

La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La Bretagne
en el Sur

Crêperie Glacier



Crepes de
grano de sarraceno
Crepes de harina
de trigo

Ensaladas
Helados

Sidra de Bretaña
Cervezas de Bretoña
Chouchen tradicional

El menú

Crepe de grano de sarraceno



Crepe de nuestra abuela

Complète: jamón, huevo, queso	8,50
Niguedouille: huevo, queso, embutido de tripas de Guéméné	10,00
Fermière: huevo, queso, cebolla caramelizada, nata	10,00
Campagnarde: huevo, tomate, jamón, champiñones, nata	10,00
Kenavo: embutido de tripas de Guéméné, manzanas cocidas, nata	11,00
Rustique: cebolla caramelizada, queso, bacon, champiñones, nata	10,00
Gwen ha Du: embutido de tripas de Guéméné, huevo, cebolla caramelizada, canónigos, semillas de trigo sarraceno	11,00
Beg er Lann: huevo, queso, bacon, champiñones, cebolla caramelizada, nata	12,00

Crepe del chef

Glénan: huevo, tomate, puré de berenjenas con ajo y perejil, cebolla caramelizada, calabacín	11,50
Vannetaise: huevo, calabacín, tomate, jamón serrano, canónigos con parmesano	11,50
Ribote: jamón serrano, tomate, huevo, champiñones, cebolla caramelizada, nata	11,50
Ar Goat: salchicha ahumada, queso, cebolla caramelizada, salsa a la mostaza	11,50
Médoquine: magret de pato ahumado, manzanas cocidas, canónigos	12,00
Landaise: magret de pato ahumado, patata, champiñones, nata con ajo y perejil	12,00
Ar-men: magret de pato ahumado, pera, miel, canónigos, almendras tostadas	12,00
Kig ar farz: huevo, cebolla caramelizada, salchicha ahumada, salsa a la mostaza, canónigos con salicornea	12,00

Crepe del mar

La bebida tradicional bretona, aguamiel, es la bebida alcohólica almibarada que se encuentra en todos nuestros restaurantes. El Chouchen es una variante de aguamiel. La única diferencia es que el chouchen contiene jugo de manzana. Produce a partir de miel de trigo sarraceno, muy presente en Bretaña, lo que le confiere su color oscuro y su sabor.

Molène: calamares a la salsa piccante de Bretaña, canónigos con parmesano	13,00
Carnacoise: salmón ahumado, queso de cabra, nata, canónigos	13,00
Quimpéroise: salmón ahumado, nata con cebolleta y limon confitado con sal de Guérande, canónigos	13,00
Arvor: huevo, puré de berenjenas con ajo y perejil, rilette de sardinas al limon confitado con sal de Guérande y salicornea, canónigos	13,00
Bretonne: vieiras con nata al Chouchen, puerros cocidos	14,50

Crepe con quesos

Conleau: Roquefort, manzanas cocidas, canónigos con avellanas tostada	11,00
Montagnarde: reblochon, jamón serrano, canónigos	11,00
Kercado: queso de cabra, miel, canónigos y semillas de trigo sarraceno	11,00
3 fromages: reblochon, camembert y queso de cabra	11,00
Kerbiquette: queso de cabra, canónigos a la salsa albahaca, sorbete de pimiento rojo	11,00
Légenèse: queso de cabra, mermelada de sidra, canónigos, avellanas tostadas	11,00
Penthièvre: camembert, manzanas cocidas, canónigos	11,00
Erdeven: queso de cabra, mermelada de arándanos, canónigos	11,00
Kraz: queso de cabra, calabacin, cebolla caramelizada, canónigos y semillas de trigo sarraceno	11,00
Tartiflette: reblochon, bacon, cebolla caramelizada, patata	12,00

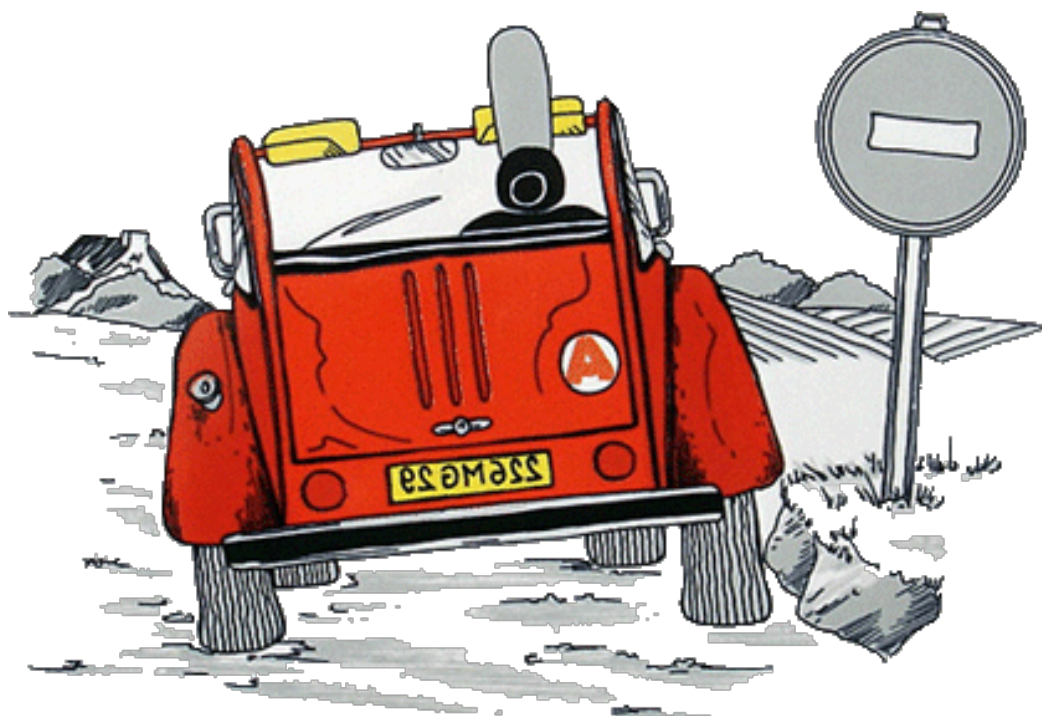
Ensaladas

El bol de canónigos	6,00
Canónigos con semilla tostadas	7,00
Canónigos con Roquefort y nuez	8,50
Arz: canónigos, tomate, maíz, atún, huevo, aceitunas negras	14,00
Rabine: canónigos, tomate, champiñones, queso de cabra sobre pan, aceitunas negras, salsa al albahaca	14,00
Berder: canónigos, tomate, Mozzarella de búfala, salsa al albahaca, aceitunas negras	14,00
Ponant: canónigos, tomate, salmón ahumado, calabacin, albahaca, aceitunas negras	15,00
Arradon: canónigos, tomate, jamón serrano, crostinos, parmesano, salsa caesar	14,00
Saint Michel: canónigos, tomate, camembert al horno, albahaca, aceitunas negras	15,00
Saint Colomban: canónigos, tomate, puré de berenjenas con ajo y perejil, rilette de sardinas al limon confitado con sal de Guérande y salicornea, feta, salsa al albahaca, aceitunas negras	15,00

Crepes de harina de trigo

Los historiadores establecen el origen de la crepe en 7000 aC. Esto significó una mezcla de agua y varios cereales triturados de mezcla.

Una piedra plana, cálida, se permite cocinar.



Nuestras crepes son artesanas y helados fabricados por un glaciar maestro

Las auténticas

Mantequilla y azúcar	3,50
Chocolate negro	4,50
Zumo de limón	4,50
Nutella	5,00
Caramelo de mantequilla salada	5,50
Miel y almendras tostadas	5,50
Chocolate negro y caramelo de mantequilla salada	6,50
Chocolate negro y crema de castañas	6,50
Plátano y chocolate negro	6,50
Manzanas cocidas	6,50
Pera, almendras tostadas, chocolate negro	6,50
Extra crema batida	2,50

Crepe por goloso

Mam Gozh: chocolate negro y helado vainilla	6,50
Bagadou: crema de castañas, helado bizcocho de Bretaña	7,00
Teignouse: caramelo de mantequilla salada y helado café	7,00
Breizh'nut: pasta de chocolate y nuez, helado caramelo salado	7,50
Nougatine: chocolate negro, helado turrón y salsa de frambuesa	7,50
Antigua: chocolate negro y helado leche de coco	7,50
Saint Goustan: caramelo de mantequilla salada, helado rocher avellana	7,50
Niniche: caramelo de mantequilla salada, sorbete sidra, crema batida	8,00
Iroise: corteza de naranja confitada, caramelo de mantequilla salada, helado malaga	8,00
Houat: crema de castañas, corteza de naranja confitada, helado café	8,00
Amzerzo: chocolate negro, crema de castañas, helado galleta de Bretaña y crema batida	8,50
Gavrinis: fresas, helado Kouign-Aman, crema batida	8,50
Kerpenhir: frambuesas, helado miel y piñones, crema batida	8,50
Hoëdic: chocolate negro, corteza de naranja confitada, helado Speculoos y crema batida	8,50
Menec: fresas, sorbete mojito, crema batida, salsa de frambuesas	8,50
Délice: pera, chocolate negro, sorbete pera, crema batida, almendras tostadas	8,50
Marquise: manzanas cocidas, caramelo de mantequilla salada, helado vainilla, crema batida y almendras tostadas	8,50
Ty Plouz: plátano, Nutella y helado Speculoos	8,50
Ty Coz: manzanas cocidas, caramelo de mantequilla salada, helado Kouign-Aman	8,50
Salidou: caramelo de mantequilla salada, helado caramelo salado, licor de caramelo a la flor de sal de Guérande	8,50
Malouines: chocolate negro y caramelo de mantequilla salada, helado sarraceno tostado, crema batida	8,50
Menimur: frambuesas, sorbete cidra, mermelada de cidra	8,50

Crepe flambeada

Crepe flambée con Grand-Marnier o Calvados	7,50
Crepe Suzette: corteza de naranja confitada, flambeada con Grand-Marnier	8,00
Bannec: plátano, helado ron y pasas, flambeada con ron	8,50
Bigouden: crema de castañas, helado vainilla, flambeada con ron	8,50
Mélusine: frambuesas, helado turrón, flambeada con licor de frambuesa	8,50
Normande: manzanas cocidas, flambeada al Calvados	8,50
Gourmande: chocolate negro, helado vainilla, flambeada con Grand-Marnier	8,50
Ecossaise: chocolate negro, corteza de naranja confitada, flambeada con whisky	8,50
Savoureuse: chocolate negro, helado rocher avellana, flambeada con ron	8,50
Méaban: manzanas cocidas, caramelo de mantequilla salada, helado vainilla, flambeada con Calvados	9,00
Bréhat: pera, caramelo de mantequilla salada, helado dulce de leche, flambeada con licor de pere	9,00

Gusto de infancia

Kouign Aman de la casa con helado vainilla, fresas y salsa caramelo de mantequilla salada 9,50

Helados artesanos

Las más tradicionales

Chocolat liégeois: helados vainilla y chocolate, salsa de chocolate, crema batida	9,00
Café liégeois: helados vainilla y café, café caliente, crema batida	9,00
Dame blanche: helado vainilla, salsa de chocolate, crema batida	9,00
Poire Belle-Hélène: pera, helado vainilla, salsa de chocolate, crema batida	9,50
Banana split: plátano, helados vainilla y chocolate, sorbete fresa, crema batida	9,50
Fraises Melba: fresas, helado vainilla, crema batida	10,00
Framboises Melba: frambuesas, helado vainilla, crema batida	11,00

El dulce

Breizh: helados caramelo salado, bizcocho de Bretaña y vainilla, salsa de chocolate	9,50
Pen Raz: helados vainilla, chocolate y turrón, salsa de frambuesa, crema batida	9,50
Etel: Nutella, helados chocolate, rocher avellana y bizcocho de Bretaña, crema batida	10,00
Menhir: helados vainilla, caramelo salado y ron y pasas, café caliente, crema batida	10,00
Kerdreon: crema di castagne, helados vainilla, café e caramelo salado, crema batida	10,00
Men-dû: sorbetes mango, helados leche de coco, miel y piñones, crema batida y corteza de naranja confitada	10,00
Belle Île: helados Kouign-Aman, dulce de latte, turrón, salsa de chocolate, crema batida	10,00
Ouessant: helados bizcocho de Bretaña, caramelo salado y dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida	10,50
Saint Cado: Kouign-Aman, helados vainilla e dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida	10,50
Ty Bihan: helados café, caramelo salado y dulce de leche, crema batida y bizcocho de Bretaña	10,50
Sinagot: helados chocolate, sarraceno tostado y dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida, almendras tostadas	10,50



1 bola de helado (2,30), 2
bolas (4,50) o
3 bolas (6,50):

Helados: vainilla, chocolate,
café, turrón, ron y pasas,
sarraceno tostado, dulce de
leche, caramelo salado, biz-
cocho de Bretaña,
Speculoos, Kouign-Aman,
rocher avellana, leche de
coco, miel y piñones, crema
de limón

Sorbetes: fresa, mojito,
mango, pera, sidra granjera,
pimiento rojo tostado

Mégalthé: sorbetes pera, mango y sidra granjera, trozos de plátano, salsa de frambuesa, crema batida	10,50
Plougastel: helados sarraceno tostado, caramelo salado y bizcocho de Bretaña, crema batida, fresas	11,00
Mandoline: helados turrón, chocolate, ron y pasas, bizcocho de Bretaña, crema batida	11,00
Baden: sorbete sidra granjera, helados crema de limón y Kouign Aman, salsa de frambuesa, fresas, crema batida	12,00

Copa alcohólica

Pô: ron y sorbete mojito	13,00
William: pera, sorbete pera y licor de pera	13,50
Chaumière: helado caramelo salado y bizcocho de Bretaña, pera y licor de pera	13,50
Marie Galante: helados café, turrón y vainilla, café caliente, ron y crema batida	14,00
Breizh Kafé: helados vainilla y café, café caliente, whisky, crema batida	13,50
Locmaria: helados vainilla, saraceno arrostito, dulce de leche, fresas y licor de frambuesa	16,00

Bebidas & Aperitivo

Botella de sidra

La botella de sidra artesanal seca François Séhédic (75cl) 5,5%vol <i>Sidra orgánica del productor de La Forêt-Fouesnant (35) Premio de oro Paris 2023</i>	13,90
La botella de sidra artesanal dulce François Séhédic (75cl) 2,5%vol <i>Sidra orgánica del productor de La Forêt-Fouesnant (35)</i>	13,90
La botella de sidra artesanal rosado Cidrerie Sorre (75cl) 3%vol <i>Fundada en 1952 en Pleguer (35)</i>	13,90
La botella de sidra artesanal seca Cidrerie Sorre (33cl) 4,5%vol <i>Fundada en 1952 en Pleguer (35)</i>	5,50

*Qué sidra? dulce o seco?
sidra dulce es situado entra 2 y 3 grados
de alcohol, sidra seco entra 4.5 y 6 grados.*

Tapas

Digor kalon: pâté Hénaff, embutido de tripas de Guémené	7,50
Penn Kalet: rillette de sardinas al limon confitado con sal de Guérande y salicornea, embutido de tripas de Guémené	8,50
Ty Croc'h: Crepe jamón y queso o queso de cabra e miel estilo tapas	7,00

Vino

La jarra de vino de la región <i>tinto, rosado o blanco</i> <i>Domaine de l'Octroi, Agde</i>	
1litro	11,90
50cl	6,50
la copa	3,00

La Madeleine St Jean <i>IGP Pays d'Oc,</i> <i>Viognier, blanco</i> <i>Grenache, Cabernet, Sauvignon,</i> <i>rosado</i> <i>Grenache, Syrah, tinto</i>	
75cl	19.90

La jarra de sidra

La jarra de sidra seca o dulce

1litro	12,50
50cl	7,00
la copa	3,00

La jarra de jugo de manzana

1litro	9,00
50cl	5,80
25cl	3,00

Aperitivo y Cocktails

Kir breton: crema de mora y sidra	5,50
Kir crema de casis nero y vino blanco	5,50
Chouchen envejecido en barriles de roble	6,00
Martini tinto o blanco	6,00
Muscat	5,50
Ricard	5,00
Whisky Ballantines (6cl)	7,50
Ti punch: ron, azúcar de caña, lima	6,50
Côte fleurie: Grand Marnier, sidra, crema de fresa	8,50
Cidria: Calvados, sidra, jugo de naranja	8,50
Punch planteur: ron, jugo de naranja y piña, azúcar de caña, granadina	8,50
Pen Duick: liccor de pera, jugo de naranja, sidra, orchata	8,50
Kerguelen: liccor de frambuesa, Chouchen, sidra	8,50
Yec'hed mat: crema de frambuesa, sidra, pomelo	8,50
Breizh Mojito: ron, azúcar de caña, liccor de melocotones, lima, sidra	8,50

Agua y bebidas

Breizh Cola	3,50	Té helado	3,20
Breizh Cola cero	3,50	1/2 litro Evian	4,00
Limonada	3,20	1 litro Evian	5,50
Orangina	3,20	1/2 litro Perrier	4,00
Jugo de naranja	3,20	1 litro Perrier	5,50
Jugo de piña	3,20		
Jarabe	2,80		



Café y té

Expresso	2,40
Expresso con leche	2,60
Doble expresso	3,80
Café con leche	4,20
Café crema batida	5,20
Chocolate	4,80
Té Damman Frères	4,20
Bzh Kafé (café helado)	4,80
Bzh Ti (té helado)	4,80

Stirwen:

expresso, un pequeño Kouign Aman, salsa de caramelo de mantaquilla salada y helado vainilla

7,00

Cerveza de Bretaña

- La Cervoise** *cerveza rubia, tradicional con 7 plantas y miel (6°)*
- La Duchesse Anne** *cerveza rubia, sabor afrutado y malteada, naturalmente fermentada Premio de Oro Paris 2016 (7,5°)*
- La Telenn Du** *cerveza orgánica oscura, cebada malteada y sarraceno, dulce y ligera Premio de Oro Paris 2011 (4,5°)*
- La Blanche Hermine** *cerveza blanca, baja graduación Premio de Oro Paris 2017 (4°)*
- Les Bonnets Rouges** *cerveza tinta, con bayas de saúco, sabor de caramelo (5,5°)*
- La Morgane** *cerveza ámbar orgánica Premio de Oro Paris 2014 (6°)*
- La Coreff** *cerveza ámbar, orgánica (5°)*
- La Dramm Hud** *cerveza cobriza, triple fermentación (7,5°)*

botella 33cl,

5,50

Menú

a 18,50

- 1
- o Canónigos con tomate y aceitunas negras
 - o Crepe con cebolla caramelizada
 - o Crepe queso y cebolleta
 - o Crepe huevo y nata
 - o Crepe jamón y ensalada

y

- 2
- o Complète: jamón, huevo, queso
 - o Ancienne: queso, bacon, champiñones
 - o Brestoise: calamares a la salsa piccante de Bretaña
 - o Terroise: queso, tomate, cebolla caramelizada, bacon
 - o Cabrette: queso de cabra, bacon, canónigos
 - o Gratinée: huevo, calabacín, queso

y

- 3
- o Crepe con chocolate negro
 - o Crepe con mermelada (fresa, frambuesa, albaricoque)
 - o Crepe con mantequilla, azúcar y helado vainilla
 - o Crepe con miel y limón
 - o Crepe flambeada con ron
 - o 2 pallas de helado

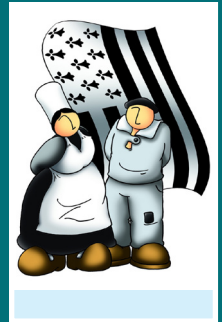
El menú es servido todos los días

No es posible efectuar modificaciones o división de los menús



CÔTÉ Breizh

Palabras y leyenda del golfo de Morbihan



En la leyenda, las hadas fueron desterradas del bosque de Brocéliande. Ellos derramaron tantas lágrimas que se mecían en el Golfo de Morbihan. Sus coronas de flores fueron arrojadas el día en que regaló las 365 islas del Golfo. Tres coronas se aventuraron hacia el océano para formar Houat, Hoëdic y la más bella de las tres, la de la Reina de las Hadas, Belle-Ile.

Demat!	Hola!
Mat ar jeu?	¿cómo estás?
Ya	Si
Trugarez	Gracias
Nann	No
Ker	Pueblo, grande casa
Ti	Casa
Ty Plouz	casita
Breizh	Bretaña
Yech'mat!	Salud!
Kenavo!	hasta luego!

Menú para niños 9,50 menos de 10 años

1 o Crepe jamón y queso
o Crepe huevo y jamón
o Crepe huevo y queso
o Crepe queso de cabra

y

2 o Crepe con Nutella
o Crepe con azúcar
o Crepe con mermelada de fresa
o Cono de helado

y

3 Un jarabe de fresa, granadina, mento o limón o pesca

Crêperie La Ribote
9, rue de l'Amour Agde
04.67.94.75.52
07.56.82.49.59
www.laribote.com

Abierto todos los días
del 21 de junio al 21 de
septiembre

Horarios de llegada:
de 12:00 a 13:30 a más
tardar
de 19.00 a 21.00 horas a
más tardar

Étonnante et sympathique ambassade bretonne en Languedoc, cette jolie table au décor bien inspiré, avec ce bois marin, cette atmosphère paysanne et ces petites références au pays, est l'occasion d'une galette bien de chez eux, avec ces belles recettes traditionnelles qui en ont fait la renommée. La carte est ainsi bien fournie, avec celle à l'andouille aux pommes, celle aux oignons confits, saucisse fumée, moutarde et salicornes, au caramel beurre salé ou encore à la glace Kouign-amann. Service souriant.
Gault et Millau 2020

Nul besoin de faire la publicité de cette adresse, elle fait le bonheur des Agathois depuis une vingtaine d'années. C'est un gentil couple de Bretons qui vous accueillera tous les jours dans cette crêperie de renom au cadre discret et très soigné. Les murs de l'établissement sont habillés de pierres agathoises apparentes, elles donnent un style atypique et charmant au lieu. A la carte, le duo propose des galettes 100% « made in Bretagne » avec des garnitures originales et savoureuses : la Kerbiquette (chèvre chaud, salade au basilic et sorbet aux poivrons rouges) ou la Carnaquoise (saumon et chèvre) - pour ne citer qu'elles - sont à la fois copieuses et délicieuses. En dessert, on craque pour une crêpe sucrée à la pomme ou au caramel beurre salé, une glace vanille flambée au calva, un ki ha farz ou un kouign-amann. Pour accompagner tout cela, les patrons vous feront découvrir une carte de cidre naturel et de bières bretonnes. La Bretagne s'invite dans le sud !
Petit Futé 2020

