

La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La Bretagne
Nel Sud

Crêperie Glacier



Crespelle di
grano saraceno
Crepes di farina
di frumento

Insalate
Gelati

Sidro di Bretagna
Birre bretoni
Chouchen artigianale

La Carta

Crespelle di grano saraceno



Crespelle delle nostre nonne

Complète: prosciutto, uova, formaggio	8,50
Niguedouille: uova, formaggio, salame affumicato di trippa di Bretagna	10,00
Fermière: uova, formaggio, cipolle caramellate, panna	10,00
Campagnarde: uova, pomodori, prosciutto, funghi, panna	10,00
Kenavo: salame affumicato di trippa di Bretagna, fondente di mele, panna	11,00
Rustique: cipolle caramellate, formaggio, pancetta, funghi, panna	10,00
Gwen ha Du: salame affumicato di trippa di Bretagna, uova, cipolle caramellate, lattuga di agnello, semi di grano saraceno	11,00
Beg er Lann: uova, formaggio, pancetta, funghi, cipolle caramellate, panna	12,00

Crespelle delle chef

Glénan: uova, pomodori, melanzane con aglio e prezzemolo, cipolle caramellate, zucchini	11,50
Vannetaise: uova, zucchini, pomodori, prosciutto crudo, lattuga di agnello, parmigiano	11,50
Ribote: prosciutto crudo, pomodori, uova, funghi, cipolle caramellate, panna	11,50
Ar Goat: salame affumicato, formaggio, cipolle caramellate, salsa alla mostarde	11,50
Médoquine: petto d'anatra affumicato, fondente di mele, lattuga di agnello	12,00
Landaise: petto d'anatra affumicato, patate, funghi, panna e con aglio e prezzemolo	12,00
Ar-men: petto d'anatra affumicato, pero, miele, lattuga di agnello, mandorle tostate	12,00
Kig ar farz: uova, cipolle caramellate, salame affumicato, salsa alla mostarde, lattuga di agnello con salicornia	12,00

Crespelle del mare

Bevanda tradizionale bretone, idromele è la bevanda alcolica sciropposa che si trova in tutte le nostre trattorie. Il Chouchen è una variante di idromele. L'unica differenza è che il chouchen contiene succo di mela. Essa produce dal miele di grano saraceno, molto presente in Bretagna, che gli conferisce il suo colore scuro e il suo gusto.

Molène: calamari alla salsa piccanti di Bretagna, lattuga di agnello al parmigiano	13,00
Carnacoise: salmone affumicato, formaggio di capra, panna, lattuga di agnello	13,00
Quimpéroise: salmone affumicato, panna al cipollina e limone candito al sale di Guérande, lattuga di agnello	13,00
Arvor: uova, melanzane con aglio e prezzemolo, rilette di sardine alla limone condita al sale de Guérande e salicornia, lattuga di agnello, basilico	13,00
Bretonne: pettini di mare con panna al Chouchen, puré di porri	14,50

Crespelle al formaggio

Conleau: Roquefort, fondente di mele, lattuga di agnello con nocciola	11,00
Montagnarde: reblochon fondente, prosciutto crudo, lattuga di agnello	11,00
Kercado: formaggio di capra, miele, lattuga di agnello con semi di grano saraceno	11,00
3 fromages: reblochon, camembert e formaggio di capra	11,00
Kerbiquette: formaggio di capra, lattuga di agnello al basilico sorbetto di peperoni rosso arrostiti	11,00
Légenèse: formaggio di capra, marmellata di sidro, lattuga di agnello, nocciola	11,00
Penthièvre: camembert, fondente di mele, lattuga di agnello	11,00
Erdeven: formaggio di capra, lattuga di agnello, confettura di mirtilli, lattuga di agnello	11,00
Kraz: formaggio di capra, zucchini, cipolle caramellate, lattuga di agnello semi di grano saraceno	11,00
Tartiflette: reblochon, pancetta, cipolle caramellate, patate	12,00

Insalate

lattuga di agnello	6,00
lattuga di agnello con semi tostati	7,00
lattuga di agnello con Roquefort e noci	8,50
Arz: lattuga di agnello, pomodori, mais, tonno, uova, olive nere	14,00
Rabine: lattuga di agnello, pomodori, funghi, formaggio di capra sul pane, olive nere, salsa al basilico	14,00
Berder: lattuga di agnello, pomodori, Mozzarella di buffala, salsa al basilico, olive nere	14,00
Ponant: lattuga di agnello, pomodori, salmone affumicato, zucchini, basilico	15,00
Arradon: lattuga di agnello, pomodoro, prosciutto crudo, crostini, parmigiano, salsa caesar	14,00
Saint Michel: lattuga di agnello, pomodori, camembert al forno, basilico, olive nere	15,00
Saint Colomban: lattuga di agnello, pomodori, melanzane con aglio e prezzemolo, filetti di sardina, feta, salsa al basilico, olive nere	15,00

Crepes di farina di frumento

Gli storici stabilire l'origine della crepele al 7000 aC. Questo significava un impasto di acqua e vari cereali schiacciati miscelazione. Una pietra piatta, calda, cucinare permesso.



Crespelle e crepes sono artigianato e gelati sono prodotti da un ghiacciaio maestro

Le autentiche

Burro e zucchero	3,50
Cioccolato caldo	4,50
Succo di limone	4,50
Nutella	5,00
Caramello al burro salato	5,50
Miele e mandorle tostate	5,50
Cioccolato e caramello al burro salato	6,50
Cioccolato caldo e crema di castagne	6,50
Banane e cioccolato caldo	6,50
Fondente di mele	6,50
Pera, mandorle tostate, cioccolato caldo	6,50
Extra chantilly	2,00

Crepes per golosi

Mam Gozh: cioccolato caldo e gelato vaniglia	6,50
Bagadou: crema di castagne, gelato biscotti di Bretagna	7,00
Teignouse: caramello al burro salato e gelato caffè	7,00
Breizh'nut: pasta da spalmare cioccolato e noci, gelato caramello salato	7,50
Nougatine: cioccolato caldo, gelato torrone e salsa di lamponi	7,50
Antigua: cioccolato caldo e gelato latte di cocco	7,50
Saint Goustan: caramello al burro salato e gelato cioccolato alle nocciole	7,50
Niniche: caramello al burro salato, sorbetto sidro, chantilly	8,00
Iroise: scorze di arancia candita, caramello al burro salato, gelato malaga	8,00
Houat: crema di castagne, scorze di arancia candita, gelato caffè	8,00
Gavrinis: fragole, gelato Kouign-Aman, chantilly	8,50
Kerpenhir: lamponi, gelato miele e pinoli, chantilly	8,50
Hoëdic: cioccolato caldo, scorze di arancia candita, gelato Speculoos, chantilly	8,50
Menec: fragole, sorbetto mojito, chantilly, salsa di lamponi	8,50
Amzerzo: cioccolato caldo e crema di castagne, gelato biscotti di Bretagna y chantilly	8,50
Délice: pera, cioccolato caldo, sorbetto pera, chantilly, mandorle tostate	8,50
Marquise: mele fondente, caramello al burro salato, gelato vaniglia, chantilly e mandorle tostate	8,50
Ty Plouz: banane, Nutella e gelato Speculoos	8,50
Ty Coz: mele fondente, caramello al burro salato, gelato Kouign-Aman	8,50
Salidou: caramello al burro salato, gelato caramello salato, liquore di caramello alla "fleur de sel de Guérande"	8,50
Malouines: cioccolato caldo e caramello al burro salato, gelato saraceno arrostito, chantilly	8,50
Menimur: lamponi, sorbetto sidro, marmellata di sidro	8,50

Crepes flambée

Crepe flambée al Grand-Marnier o Calvados	7,50
Crepe Suzette: scorze di arancia candita, flambée au Grand-Marnier	8,00
Bannec: banana, gelato malaga, flambée al rum	8,50
Bigouden: crema di castagne, gelato vaniglia, flambée al rum	8,50
Mélusine: lamponi, gelato torrone, flambée al liquore di lamponi	8,50
Normande: mele fondente, flambée al Calvados	8,50
Gourmande: cioccolato caldo, gelato vaniglia, flambée al Grand-Marnier	8,50
Ecossaise: cioccolato caldo, scorze di arancia candita, flambée al whisky	8,50
Savoureuse: cioccolato caldo, gelato cioccolato alle nocciole, flambée al rum	8,50
Méaban: mele fondente, caramello al burro salato, gelato vaniglia, flambée al Calvados	9,00
Bréhat: pera, caramello al burro salato, gelato marmellata di latte, flambée al liquore di pere	9,00

Sapore dell'infanzia

Kouign Aman della casa con gelato vaniglia, fragole e salsa di caramello al burro salato 9,50

Gelati artigianale

I più classici

Chocolat liégeois: gelati vaniglia e cioccolato, salsa al cioccolato, chantilly	9,00
Café liégeois: gelati vaniglia e caffè, caffè caldo, chantilly	9,00
Dame blanche: gelato vaniglia, salsa cioccolato, chantilly	9,00
Poire Belle-Hélène: pera, gelato vaniglia, salsa cioccolato, chantilly	9,50
Banana split: banana, gelati cioccolato e vaniglia, sorbetto fragola, chantilly	9,50
Fraises Melba: fragole, gelato vaniglia, chantilly	10,00
Framboises Melba: lamponi, gelato vaniglia, chantilly	11,00

Le leccornie

Breizh: gelati caramello salato, biscotti di Bretagna e vaniglia, salsa cioccolato	9,50
Pen Raz: gelati cioccolato, vaniglia e torrone, salsa di lamponi, chantilly	9,50
Etel: Nutella, gelati cioccolato, cioccolato alle nocciole e biscotti di Bretagna, chantilly	10,00
Menhir: gelati vaniglia, caramello salato e malaga, caffè caldo, chantilly	10,00
Kerdreon: crema di castagne, gelati vaniglia, caffè e caramello salato, chantilly	10,00
Men-dû: sorbetti mango, gelati latte di cocco, miele e pinoli, chantilly e scorze di arancia candita	10,00
Belle Île: gelati Kouign-Aman, marmellata di latte, torrone, salsa cioccolato, chantilly	10,00
Ouessant: gelati biscotti di Bretagna, caramello salato e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly	10,50
Saint Cado: Kouign-Aman, gelati vaniglia e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly	10,50
Ty Bihan: gelati caffè, caramello salato e marmellata di latte, chantilly e biscotti di Bretagna	10,50
Sinagot: gelati cioccolato, saraceno arrostito e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly, mandorle	10,50



1 palla di gelato (2,30), 2
palle (4,50) o
3 palle (6,50) alla scelta:

Gelati: vaniglia, cioccolato, caffè, torrone, malaga, saraceno arrostito, marmellata di latte, caramello salato, biscotti di Bretagna, Speculoos, Kouign-Aman, Cioccolato alle nocciole, latte di cocco, miele e pinoli, lemon curd

Sorbetti: fragole, mojito, mango, pera, sidro, peperoni rossi arrostiti

Mégalithe: sorbetti pera, mango e sidro, pezzi di banana, salsa di lamponi, chantilly	10,50
Plougastel: gelati al saraceno arrostito, caramello salato e biscotti di Bretagna, chantilly, fragole	11,00
Mandoline: gelati torrone, cioccolato, malaga, biscotti di Bretagna, chantilly	11,00
Baden: sorbetto sidro, gelati Kouign-Aman e lemon curd, salsa di lamponi, fragole e chantilly	12,00

Coppe alcoliche

Pô: Rum e sorbetto mojito	13,00
William: pere, sorbetto pera e liquore di pera	13,50
Chaumière: gelati caramello salato e biscotti di Bretagna, pere e liquore di pera	13,50
Marie Galante: gelati caffè, torrone e vaniglia, caffè caldo, rum e chantilly	14,00
Breizh Kafé: gelati caffè e vaniglia, caffè caldo, whisky, chantilly	13,50
Locmaria: gelati vaniglia, saraceno arrostito e marmellata di latte, fragole e liquore di lamponi	16,00

Bevande & Aperitivo

Bottiglia di sidro

La bottiglia di sidro artigianale secco François Séhédic (75cl) 5,5%vol <i>Sidro biologico di produttore de la Forêt-Fouesnant (35) Medaglia di oro Paris 2023</i>	13,90
La bottiglia di sidro artigianale dolce François Séhédic (75cl) 2%vol <i>Sidro biologico di produttore de la Forêt-Fouesnant (35)</i>	13,90
La bottiglia di sidro artigianale rosato Cidrerie Sorre (75cl) 3%vol <i>Fondata nel 1952 a Pleguer (35)</i>	13,90
La bottiglia di sidro artigianale secco Cidrerie Sorre (33cl) 4,5%vol <i>Fondata nel 1952 a Pleguer (35)</i>	5,50

Antipasti

*Cosa sidro? dolce o secco?
sidro dolce è compreso tra 2 e 3 gradi
di alcol, sidro secco tra 4.5 e 6 gradi.*

Digor kalon: pâté Hénaff, salame di Bretagna	7,50
Penn Kalet: rilette di sardine alla limone condita , sale de Guérande e salicornia, salame di Bretagna	8,50
Ty Croc'h: crespelle prosciutto e formaggio o formaggio di capra e miele stile tapas	7,00

Vino

La caraffa di vino della regione
rosso, rosato o bianco
Domaine de l'Octroi, Agde

1litro	11,90
50cl	6,50
bicchiere	3,00

La Madeleine St Jean <i>IGP Pays d'Oc,</i> <i>Viognier, bianco</i> <i>Grenache, Cabernet, Sauvignon,</i> <i>rosato</i> <i>Grenache, Syrah, rosso</i> 75cl	19.90
---	-------

La caraffa di sidro

La caraffa di sidro secco o dolce

1litro	11,90
50cl	6,50
bicchiere	3,00

La caraffa di succo di mele

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

Aperitivo e Cocktails

Kir breton: crema di muri e sidro	5,50
Kir crema di ribes nero e vino bianco	5,50
Chouchen invecchiato in barili di quercia	6,00
Martini rosso o bianco	6,00
Muscat	5,50
Ricard	5,00
Whisky Ballantines (6cl)	7,50
Ti punch: rum, zucchero di canna, lime	6,50
Côte fleurie: Grand Marnier, sidro, crema di fragole	8,50
Cidria: Calvados, sidro, succo di arancia	8,50
Punch planteur: rum, succo di arancia e ananas, zucchero di canna, granatina	8,50
Pen Duick: liquore di pera, succo di arancia, sidro, orzata	8,50
Kerguelen: liquore di lamponi, Chouchen, sidro	8,50
Yec'hed mat: crema di lamponi, sidro, sciroppo di pompelmo	8,50
Breizh Mojito: rum, zucchero di canna, liquore di pesca, lime, sidro	8,50

Acque e bibite

Breizh Cola	3,50	Tè freddo	3,00
Breizh Cola zéro	3,50	1/2 litro Evian	4,00
Limonade	3,00	1 litro Evian	5,00
Orangina	3,00	1/2 litro Perrier	4,00
Succo di arancia	3,00	1 litro Perrier	5,00
Succo di ananas	3,00		
Sciroppo	2,50		



Caffè e tè

Espresso	2,30
Espresso con latte	2,50
Doble espresso	3,50
Caffè con latte	3,80
Caffè chantilly	4,80
Cioccolato	4,80
Tè Damman Frères	4,20
Bzh Kafé (caffè freddo)	4,80
Bzh Ti (tè freddo)	4,80

Stirwen:

espresso, uno piccolo Kouign Aman, salsa caramello al burro salato e gelato alla vaniglia
7,00

Birre di Bretagna

- La Cervoise** birra chiara, tradizionale con 7 piante e miele (6°)
- La Duchesse Anne** birra chiara, sapori fruttati e maltati, naturalmente fermentata Medaglia di Ora Paris 2016 (7,5°)
- La Telenn Du** birra biologica scura, orzo maltato e saraceno, dolce e leggera Medaglia di Ora Paris 2011 (4,5°)
- La Blanche Hermine** birra bianca, bassa gradazione Medaglia di Ora Paris 2017 (4°)
- Les Bonnets Rouges** birra rosso, alle bacche di sambuco, sapore de caramello (5,5°)
- La Morgane** birra ambrata biologica Medaglia di Ora Paris 2014 (6°)
- La Coreff** birra ambrata (5°)
- La Dramm Hud** birra ambrata (7,5°)

bottiglia 33cl,

5,50

Menù

a 18,50€

1

- o Insalata con pomodori e olive nere
- o Crespelle con cipolle caramellate
- o Crespelle formaggio e cipollina
- o Crespelle uova e panna
- o Crespelle prosciutto e insalata

e

2

- o Complète: uova, prosciutto, formaggio
- o Ancienne: formaggio, pancetta, funghi
- o Bretoise: calamari alla salsa piccanti di Bretagna
- o Terroise: formaggio, pomodori, cipolle caramellate, pancetta
- o Cabrette: formaggio di capra, pancetta, insalata
- o Gratinée: uova, zucchini, formaggio

e

3

- o Crepe a cioccolato caldo
- o Crepe con marmellata (fragole, lamponi, albicocche)
- o Crepe al burro, zucchero e gelato vaniglia
- o Crepe al miele e limone
- o Crepe flambée al Rum o Calvados
- o 2 palline di gelato

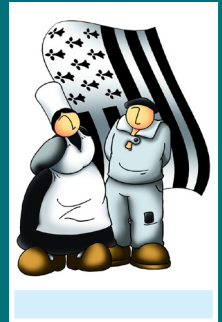
Il menu è servita tutti i giorni e la sera

le modifiche o la condivisione non sono possibile in menù



CÔTÉ Breizh

Parole e leggen- da del Golfo di Morbihan



Nella leggenda, fate sono stati banditi dalla foresta di Brocéliande.

Hanno versato tante lacrime che oscillavano nel Golfo di Morbihan. Ci si gettarono le loro corone di fiori il giorno in cui ha dato le 365 isole del Golfo.

Tre corone avventurati verso l'oceano per formare Houat, Hoëdic e la più bella delle tre, quella di The Fairy Queen, Belle-Ile.

Demat! Buongiorno!

Mat ar jeu? Come stai?

Ya Si

Trugarez Grazie

Nann No

Ker Villaggio, grande casa

Ti Casa

Ty Plouz Casetta

Breizh Bretagna

Yech'mat! Salute!

Kenavo! Ciao!

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

Aperto tutti i giorni
dal 21 giugno al 21 settem-
bre

Orari di arrivo:
dalle 12:00 alle 13:30 al più
tardi
dalle 19:00 alle 21:00 al più
tardi

Menù per bambini 9,50€ meno di 10 anni

Crespelle prosciutto e formaggio

- 1 o Crespelle uova e prosciutto
- o Crespelle uova e formaggio
- o Crespelle formaggio di capra

2 Crepe alla Nutella

- o Crepe con zucchero
- o Crepe alla marmellata di fragole
- o Cornetto con una pallina di gelato

3 Uno sciroppo d'acqua di fragola, granatina,
mento, limone o pesca

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 Carnacoise (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 kig ha farz ou un kouign-amann. Pour accompagner tout cela, les patrons vous feront découvrir une carte de cidres naturels et de bières bretonnes. La Bretagne s'invite dans le sud !

Petit Futé 2020

