au:
02-40-66-07-65 ou en ligne sur
www.creperie-du-moulin-du-diable.com



Crêperie du moulin du diable



creperie_du_moulin_du_diable



Moulin du Diable
Crêperie

NOTRE CARTE DES CIDRES

A la ferme de Locunel, à Plouay, située en Bretagne dans le Morbihan, on produit du cidre de père en fils chez les Martin, dans le cadre d'une agriculture raisonnée. Production locale et qualitative.

Étapes de la fabrication:

L'ensemble des cidres sont obtenus grâce à un assemblage de plusieurs variétés de pommes que l'on appelle également le pommage. Comme pour les vins, le terroir a aussi son importance dans la qualité du breuvage obtenu. Le pays de Plouay apparaît depuis longtemps comme un excellent terroir propice aux vergers de pommiers. Après la floraison printanière généreuse et parfumée qui donne des pommes dans les vergers. Celle-ci sont ramassées mécaniquement à l'automne. Après une période de maturation, les pommes sont broyées puis pressées pour en obtenir le jus.

• *Le Cidre Brut ou le Cidre Doux*

Le cidre est une boisson alcoolisée titrant généralement entre 2 % vol. et 5 % vol. d'alcool, obtenue à partir de la fermentation du jus de la pomme.

Chez les producteurs, l'adjectif cidricole fait référence aussi bien à la boisson fermentée à base de pomme qu'à base de poire.

- La Bouteille Brut ou Doux 75cl	10,70€
- Le Pichet Brut ou Doux 50cl	8,70€
- La Bolée Brut ou Doux 19cl	3,80€

• *Le Cidre Guillevic (demi-sec)*

Le Guillevic est un cidre d'exception élaboré à partir d'une seule variété de pomme la Guillevic également appelée pomme à cidre verte.

A l'oeil, des bulles fines qui dansent dans une robe jaune pâle nimbée de reflets verts...

Au nez, des promesses de fruits exotiques, de fleurs et d'épices...

En bouche, l'explosion pétillante du plaisir de la rondeur à l'attaque acidulée...

- La Bouteille de Guillevic 75cl	12,70€
- La Bolée de Guillevic 19cl	4,20€

• *Le Poiré*

Le poiré est une boisson alcoolisée titrant généralement entre 2 % vol. et 3 % vol. d'alcool, obtenue à partir de la fermentation du jus de la poire.

Chez les producteurs, l'adjectif cidricole fait référence aussi bien à la boisson fermentée à base de pomme qu'à base de poire.

- La Bouteille de Poiré 75cl	12,70€
- La Bolée de Poiré 19cl	4,20€



**RUPTURE PRODUCTEUR
INDISPONIBLE**

Notre Carte des Boissons

Petite Planche de charcuterie : 6.00€

Grande planche de charcuterie: 11.00€

Nos Apéritifs :

Kir Breton 12cl	4.20€
Kir Pétillant ou vin blanc 12cl	4.50€
La Diablotine « spécialité locale »	6.50€
Flûte de Poiré artisanal 12cl Rupture	3.50€
Ricard	3.60€
Martini blanc ou rouge 9cl	4.20€
Américain maison 6cl	7.00€
Cocktail maison (<i>voir notre carte</i>)	9.50€
Cocktail sans alcool (<i>voir notre carte</i>)	8.00€
Whisky 4cl :	
- Ballantine's finest	5.00€
- Chivas Régal 12 ans	7.00€

Nos Cidres :

4.20€	<i>Production artisanale de</i>	
4.50€	<i>la cidrerie Martin de Plouay</i>	
6.50€		
3.50€	Bouteille de Brut/Doux 75cl	10.70€
3.60€	Pichet Brut/Doux 50cl	8.70€
4.20€	Bolée Brut/Doux 19cl	3.80€
7.00€	Bouteille de Guillevic 75cl	12.70€
9.50€	Bouteille de Poiré 75cl	12.70€
8.00€	Bolée de Poiré ou Guillevic 19cl	4.20€

Nos Bières :

Blanche Hermine 33cl (<i>bière bretonne</i>)	4.70€
Pelforth Brune 33cl	4.50€
Pression Heineken 25cl / Pinte 50cl	3.60€ / 5.00€
Panaché / Monaco 25cl	4.00€
Pression Affligem 25cl / Pinte 50cl	4.60€ / 9.00€

Nos Digestifs :

Get 27 4cl	5.00€
Cognac aux amandes 4cl	5.00€

Les Softs :

Coca-Cola 33cl	4.00€
Coca-Cola zéro 33cl	4.00€
Orangina 25cl	3.90€
Perrier 33cl	3.90€
Limonade au verre 25cl	3.00€
Diabolo (limonade + sirop) 25cl	3.80€
Fuze Tea saveur pêche 25cl	3.90€
Sirop à l'eau « Frigolet »	1.90€
(Grenadine/fraise/menthe/pêche/citron/pomme verte)	
Jus d'orange/ Jus d'ananas 25cl	4.00€

Nos Boissons Chaudes :

4.00€	Café Espresso Lavazza	2.00€
4.00€	Café Crème	3.50€
3.90€	Thé « Gilbert »	3.00€
3.90€	(Earl Grey, fruits rouges, thé vert/menthe)	
3.00€	Infusions « Gilbert »	3.00€
3.80€	(verveine, verveine/menthe, tilleul)	
3.90€	Noisette	2.10€
1.90€	Irish coffee	9.00€

Jus de pomme artisanal de notre producteur

- Au verre 25cl 4.20€
- La bouteille 1L 11.00€

Notre Champagne :

Bouteille Nicolas Feuillate Brut.	60.00€
La Flûte	10.00€

Plancoët plate 50cl / 1L	3.50€/4.20€
Plancoët fines bulles 50cl ou 1L	4.00€/5.80€

*Nos galettes ains que nos crêpes sont fabriquées à base d'une farine de production artisanale, provenant du moulin de l'écluse, à Pont L'Abbé.
Elles sont toutes réalisées « minutes » au sein de la crêperie.
Pour les personnes allergiques au « Gluten » nous pouvons réaliser votre crêpe sur une base de pâte à galette, à l'exception des crêpes en forme de tulipe.*

« NOS GALETTES CLASSIQUES »



<i>Galette Beurre</i>	<i>3.50€</i>
<i>Œuf ou Emmental ou Champignons frais</i>	<i>5.00€</i>
<i>Andouille de Guémené</i>	<i>5.50€</i>
<i>Œuf – Emmental</i>	<i>5.50€</i>
<i>Jambon au torchon – Emmental</i>	<i>6.50€</i>
<i>Jambon au torchon – Œuf miroir</i>	<i>6.50€</i>
<i>Andouille de Guémené – Emmental</i>	<i>7.00€</i>
<i>Champignons frais – Emmental – Crème fraîche</i>	<i>7.50€</i>
<i>Jambon au torchon – Emmental- Champignons frais</i>	<i>8.00€</i>
<i>Complète Jambon (Jambon au torchon + Oeuf miroir + Emmental)</i>	<i>8.50€</i>
<i>Complète Andouille ou Poulet (Andouille de Guémené ou Poulet + Oeuf miroir + Emmental)</i>	<i>9.00€</i>

Supplément ingrédients : 2.00€

« NOS SPÉCIALITÉS DE GALETTES MAISON »

Votre galette
moelleuse ou
bien cuite ?

La Traditionnelle (<i>Jambon – Emmental – Œuf miroir – Champignons frais</i>)	9.50€
La Calzone (<i>Galette en chausson – Emmental – Jambon – Œuf – Champignons frais</i>)	10.00€
La 3 Fromage (<i>Emmental – Chèvre – Brie – Origan – Salade – Noix</i>)	10.00€
La Captain'Flam (<i>Emmental – Lardons – Oignons crus - Crème – Œuf miroir</i>)	10.50€
La Bergère (<i>Lardons – Chèvre – Miel</i>)	10.50€
L'Exquise (<i>Emmental - Andouille de Guémené - Tomate - Crème Fraîche - Œuf miroir</i>)	11.00€
La Brocéliande (<i>Emmental – Champignons cuisinés – Poulet – Crème – Thym</i>)	11.00€
La Complète jambon du chef (<i>Emmental - Jambon - Œuf Miroir - Salade composée</i>)	11.00€
La Complète jambon du chef au foie gras (+ Foie gras)	14.00€
La Raclette (<i>Chips de pomme de terre – Serrano – Fromage à raclette</i>)	11.00€
L'Espagnole (<i>Huile de noix – Brie – Serrano – Noix – Salade et Noix</i>)	11.50€
La Grecque (<i>Emmental – Saumon – Concombre au yaourt grec – Tomates séchées – Cèbète – Oignons Crispy – Salade composée</i>)	12.00€
La Biquette (<i>Chèvre- Tomates Séchées- Serrano- Miel- Salade- Noix</i>)	12.00€
La Nordique (<i>Emmental - Champignons cuisinés – Saumon – Crème – Ciboulette – Huile d'olive</i>)	12.50€
La Tartiflette (<i>Chips de pomme de terre – Lardons – Oignons crus – Crème – Curé Nantais</i>)	12.50€
La Bûcheron (<i>Emmental – Saucisse grillée – Crème de moutarde – Tomate séchée – Chips de pomme de terre</i>) Possibilité d'être accompagné d'une boule de glace moutarde, à nous demander !	13.00€
La Camembert (<i>Petit Camembert entier - Miel - Jambon Serrano - Salade- Noix</i>)	13.00€
La Belzebuthe « BZH » (<i>Andouille de Guémené -Chèvre - Oignons crus - Thym - Crème - Piment d'Espelette</i>)	13.50€
La Diablo (<i>Purée d'avocat maison -Saumon fumé -Crème -Oignons crus -Ciboulette -Piment d'Espelette</i>)	13.50€
Le Carpaccio Breton (<i>Emmental -Carpaccio de bœuf -Persil -Crème balsamique -Oignons crus</i>)	13.50€
La Champêtre (<i>Champignons cuisinés – Chèvre – Magret – Foie gras – Tomates séchées – Sauce Foie gras</i>)	14.00€
La Saint Jacques (<i>Fondue de poireaux – Saint Jacques fraîches – Cèbète</i>)	15.00€

« VIANDES ET AUTRES... »

La Pièce de Bœuf du chef - Frites maison 21.00€

Sauce maison au choix : Beurre maître d'hôtel, Poivre, Roquefort, Moutarde

Tartare de Bœuf préparé maison – Frites maison ou Salade verte

- *Le Classique* 18.00€
- *Foie gras* 20.50€

Carpaccio de Bœuf – Frites maison 14.00€

Carpaccio de Saumon et salade verte

(Saumon fumé - Huile d'olive -Cébetè -Radis rouges- Baies rouges) 15.00€

Assiette de Frites maison 6.50€

« NOS SALADES COMPOSEES »

Salade verte (Le bol) 3.50€

La Montagnarde (Salade verte - Jambon Serrano – Tomates – Cébetè – Huile de noix – Noix – Toasts chèvre/miel – Vinaigrette maison) 12.50€

La Baltique (Salade verte – Saumon fumé sur toasts – Crème de ciboulette au citron maison – Oignons rouges – Poivrons marinés – Tomates – Balsamique – Vinaigrette maison) 13.50€

La Soleil (Salade verte – Chèvre – Magret de canard – Foie gras – Tomate séchée – Poivrons – Miel – Crispy Oignons – Cébetè – Sauce vinaigrette maison) 14.00€

Supplément ingrédient : 2.00€

Possible
également en pâte
à crêpe !

« NOS CRÊPES MAISON »

Supplément Chantilly maison ou Boule de glace 2.00€

<i>Nature</i>	2.50€
<i>Beurre ou Sucre</i>	3.50€
<i>Beurre-sucre</i>	4.00€
<i>Beurre-sucre et jus de citron pressé</i>	4.50€
<i>Miel et jus de citron pressé</i>	4.50€
<i>Confiture (Abricot - Framboise - Myrtille - Fraise - Marmelade d'orange)</i>	4.50€
<i>Chantilly maison</i>	5.00€
<i>Nutella</i>	5.00€
<i>Confiture Artisanale (Cerises Noires ou Cerises Noires piment d'Espelette)</i>	5.50€
<i>Chocolat chaud maison</i>	5.50€
<i>Crème de Marron</i>	5.50€
<i>Caramel au beurre salé maison</i>	6.50€
<i>Chocolat chaud maison - Banane</i>	7.00€
<i>La Flambée</i>	8.00€

« NOS SPECIALITES DE CRÊPES »

La Duo

(Caramel au beurre salé maison – Chocolat maison – Chantilly maison – Sucre glace) 10.00€

L'Exotique *(Confiture d'abricot – Ananas – Kiwi – Myrtille – Coulis fruits de la passion – Glace passion – Chantilly maison)* 10.00€

La Diablotine *(Caramel au beurre salé - Glace caramel et vanille – Chantilly maison)* 10.50€

La Créole *(Crêpe chocolatée – Banane – Caramel au beurre salé maison – Chantilly maison – Glace Coco)* 11.00€

La Bûche *(Roulé de crêpe à la crème de marron – Amandes grillées – Marrons glacés – Sucre glace - Glace praliné – Chantilly maison)* 11.50€

La Tatin *(Pommes caramélisées – Glace Vanille – Chantilly maison – Nappage Caramel)* 12.00€

La Tulipe Noire

(Crêpe Tulipe chocolatée - Glace vanille - Chocolat chaud maison - Chantilly maison) 12.50€

La Caramel Liégeois

(Crêpe tulipe - Double glace caramel - Caramel au beurre salé – Chantilly maison) 13.00€

« Desserts et Glaces Artisanales »

Assiette de fromage (Chèvre – Brie – Curé Nantais – Salade verte – Noix)	9.80€
Salade de fruits frais (Ananas – Banane – Kiwi – Myrtille – Coulis de fruits)	9.50€
Café - Thé ou Tisane Gourmand (e) maison	10.00€

Nos coupes de glace via « l'Artisan Glacier »

Café ou Chocolat liégeois (Double glace café ou chocolat - Chocolat chaud - Chantilly maison)	9.00€
La Dame blanche (Double glace vanille - Chocolat chaud maison - Chantilly maison)	9.00€
La Dame de cœur (Double glace fraise - Coulis de fruits rouges - Chantilly maison)	9.00€
La Coupe Chouchou (Double glace caramel - Chouchous - Caramel au beurre salé maison - Chantilly maison)	10.00€
La Coupe Colonel (Double glace citron vert - Vodka)	10.50€
La Coupe After Eight (Double glace menthe-chocolat - Get 27 - Chocolat chaud maison - Chantilly maison)	10.50€

Parfums : 1 boule au choix 3.00€ / 2 boules au choix 5.00€ / 3 boules au choix 7.00€

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Coco, Menthe-chocolat, Caramel, Rhum raisin, Pistache.

Sorbet : Ananas, Citron vert, Orange, Fraise, Framboise, Passion et cassis.

Supplément Chantilly maison ou Chouchous : 2.00€

Supplément nappage Caramel au beurre salé maison ou Chocolat chaud maison : 2.50€

MENU DIABLOTINS - 12 ANS

10.00€

Galette jambon emmental

Ou

Galette jambon œuf

Crêpe beurre sucre ou Nutella*

Ou

Glace « enfant »

Sirop à l'eau au choix

Ou

1 verre de jus de pomme artisanal

***Supplément Nutella 1.00€**

Menu du midi

15.00€

Galette Complète Jambon

Ou

Galette Complète Andouille

Ou

Galette Complète Poulet

Crêpe Caramel au beurre salé maison

Ou

Crêpe Chocolat maison

Ou

2 Boules de glace au choix

1 bolée de cidre brut ou doux

Ou

1 verre de jus de pomme artisanal

**Uniquement le
midi, du lundi au
vendredi, excepté
les jours fériés.**

« NOTRE CARTE DES VINS »



• *Vins Rouge*

-	Bourgueil Val de Loire « Les Frères Gambier »	75cl	25,00€
-	Côtes de Gascogne « Big Rouge »	75cl	28,00€
	<i>Plaimont 2020</i>	Verre	5,00€
-	Côtes du Rhône « Les Magérans »	75cl	19,00€
	<i>(Issu d'une exploitation haute valeur environnementale)</i>	Verre	4,00€

• *Vins Rosé*

-	Rosé Angelliaume Chinon	Pichet 50cl	12,00€
	<i>« Domaine Angelliaume »</i>	Verre	4,20€
-	Rosé de Loire « Château du Fresne »	75cl	16,50€
		37,5cl	12,50€
-	Rosé D'Enfer <i>Plaimont 2021</i>	75cl	22,00€
	<i>(Médaille d'or Paris 2022)</i>		

• *Vins Blanc*

-	Chardonnay Pays d'Oc Albrières	Pichet 50cl	13,50€
		Verre	4,00€
-	Muscadet sèvre et Maine « Clos des Orfeuilles »	75cl	17,00€
	<i>Clos des Orfeuilles produit un vin biologique issu de vignes cultivées en agriculture BIO et vinifié selon le cahier des charges biologique.</i>		
-	Quincy – Propriétaire récoltant Jacques Rouzé	75cl	27,00€
		Verre	5,20€
-	XVIII Saint Luc – Côtes de Gascogne 2020	75cl	22,00€
		Verre	4,90€