

La Ribote

La
Bretagne
dans le Sud

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

Crêperie Glacier



Pfannkuchen
aus Buchweizen
mehl

Crepes aus
Weizen mehl

Salat

Eisbecher

Chouchen

Karte

Pfannkuchen

aus Buchweizer mehl



Großmutter's Pfannkuchen

Complète: Ei, Käse, Schinken	8,50
Niguedouille: Ei, Käse, geräucherter Kuttelwurst von Guémené	10,00
Fermière: Ei, Käse, karamellierte Zwiebeln, Rahm	10,00
Campagnarde: Ei, Tomaten, Schinken, Pilze, Rahm	10,00
Rustique: karamellierte Zwiebeln, Käse, Speck, Pilze, Rahm	10,00
Kenavo: geräucherter Kuttelwurst von Guémené, Apfel, Rahm	11,00
Gwen ha Du: geräucherter Kuttelwurst von Guémené, Ei, karamellierte Zwiebeln, Feldsalat mit Buchweizensamen	11,00
Beg er Lann: Ei, Käse, Speck, Pilze, karamellierte Zwiebeln, Rahm	12,00

Pfannkuchen von Chefkoch

Gléan: Ei, Tomaten, Auberginenpüree mit Knoblauch und Petersilie, karamellierte Zwiebeln, Zucchini	11,50
Vannetaise: Ei, Zucchini, Tomaten, roher Schinken, Feldsalat mit Parmesankäsespäne	11,50
Ribote: Ei, roher Schinken, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Pilze, Rahm	11,50
Ar Goat: geräucherte Wurst, Käse, karamellierte Zwiebeln, Senfsauce	11,50
Médoquine: geräucherter Entenbrust, Apfel, Feldsalat	12,00
Landaise: geräucherter Entenbrust, Kartoffeln, Pilze, Knoblauch und Petersilie sauce	12,00
Ar-men: geräucherter Entenbrust, Birnen, Honig, Feldsalat mit Mandeln	12,00
Kig ar farz: Ei, karamellierte Zwiebeln, geräucherte Wurst, Senfsauce, Feldsalat mit Queller	12,00

Pfannkuchen und Meeresfrüchte

traditionelle bretonische Getränk, Chouchen ist die sirupartig alkoholische Getränk, das in allen unseren Tavernen zu finden ist. Die Chouchen ist eine Variante des Met. Der einzige Unterschied ist, dass der Chouchen Apfelsaft enthält. Es produziert aus Buchweizen Honig, sehr präsent in Großbritannien, das es seine dunkle Farbe und seinen Geschmack verleiht.

Molène: geschnetzelte Tintenfische mit scharfe sauce, Feldsalat mit Parmesankäsespäne	13,00
Carnacoise: Räucherlachs, Ziegenkäse, Rahm, Feldsalat	13,00
Quimpéroise: Räucherlachs, Buttersauce mit Schnittlauch und Zitronenconfit, Feldsalat	13,00
Arvor: Ei, Auberginenpüree mit Knoblauch und Petersilie, Sardinien Rillette mit kandied Zitron und Queller, Feldsalat, Basilikumsauce	13,00
Bretonne: Jakobsmuscheln, Buttersauce mit Chouchen und Lauch	14,50

Pfannkuchen mit Käse

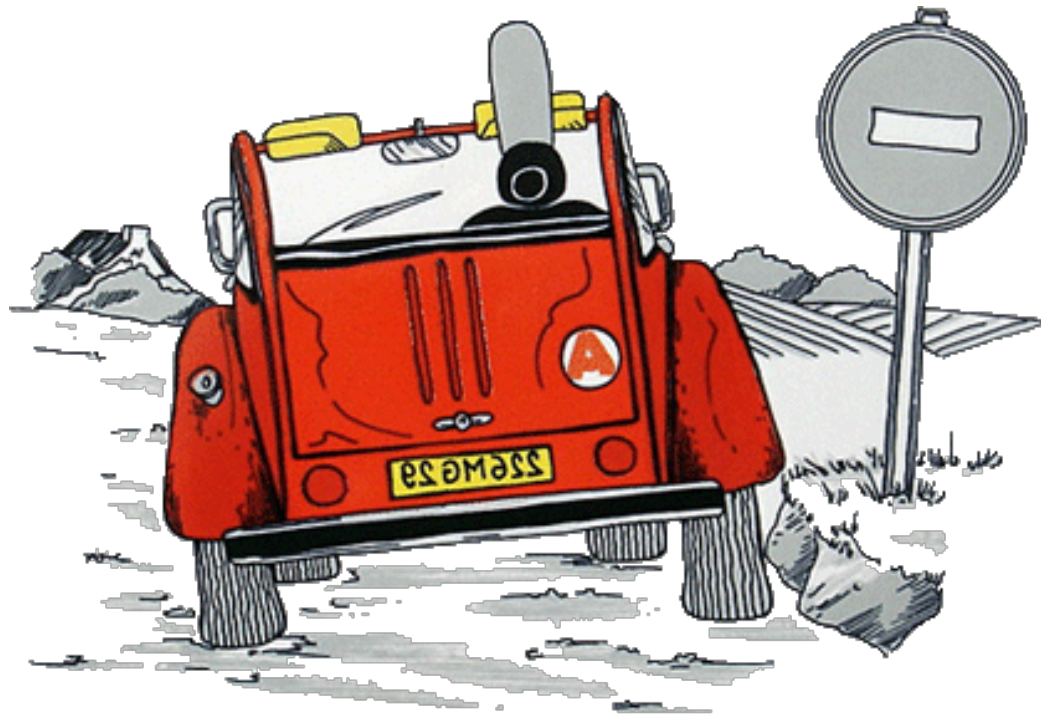
Conleau: Roquefortkäse, Äpfel, Feldsalat, Haselnüsse	11,00
Montagnarde: Reblochon, roher Schinken, Feldsalat	11,00
Kercado: Ziegenkäse, Honig, Feldsalat mit Buchweizensamen	11,00
3 fromages: Reblochon, Camembert und Ziegenkäse	11,00
Kerbiquette: Ziegenkäse, Feldsalat mit Basilikumsauce, rot Paprika gebraten Sorbet	11,00
Légenèse: Ziegenkäse, Äpfel, Feldsalat, Haselnüsse	11,00
Penthièvre: Camembert, Äpfel, Feldsalat	11,00
Erdeven: Ziegenkäse, hausgemachter Heidelbeere Konfitüre, Feldsalat	11,00
Kraz: Ziegenkäse, Zucchini, karamellisierte Zwiebeln, Feldsalat, Buchweizensamen	11,00
Tartiflette: Reblochon, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Kartoffeln	12,00

Salat

Feldsalat	6,00
Feldsalat mit Buchweizensamen	7,00
Feldsalat mit Roquefortkäse und Haselnüsse	8,50
Arz: Feldsalat, Tomaten, Mais, Ei, Thunfisch, schwarzen Oliven	14,00
Rabine: Feldsalat, Tomaten, Pilze, Ziegenkäse auf Toast, schwarzen Oliven	14,00
Berder: Feldsalat, Tomaten, Mozzarellakäse, Basilikumsauce, schwarzen Oliven	14,00
Ponant: Feldsalat, Tomaten, geräuchertem Lachs, Zucchini, Basilikumsauce	15,00
Arradon: Feldsalat, Tomaten, roher Schinken, Croutons, Parmesankäse und Caesarsauce	14,00
Saint Michel: Feldsalat, Tomaten, Camembert, Basilikumsauce, Oliven	15,00
Saint Colomban: Feldsalat, Tomaten, Auberginenpüree mit Knoblauch und Petersilie, Sardinien Rillette mit kandied Zitron und Queller, Feta Käse, Basilikumsauce, schwarze oliven	15,00

Crepes aus Weizen-mehl

Historiker den Ursprung der Pfannkuchen bis 7000 vor Christus aufzubauen. Dies bedeutete einen Schlamm Mischen von Wasser und verschiedenen zerstoßenem Getreide. Ein flacher Stein, heiß, Kochen erlaubt.



Die Crepes und Galettes werden frisch und von Hand zubereitet und das Eis von einem Eis macher hergestellt

die Authentischen

Butter und Zucker	3,50
heiße Schokolade	4,50
Zitron und Zucker	4,50
Nutella	5,00
Karamell mit gesalzener Butter	5,50
Honig und Mandeln	5,50
heiße Schokolade und Karamell mit gesalzener Butter	6,50
heiße Schokolade und Marronencreme	6,50
Bananen und heiße Schokolade	6,50
Äpfel	6,50
Birnen, heiße Schokolade, Mandeln	6,50
Extra Schlagsahne	2,50

Die Feinschmeckerecke

Mam Gozh: heiße Schokolade, Vanille-Eis	6,50
Bagadou: Marronencreme, bretonischer-Eis	7,00
Teignouse: Karamell mit gesalzener Butter, Kaffee-Eis	7,00
Breizh'nut: Schokoladen-Crème mit Nüssen, gesalzener Karamell-Eis	7,50
Nougatine: heiße Schokolade, Nougat-Eis, Himbeercoulis	7,50
Antigua: heiße Schokolade, Kokosnussmilch-Eis	7,50
Saint Goustan: Karamell mit gesalzener Butter, Schokoladeneis mit Haselnussgeschmack	7,50
Niniche: Karamell mit gesalzener Butter, Cidresorbet, Schlagsahne	8,00
Iroise: kandierte Orangenschalen, Karamell mit gesalzener Butter, Rosinen und Rum-Eis	8,00
Houat: Marronencreme, kandierte Orangenschalen, Kaffee-Eis	8,00
Amzerzo: heiße Schokolade und Marronencreme, bretonischer-Eis, Schlagsahne	8,50
Gavrinis: Erdbeeren, Kouign-Aman-Eis, Schlagsahne	8,50
Kerpenhir: Himbeeren, Honig und Pinienkerne Eis, Schlagsahne	8,50
Hoëdic: heiße Schokolade, kandierte Orangenschalen, Spekulatius-Eis, Schlagsahne	8,50
Délice: Birnen, heiße Schokolade, Birnensorbet, Schlagsahne, Mandeln	8,50
Marquise: Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, Vanille-Eis, Schlagsahne, Mandeln	8,50
Ty Plouz: Bananen, Nutella, Spekulatius-Eis	8,50
Menimur: Himbeeren, Cidre- eis, Cidremarmelade	8,50
Ty Coz: Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, Kouign Aman-Eis	8,50
Salidou: Karamell mit gesalzener Butter, gesalzener Karamell-Eis, Karamell mit Fleur de Sel aus Guérande Likör	8,50
Malouines: Schokolade, Karamell mit gesalzener Butter gerösteten Buchweizer-Eis	8,50
Menec: Erdbeeren, Mojitosorbet, Schlagsahne, Himbeercoulis	8,50

flambierter Crepes

Crepe flambierter Grand-Marnier oder Calvados	7,50
Crêpe Suzette: kandierte Orangenschalen, flambierter Grand-Marnier	8,00
Bannec: Bananen, Rosinen und Rum-Eis, flambierter Rum	8,50
Bigouden: Marronencreme, Vanille-Eis, flambierter Rum	8,50
Mélusine: Himbeeren, Nougat-Eis, flambierter Himbeerenlikör	8,50
Normande: Äpfel, flambierter Calvados	8,50
Gourmande: heiße Schokolade, Vanille-Eis, flambierter Grand-Marnier	8,50
Ecoisaise: heiße Schokolade, kandierte Orangenschalen, flambierter Whisky	8,50
Savoureuse: heiße Schokolade, Schokolade mit Haselnussgeschmack-Eis, flambierter Rum	8,50
Méaban: Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, ,Vanille-Eis, flambierte Calvados	9,00
Bréhat: Birnen, Karamell mit gesalzener Butter, Milchkonfitüre-Eis, flambierter Birnenlikör	9,00

Geschmack der Kindheit

hausgemachter Kouign-Aman mit Vanille-Eis, Erdbeeren und Karamell mit gesalzener Butter	9,50
--	------

Eisbecher

hausgemachtes Eis

traditionellen Eis

Chocolat liégeois: Vanille-Eis, Shokoladeneis, Schokoladen-Sauce, Schlagsahne	9,00
Café liégeois: Vanille-Eis, Kaffee-Eis, heißen Kaffee, Schlagsahne	9,00
Dame blanche: Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce, Schlagsahne	9,00
Poire Belle-Hélène: Birnen, Vanille-Eis, Shokoladen-Sauce, Schlagsahne	9,50
Banana split: Bananen, Vanille-Eis, Schokoladeneis, Erdbeerensorbet, Schlagsahne	9,50
Fraises Melba: Erdbeeren, Vanille-Eis, Schlagsahne	10,00
Framboises Melba: Himbeeren, Vanille-Eis, Schlagsahne	11,00

die Feinschmecker

Breizh: gesalzener Karamelleis, bretonischer-Eis, Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce	9,50
Pen Raz: Schokoladeneis, Vanille-Eis, Nougat-Eis, Himbeeren-Sauce, Schlagsahne	9,50
Etel: Nutella, Shokoladeneis, Schokolade mit Haselnussgeschmack, bretonischer-Eis, Schlagsahne	10,00
Menhir: Vanille-Eis, gesalzener Karamelleis, Rosinen und Rum-Eis, heißen Kaffee, Schlagsahne	10,00
Kerdreon: Marronencreme, Vanille-Eis, Kaffee-Eis, gesalzener Karamelleis, Schlagsahne	10,00
Men-dû: Mangosorbet, Honig und Pinienkarne Eis, Kokosnussmilch-Eis, Schlagsahne, kandierte Orangenschalen	10,00
Belle Île: Kouign-Aman-Eis, Milchkonfitüre-Eis, Nougateis, Shokoladen-Sauce, Schlagsahne	10,00
Ouessant: bretonischer-Eis, gesalzener Karamelleis, Milchkonfitüre-Eis, Karamell mit gesalzener Butter-Sauce, Schlagsahne	10,50
Saint Cado: Kouign-Aman, Vanille-Eis, Milchkonfitüre-Eis, Karamell mit gesalzener Butter-Sauce, Schlagsahne	10,50



1 Eiskugel (2,30€),
2 Eiskugel (4,50€) oder
3 Eiskugel (6,50€):

Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Nougat, Rosinen und Rum, gerösteten Buchweizer, Bretonischer, gesalzener Karamell, Milchkonfitüre, Spekulatius, Kouign Aman, Schokolade mit Haselnussgeschmack, Kokosnussmilch, Honig und Pinienkarne, Zitronenquark

Sorbet: Erdbeer, Mojito, Mango, Birne, Cidre, rot Paprika gebraten

Ty Bihan: Kaffee-Eis, gesalzener Karamelleis, Milchkonfitüre-Eis, bretonischer Kuchen, Schlagsahne	10,50
Sinagot: Shokoladeneis, gerösteten Buchweizer-Eis, Milchkonfitüre-Eis, Karamell mit gesalzener Butter-Sauce, Schlagsahne, Mandeln	10,50
Mégalihe: Birnensorbet, Mangosorbet, Cidresorbet, Himbeercoulis, Bananen, Schlagsahne	10,50
Plougastel: gerösteten Buchweizer-Eis, gesalzener Karamelleis, bretonischer-Eis, Schlagsahne, Erdbeeren	11,00
Mandoline: Nougateis, Schokoladeneis, Rosinen und Rum-Eis, Schlagsahne, bretonischer Kuchen	11,00
Baden: Cidre Sorbet, Kouign-Aman-Eis, Zitronenquark, Himbeercoulis, Erdbeeren, Schlagsahne	12,00

alkoholhaltiges Dessert

Pô: Rum und Mojitoeis	13,00
William: Birnen, Birnesorbet, Birnenlikör	13,50
Chaumière: gesalzener Karamelleis, bretonischer-Eis, Birnen, Birnenlikör	13,50
Breizh Kafé: Kaffee-Eis, Vanille-Eis, heißen Kaffee, Whisky, Schlagsahne	13,50
Marie Galante: heißen Kaffee, Kaffee-Eis, Nougateis, Vanille-Eis, Rum, Schlagsahne	14,00
Locmaria: Vanille-Eis, gerösteten Buchweizer-Eis, Milchkonfitüre-Eis, Erdbeeren, Himberlikör, Schlagsahne	16,00

Getränke & Aperitifs

Flasche Cidre

handwerklicher trocken Cidre François Séhédic (75cl) 5,5%vol <i>biologische Cidre La Forêt-Fouesnant (29), Goldmedaille 2023 CGA Paris</i>	13,90
handwerklicher süß Cidre François Séhédic (75cl) 2%vol <i>biologische Cidre La Forêt-Fouesnant (29)</i>	13,90
handwerklicher Rosé Cidre Sorre (75cl) 3%vol <i>1952 in Pleguer gegründet (35)</i>	13,90
handwerklicher trocken Cidre Sorre (33cl) 4,5%vol <i>1952 in Pleguer gegründet (35)</i>	5,50

Was für Apfelwein? süß oder trocken?

süß Cidre ist zwischen 2 und 3 Grad von Alkohol, trocken ist zwischen 4,5 und 6 Grad.

Digor kalon: Hénaff paste, Wurst von Guémené	7,50
Penn Kalet: Sardinen rilette mit kandied Zitron und Queller, Wurst von Guémené, Schneidbrett	8,50
Ty Croc'h: Pfannkuchen mit Käse und Schinken oder Ziegenkäse und Honig Wie tapas	7,00

Wein

Krug Landwein

Rot, Rosé oder Weiß

Domaine de l'Octroi, Agde

1Liter	11,90
50cl	6,50
ein Glas	3,00

La Madeleine St Jean

IGP Pays d'Oc,

Viognier, Weiß

Grenache, Cabernet, Sauvignon, Rosé

Grenache, Syrah, Rot

75cl	19,90
------	-------

Krug Cidre

trocken oder süß Cidre

1Liter	12,50
50cl	7,00
ein Glas	3,00

Krug Äpfelsaft

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

Aperitifs & Cocktails

Kir breton: Cidre und Brombeerlikör	5,50
Kir schwarzer Johannisbeerlikör und Weißwein	5,50
Chouchen in Eichenbarrique	6,00
Martini Rot oder Weiß	6,00
Muscat	5,50
Ricard	5,00
Whisky Ballantines (6cl)	7,50
Ti punch: Rum, Zitrone, Kandiszucker	6,50
Côte fleurie: Grand Marnier, Cidre, Erdbeerlikör	8,50
Cidria: Calvados, Cidre, Orangensaft	8,50
Punch planteur: Rum, Orangensaft, Ananassaft, Kandiszucker, Granatapfels	8,50
Pen Duick: Birnelikör, Orangensaft, Cidre, Mandelzuckersirup	8,50
Kerguelen: Himbeerlikör, Cidre, Chouchen	8,50
Yec'hed mat: Himbeerlikör, Cidre, Grapefruitsirup	8,50
Breizh Mojito: Rum, Kandiszucker, Pfirsichlikör, Cidre, Zitrone	8,50

Wasser und Getränken

Breizh Cola	3,50	1/2 Liter Evian	4,00
Breizh Cola zéro	3,50	1 Liter Evian	5,50
Orangina	3,20	1/2 Liter Perrier	4,00
Orangensaft	3,20	1 Liter Perrier	5,50
Ananassaft	3,20		
Limonade	3,20		
Sirup aus Wasser	2,80		
Eistee	3,20		



Kaffee & Tee

Espresso	2,40
Espresso mit Milch	2,60
Double espresso	3,80
Kaffee latte	4,20
Kaffee mit Schlagsahne	5,20
heiße Schokolade	4,80
Tee Damman Frères	4,20
Bzh Kafé (Eiskaffee)	4,80
Bzh Ti (Eistee)	4,80

Stirwen: ein Espresso Kaffee mit Kouign Aman kuchen, Karamell mit gesalzener Butter-sauce, Vanille-Eis 7,00

bretonische Bieren

- Cervoise** traditionell gebrautes Bier mit Honig (6°)
- Duchesse Anne** helles Lagerbier Goldmedaille Paris 2016 (7,5°)
- Telenn Du** biologisch braune Bier, gemälzter Gerste und Buchweizen, Goldmedaille Paris 2011 (4,5°)
- Blanche Hermine** Weißbier Goldmedaille Paris 2015 (4°)
- Bonnets Rouges** Rote Bier, mit Holunderbeeren (5,5°)
- Morgane** biologisch Amberbier, Goldmedaille Paris 2014 (5,5°)
- Coreff** Amberbier, Real Ale, lange Gärung (5°)
- Dramm Hud** helles Lagerbier (7,5°)

Bier in handwerklicher Tradition
Flasche 33cl

5,50

Menu

für 18,50€

1

Salat mit Tomaten und schwarzen Oliven
oder Pfannkuchen mit karamellierte Zwiebeln
oder Pfannkuchen mit Käse und Schnittlauch
oder Pfannkuchen mit Ei und Rahm
oder Pfannkuchen mit Schinken und Salat

und

2

Complète: Ei, Schinken, Käse
oder Ancienne: Käse, Speck, Pilze
oder Brestoise: geschnetzelte Tintenfische mit scharfe sauce
oder Terroise: Käse, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, Speck
oder Cabrette: Ziegenkäse, Speck, Salat
oder Gratinée: Ei, Zucchini, Käse

und

3

Crepe mit heiße Schokolade
oder Crepe mit Marmelade (Erdbeer, Himbeer oder Aprikose)
oder Crepe mit Butter und Zucker und Vanille-Eis
oder Crepe Honig und Zitron
oder Crepe flambierter Rum oder Calvados
oder 2 Eiskugel

Die Menu ist täglich geöffnet.

Änderungen oder die gemeinsame Nutzung wird nicht akzeptiert.

CÔTÉ Breizh

Worten und Legende der Golf von Mor- bihan



Nach der Legende, Feen wurden aus dem Wald von Brocéliande angetrieben. Sie werfen so viele Tränen, die in den Golf von Morbihan geschwungen. Dort warfen sie sich ihre Kränze an dem Tag, als die 365 Inseln im Golf gab. Drei Kronen in den Ozean gewagt Houat, Hoëdic und schönste der drei, die der Feenkönigin, Belle-Ile zu bilden.

Demat! Guten Tag!
Mat ar jeu? wie geht's?
Ya Ja
Trugarez Danke
Nann Nein
Ker Village, grossen Haus
Ti Haus
Ty Plouz Hütte
Breizh Bretagne
Yech'mat! Prost!
Kenavo! Auf Wiedersehen

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

Jeden Tag geöffnet vom 21.
Juni bis 21. September

Ankunftszeiten:
von 12 bis spätestens 13:30
Uhr
von 19 bis spätestens 21
Uhr

Kind Menu 9,50€ unter 10 Jahren

1 Pfannkuchen mit Schinken und Käse
oder Pfannkuchen mit Ei und Schinken
oder Pfannkuchen mit Ei und Käse
oder Pfannkuchen mit Ziegenkäse

und
2 Crepe mit Nutella
oder Crepe mit Zucker
oder Crepe mit Erdbeermarmelade
oder Eiswaffeln ein Kugel

und
3 Ein Erdbeersirup oder Minzsirup oder Granatapfelsirup oder Zitronsirup



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

