

# La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La  
Bretagne  
dans le Sud

## Crêperie Glacier



Galettes de sarrasin  
Crêpes de froment

Salades  
Coupes glacées

Cidres de Bretagne  
Bières bretonnes  
Chouchen artisanal

La Carte

# Galettes de sarrasin



## Les galettes de nos grand-mères

<b>Complète:</b> oeuf, jambon, fromage rapé	8,50
<b>Niguedouille:</b> oeuf, fromage, andouille de Guémené	10,00
<b>Fermière:</b> oeuf, fromage rapé, oignons confits, crème fraîche	10,00
<b>Campagnarde:</b> oeuf, tomate fraîche, jambon, champignons frais, crème fraîche	10,00
<b>Rustique:</b> oignons confits, fromage rapé, lardons, champignons frais et crème fraîche	10,00
<b>Kenavo:</b> andouille de Guémené, pommes composées, crème fraîche	11,00
<b>Gwen ha Du:</b> andouille de Guémené, oeuf, oignons confits, mâche nantaise, graines de sarrasin kasha	11,00
<b>Beg er Lann:</b> oeuf, fromage rapé, lardons, champignons frais, oignons confits, crème fraîche	12,00

## Les galettes du patron

<b>Glénan:</b> oeuf, tomate fraîche, aubergines poêlées à l'ail et persil, courgettes et oignons confits	11,50
<b>Vannetaise:</b> oeuf, courgettes, tomate fraîche, jambon cru, mâche nantaise, copeaux de parmesan	11,50
<b>Ribote:</b> jambon cru, tomate fraîche, oeuf, champignons frais, oignons confits, crème fraîche	11,50
<b>Ar Goat:</b> saucisse fumée, fromage rapé, oignons confits et sauce à la moutarde	11,50
<b>Médoquine:</b> magrets de canard fumés, pommes composées, mâche nantaise	12,00
<b>Landaise:</b> magrets de canard fumés, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, champignons frais, crème au beurre d'ail et persil	12,00
<b>Ar-men:</b> magrets de canard fumés sur lit de poires, miel, mâche nantaise et amandes grillées	12,00
<b>Kig ar farz:</b> oeuf, oignons confits, saucisse fumée, sauce à la moutarde, mâche nantaise aux salicornes	12,00

## Les galettes et la mer

Boisson traditionnelle bretonne, le chouchen est la boisson liquoreuse alcoolisée que l'on retrouve dans toutes nos tavernes. Le Chouchen est une variante de l'hydromel. La seule différence est que le chouchen contient du jus de pommes. Il se fabrique à partir de miel de sarrasin, très présent en Bretagne, qui lui donne sa couleur foncée et son goût prononcé.

<b>Molène:</b> blancs de seiche émincés à la sauce Armoricaïne, mâche nantaise aux copeaux de parmesan	13,00
<b>Carnacoise:</b> saumon fumé, chèvre chaud, crème fraîche, mâche nantaise	13,00
<b>Quimpéroise:</b> saumon fumé, crème à la ciboulette et aux citrons confits au sel de Guérande, mâche nantaise	13,00
<b>Arvor:</b> oeuf, aubergines poêlées à l'ail et persil, rillettes de sardines aux citrons confits au sel de Guérande et aux salicornes, mâche nantaise au basilic	13,00
<b>Bretonne:</b> noix de coquilles Saint-Jacques fraîches, beurre blanc au Chouchen, fondue de poireaux	14,50

## Les galettes et les fromages

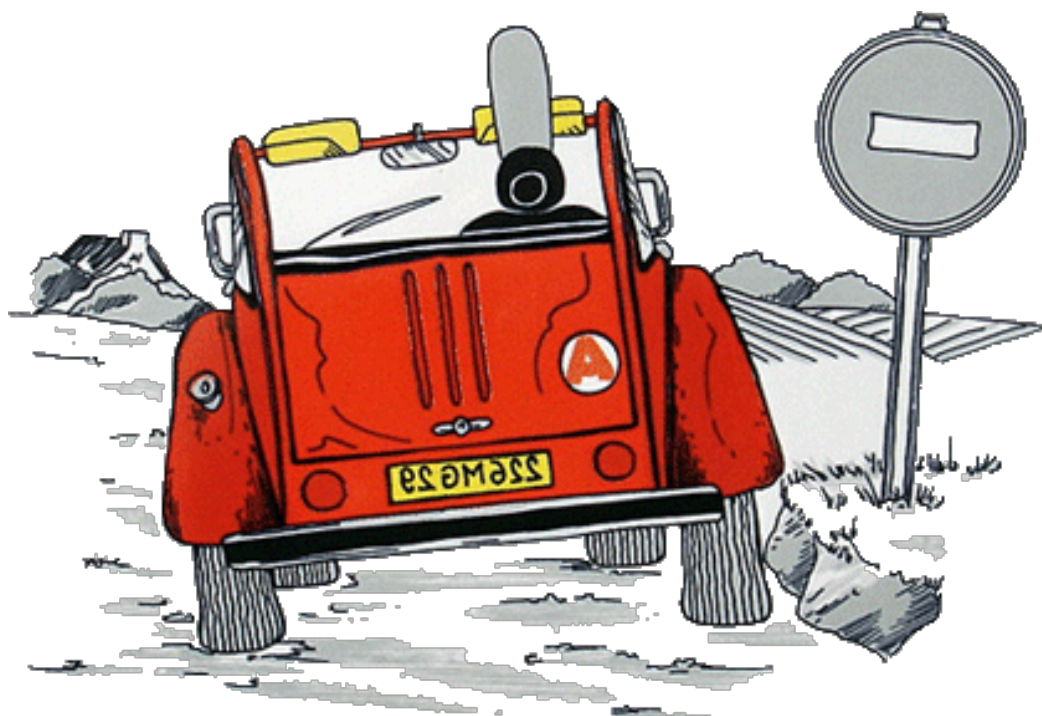
<b>Conleau:</b> Roquefort, pommes compotées, mâche nantaise, noisettes grillées	11,00
<b>Montagnarde:</b> reblochon fondu, jambon cru, mâche nantaise	11,00
<b>Kercado:</b> chèvre chaud, miel, mâche nantaise, graines de sarrasin kasha	11,00
<b>3 fromages:</b> reblochon, camembert et chèvre fondus	11,00
<b>Kerbiquette:</b> chèvre chaud, mâche nantaise au basilic et sorbet aux poivrons rouges grillés	11,00
<b>Légenèse:</b> chèvre chaud, confit de cidre, mâche nantaise et noisettes grillées	11,00
<b>Penthièvre:</b> camembert fondu, pommes compotées, mâche nantaise	11,00
<b>Erdeven:</b> chèvre chaud, confiture de myrtilles, mâche nantaise	11,00
<b>Kraz:</b> chèvre chaud, courgettes, oignons confits, mâche nantaise, graines de sarrasin kasha	11,00
<b>Tartiflette:</b> reblochon, lardons, oignons confits et pommes de terre grenaille au sel de Guérande	12,00

## Les salades

Mâche nantaise, le bol	6,00
Mâche nantaise aux graines de sarrasin kasha	7,00
Mâche nantaise aux noisettes bio grillées et Roquefort	8,50
<b>Arz:</b> mâche nantaise, tomates, maïs, thon, oeuf, olives noires	14,00
<b>Rabine:</b> mâche nantaise, tomates, champignons frais, chèvre chaud sur tartine, olives noires, sauce basilic	14,00
<b>Berder:</b> mâche nantaise, tomates, mozzarella di buffala, sauce basilic, olives noires	14,00
<b>Ponant:</b> mâche nantaise, tomates, courgettes, saumon fumé, sauce basilic	15,00
<b>Arradon:</b> mâche nantaise, tomates, jambon cru, croûtons, parmesan, sauce au lait Ribot	14,00
<b>Saint Michel:</b> mâche nantaise, tomates, camembert au four, sauce basilic, olives noires	15,00
<b>Saint Colomban:</b> mâche nantaise, tomates, aubergines à l'ail et persil, rillettes de sardines aux citrons confits au sel de Guérande et salicornes, feta, sauce basilic, olives noires	15,00

# Crêpes de froment

*Les historiens établissent l'origine de la crêpe à 7000 avant Jésus Christ. Il s'agissait alors d'une pâte épaisse mêlant de l'eau et diverses céréales écrasées. Une pierre plate, bien chaude, permettait la cuisson.*



*Les crêpes et les galettes sont fabriquées à la demande et les glaces élaborées par un maître-glacier*

## Les authentiques

Beurre et sucre	3,50
Chocolat chaud	4,50
Jus de citron	4,50
Nutella	5,00
Caramel au beurre salé	5,50
Miel et amandes grillées	5,50
Chocolat chaud et caramel au beurre salé	6,50
Banane et chocolat chaud	6,50
Pommes composées	6,50
Chocolat chaud et crème de marrons	6,50
Poire, amandes grillées et chocolat chaud	6,50
Supplément chantilly	2,50

# Les crêpes du coin gourmand

<b>Mam Gozh:</b> chocolat chaud et glace à la vanille	6,50
<b>Bagadou:</b> crème de marrons et glace au sablé breton	7,00
<b>Teignouse:</b> caramel au beurre salé et glace café expresso	7,00
<b>Breizh'nut:</b> pâte à tartiner maison chocolat et noisettes grillées, glace au caramel salé	7,50
<b>Nougatine:</b> chocolat chaud, glace au nougat et coulis de framboises	7,50
<b>Antigua:</b> chocolat chaud et glace au lait de coco	7,50
<b>Saint Goustan:</b> caramel au beurre salé et glace au Rocher Suchard	7,50
<b>Niche:</b> caramel au beurre salé, sorbet au cidre fermier, chantilly	8,00
<b>Iroise:</b> écorces d'orange confites, caramel au beurre salé, glace rhum raisins	8,00
<b>Houat:</b> crème de marrons, écorces d'orange confites, glace café expresso	8,00
<b>Amzerzo:</b> chocolat chaud et crème de marrons, glace au sablé breton, chantilly	8,50
<b>Gavrinis:</b> fraises fraîches, glace au Kouign-Aman, chantilly	8,50
<b>Kerpenhir:</b> framboises, glace miel pignons, chantilly	8,50
<b>Hoëdic:</b> chocolat chaud, écorces d'orange confites, glace au spéculoos, chantilly	8,50
<b>Menec:</b> fraises fraîches, sorbet mojito, chantilly et coulis de framboises	8,50
<b>Délice:</b> poires, chocolat chaud et sorbet poires, chantilly, amandes grillées	8,50
<b>Marquise:</b> pommes compotées, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly et amandes grillées	8,50
<b>Ty Plouz:</b> banane, Nutella et glace au spéculoos	8,50
<b>Ty Coz:</b> pommes compotées, caramel au beurre salé et glace au Kouign-Aman	8,50
<b>Salidou:</b> caramel au beurre salé, glace au caramel salé et liqueur au caramel et à la fleur de sel de Guérande	8,50
<b>Malouines:</b> chocolat chaud, caramel au beurre salé, glace au sarrasin grillé, chantilly	8,50
<b>Ménimur:</b> framboises, sorbet au cidre fermier et confit de cidre	8,50

# Les crêpes flambées

<b>Crêpe flambée</b> au Grand-Marnier ou au Calvados	7,50
<b>Suzette:</b> écorces d'orange confites, flambée au Grand-Marnier	8,00
<b>Bannec:</b> banane, glace rhum raisins, flambée au rhum blanc	8,50
<b>Bigouden:</b> crème de marrons, glace à la vanille, flambée au rhum blanc	8,50
<b>Mélusine:</b> framboises, glace au nougat, flambée à l'alcool de framboises	8,50
<b>Normande:</b> pommes compotées, flambée au Calvados	8,50
<b>Gourmande:</b> chocolat chaud, glace à la vanille, flambée au Grand-Marnier	8,50
<b>Ecossaise:</b> chocolat chaud, écorces d'orange confites, flambée au whisky	8,50
<b>Savoureuse:</b> chocolat chaud, glace Rocher Suchard, flambée au rhum blanc	8,50
<b>Méaban:</b> pommes compotées, caramel au beurre salé, glace à la vanille, flambée au Calvados	9,00
<b>Bréhat:</b> poires, caramel au beurre salé, glace à la confiture de lait, flambée à l'alcool de poires	9,00

**Saveur d'enfance: le kouign aman** *Inventé à DOUARNENEZ un jour de forte affluence au magasin, le boulanger feuilleta de la pâte à pain, du beurre et du sucre, le Kouign Aman était né...*

**Kouign-Aman** maison accompagné de glace à la vanille, fraises au sucre et de son pot de caramel au beurre salé 9,50

# Coupes glacées

## Les grands classiques

<b>Chocolat liégeois:</b> glaces vanille et chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly	9,00
<b>Café liégeois:</b> glaces vanille et café expresso, café chaud, chantilly	9,00
<b>Dame blanche:</b> glace à la vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	9,00
<b>Poire Belle-Hélène:</b> poires, glace à la vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	9,50
<b>Banana split:</b> banane, glaces vanille et chocolat, sorbet fraise, chantilly	9,50
<b>Fraises Melba:</b> fraises fraîches, glace à la vanille, chantilly	10,00
<b>Framboises Melba:</b> framboises fraîches, glace à la vanille, chantilly	11,00

## Les gourmandises

<b>Breizh:</b> glaces caramel salé, sablé breton et vanille, sauce chocolat chaud	9,50
<b>Pen Raz:</b> glaces chocolat, vanille et nougat, coulis de framboises, chantilly	9,50
<b>Etel:</b> Nutella, glaces chocolat, Rocher Suchard et sablé breton, chantilly	10,00
<b>Menhir:</b> glaces vanille, caramel salé, rhum raisin, café chaud, chantilly	10,00
<b>Kerdreon:</b> crème de marrons, glaces vanille, café expresso et caramel salé, chantilly	10,00
<b>Men-dû:</b> sorbet mangue, glaces miel pignons, lait de coco, chantilly et écorces d'orange confites	10,00
<b>Belle Île:</b> glaces Kouign-Aman, confiture de lait et nougat, sauce chocolat chaud, chantilly	10,00
<b>Ouessant:</b> glaces sablé breton, caramel salé et confiture de lait, sauce caramel au beurre salé, chantilly	10,50
<b>Saint Cado:</b> Kouign-Aman, glaces vanille et confiture de lait, sauce caramel au beurre salé, chantilly	10,50
<b>Ty Bihan:</b> glaces café expresso, caramel salé, confiture de lait, palet breton, chantilly	10,50



Coupe de 1 boule (2,30), 2 boules (4,50) ou 3 boules (6,50) au choix:

**Glaces:** vanille, chocolat, café expresso, nougat, rhum raisins, sarrasin grillé, confiture de lait, crème de citron, caramel salé, sablé breton, spéculoos, Kouign-Aman, Rocher Suchard, lait de coco, miel pignons

**Sorbets:** fraise, mojito, mangue, poire, cidre fermier, poivrons rouges grillés

<b>Sinagot:</b> glaces au chocolat, sarrasin grillé et confiture de lait, sauce au caramel au beurre salé, chantilly, amandes grillées	10,50
<b>Mégalithe:</b> sorbets poire, mangue et cidre fermier, morceaux de bananes, coulis de framboises, chantilly	10,50
<b>Plougastel:</b> glaces sarrasin grillé, caramel salé et sablé breton, chantilly, fraises fraîches	11,00
<b>Mandoline:</b> glaces nougat, chocolat et rhum raisin, chantilly, palet breton	11,00
<b>Baden:</b> sorbet cidre fermier, glaces Kouign-Aman et crème de citron, coulis de framboises, fraises fraîches, chantilly	12,00

## Les coupes alcoolisées

<b>Pô:</b> rhum et sorbet mojito	13,00
<b>William:</b> poires, sorbet poire et alcool de poires	13,50
<b>Chaumière:</b> glaces caramel salé et sablé breton, poires et alcool de poires	13,50
<b>Breizh Kafé:</b> glaces café expresso et vanille, café chaud, whisky, chantilly	13,50
<b>Marie Galante:</b> glaces café expresso, nougat et vanille, café chaud, rhum blanc et chantilly	14,00
<b>Locmaria:</b> glaces vanille et sarrasin grillé et kouign aman fraises fraîches et alcool de framboises, chantilly	16,00

# Boissons & Apéritifs

## Les cidres en bouteille

La bouteille de cidre artisanal François Séhédic doux (75cl) 2%vol <i>Cidre biologique de producteur, la Forêt-Fouesnant (29)</i>	13,90
La bouteille de cidre artisanal François Séhédic brut (75cl) 5,5%vol <i>Cidre biologique de producteur, la Forêt-Fouesnant (29), médaille d'or 2023 CGAParis</i>	13,90
La bouteille de cidre artisanal rosé Cidrerie Sorre (75cl) 3%vol <i>Cidrerie familiale fondée en 1952, Pleguer (35)</i>	13,90
La bouteille de cidre artisanal brut Cidrerie Sorre (33cl) 4,5%vol <i>Cidrerie familiale fondée en 1952, Pleguer (35)</i>	5,50

*Quel cidre? doux ou brut?  
le cidre doux oscille entre 2 et 3 degrés  
d'alcool, le cidre brut entre 4,5 et 6 degrés.*

## Amuse bouche

<b>Digor kalon:</b> pâté Hénaff et andouille de Guémené	7,50
<b>Penn Kalet:</b> rillettes de sardines aux citrons confits et salicornes, andouille de Guémené	8,50
<b>Ty Croc'h:</b> galette jambon fromage, chèvre miel ou oignons confits façon tapas	7,00

## Les vins

### Le pichet de vin

*rouge, rosé ou blanc*

*Domaine de l'Octroi, Agde*

1litre	11,90
50cl	6,50
le verre 14cl	3,00

La Madeleine St Jean

*IGP Pays d'Oc,*

*Viognier, blanc*

*Grenache, Cabernet, Sauvignon, rosé*

*Grenache, Syrah, rouge*

75cl	19.90
------	-------

## Le cidre au pichet

### Le pichet de cidre brut ou doux Val de Rance

1litre	12,50
50cl	7,00
la bolée 20cl	3,00

## Le jus de pommes au pichet

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



# Apéritifs & Cocktails

<b>Kir breton:</b> crème de mûres et cidre	5,50
<b>Kir</b> crème de cassis et vin blanc	5,50
<b>Chouchen</b> vieilli en fût de chêne	6,00
<b>Martini</b> rouge ou blanc	6,00
<b>Muscat</b>	5,50
<b>Ricard</b>	5,00
<b>Whisky Ballantines</b> (6cl)	7,50
<b>Ti punch:</b> rhum blanc, sucre de canne, citron vert	6,50
<b>Côte fleurie:</b> Grand Marnier, cidre, crème de fraises	8,50
<b>Cidria:</b> Calvados, cidre, jus d'orange	8,50
<b>Punch planteur:</b> rhum, jus d'orange et d'ananas, sucre de canne, grenadine	8,50
<b>Pen Duick:</b> alcool de poire, jus d'orange, cidre, sirop d'orgeat	8,50
<b>Kerguelen:</b> crème de framboises, cidre, chouchen	8,50
<b>Yec'hed mat:</b> crème de framboises, cidre, sirop de pamplemousse	8,50
<b>Breizh Mojito:</b> rhum, sucre de canne, liqueur de pêche, cidre, citron vert	8,50

# Eaux et boissons fraîches

Breizh Cola	3,50	1/2 litre Evian	4,00
Breizh Cola zéro	3,50	1 litre Evian	5,50
Limonade	3,20	1/2 litre Perrier	4,00
Orangina	3,20	1 litre Perrier	5,50
Jus d'orange	3,20		
Jus d'ananas	3,20		
Sirops à l'eau	2,80		
Thé glacé	3,20		
Mocktail	5,00		



# Cafés & thés

Espresso	2,40
Noisette	2,60
Double espresso	3,80
Café au lait	4,20
Café chantilly	5,20
Chocolat chaud	4,80
Thés Damman Frères	4,20
Bzh Kafé (café glacé)	4,80
Bzh Ti (thé glacé)	4,80

## Le Stirwen:

café gourmand façon Breizh!  
un espresso, un mini Kouign  
Aman, du caramel au beurre salé  
et de la glace vanille 7,00

# Bières bretonnes

- La Cervoise** bière traditionnelle aux 7 plantes et au miel (6°)
- La Duchesse Anne** bière blonde triple fermentation, saveurs maltées et fruitées Médaille de Bronze CGA 2017 (7,5°)
- La Telenn Du** bière bio brune à l'orge maltée et sarrasin, douce et légère Médaille de Bronze CGA 2018 (4,5°)
- La Blanche Hermine** bière blanche, peu alcoolisée Médaille d'Or CGA 2017 (4°)
- Les Bonnets Rouges** bière rouge aux baies de sureau, note de caramel (5,5°)
- La Morgane** bière blonde bio Médaille d'Argent CGA 2017 (5,5°)
- La Coreff** bière ambrée de la plus ancienne brasserie artisanale bretonne (5°)
- La Dramm Hud** "la potion magique des éleveurs de coude" bière blonde cuivrée (7,5°)

Bouteille 33cl

5,50

# Menu

## à 18,50€

- 1
- ou Salade fraîcheur (*salade, tomates, olives noires*)
  - ou Galette aux oignons confits
  - ou Galette fromage rapé et ciboulette
  - ou Galette oeuf et crème fraîche
  - ou Galette jambon et salade

et

- 2
- Complète: oeuf, jambon, fromage rapé
  - ou Ancienne: fromage rapé, lardons, champignons frais
  - ou Brestoise: blancs de seiche émincés à la rouille d'Armorique
  - ou Terroise: fromage rapé, tomates, oignons confits, lardons
  - ou Cabrette: fromage de chèvre, lardons, salade
  - ou Gratinée: oeuf, courgettes, fromage rapé

et

- 3
- Crêpe au chocolat chaud
  - ou Crêpe à la confiture (fraise, framboise ou abricot)
  - ou Crêpe au beurre sucre et glace à la vanille
  - ou Crêpe au miel et au citron
  - ou Crêpe flambée au rhum blanc ou calvados
  - ou 2 boules de glace au choix

Les menus sont servis tous les jours midi et soir.

*En cas de modification, les tarifs à la carte seront appliqués.*

*Les demandes de partage de menus ne sont pas acceptées (sauf enfants en bas âge)*

# CÔTÉ Breizh

## Mots et légende du golfe du Morbihan



Selon la légende, des fées auraient été chassées de la forêt de Brocéliande. Elles versèrent tant de larmes que se créa le golfe du Morbihan. Elles y jetèrent leurs couronnes de fleurs qui donnèrent le jour aux 365 îles du golfe.

Trois couronnes s'aventurèrent jusqu'à l'Océan pour former Houat, Hoëdic et la plus belle des trois, celle de la Reine des fées, Belle-Ile.

Demat! Bonjour!

Mat ar jeu? Ça va?

Ya Oui

Trugarez Merci

Nann Non

Ker Village, grande maison

Ti Maison

Ty Plouz Chaumière

Breizh Bretagne

Yech'mat! À la vôtre!

Kenavo! Au revoir!

Crêperie La Ribote  
9, rue de l'Amour Agde  
04.67.94.75.52  
07.56.82.49.59  
[www.laribote.com](http://www.laribote.com)

Ouvert tous les jours du mois de  
juin au 21 septembre

Heures d'arrivées pour les réservations  
de 12h à 13h30 au plus tard  
de 19h à 21h au plus tard

## Menu enfant à 9,50€ pour les moins de 10 ans

1 ou Galette jambon et fromage rapé  
ou Galette oeuf et jambon  
ou Galette oeuf et fromage  
ou Galette au fromage de chèvre

et  
2 ou Crêpe au Nutella  
ou Crêpe au sucre  
ou Crêpe à la confiture de fraises  
ou Cornet d'une boule de glace

et  
3 Un verre de sirop de fraise, grenadine,  
menthe, pêche ou citron

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

