

## Un peu d'Histoire ...

Ici, on ne perd pas la tête. Sauf pour les crêpes !

Vous êtes assis dans une maison presque aussi vieille que le cidre breton - elle est l'une des plus ancienne de Plouay.

Longtemps auditoire de justice, elle a vu défiler des nobles, des juges, des témoins ... et une figure devenue légende : le Marquis de Pontcallec.

Clément de Guer, marquis de Pontcallec, a tout pour intriguer : mousquetaire du roi, fils d'une grande lignée bretonne ruinée, amateur de chasse, de tabac ... et de rébellion.

Privé de son héritage, il rumine sa rancune. Alors quand le Régent Philippe d'Orléans impose de nouveaux impôts à la Bretagne, le Marquis y voit une occasion de s'insurger.

Il rejoint une conspiration hasardeuse avec quelques nobles en colère. Le but ? Défendre les libertés bretonnes - ou simplement en découdre avec le pouvoir. La tentative échoue. Il est capturé à Lignol, jugé à Rennes, et décapité à Nantes en 1720, sur ordre du Régent.

Depuis, son nom est resté. Les rues voisines s'appellent encore rue du Marquis et rue de la Justice. Et cette maison qui a tout vu accueille aujourd'hui des convives plus paisibles ... mais tout aussi affamés.

Alors régaliez-vous, trinquez, et gardez l'œil ouvert ! ... Car si l'esprit du Marquis rôde encore ici, ce n'est pas pour nourrir un complot, mais pour voler une crêpe bien garnie en douce !

## Bienvenue au Relais du Marquis

(Ici où l'histoire croustille autant que les crêpes !)

LA TERRASSE EST OUVERTE AUX BEAUX JOURS.

## Formules Spéciales

### Formule "Crêpes à Volonté"

17 € / personne

(Valable les dimanches et jours fériés - sur réservation, minimum 20 personnes)

Crêpes complètes (servies à table)\*

Œuf, jambon, gruyère

+

Crêpes sucrées (Sucre, Confiture, Nutella)\*

+

Accompagnements :

salade verte, méli-mélo de légumes ou ratatouille.

Boissons non comprises

(possibilité de les fournir ou de les facturer selon votre choix).

Location de la salle : 350 € (Service à table inclus).

\*Allergènes : ● Gluten, ● Œufs, ● Lait, ● Soja, ● Fruits à coque (Nutella), ● Alcool.

⚠ GASPILLAGE : Tout gaspillage sera facturé...  
ici, on ne jette pas les bonnes crêpes ! 🍷🍷

### Formule "Café Enterrement"

10 € / personne

(Sur réservation - minimum 15 personnes)

Crêpes sucrées (Sucre, Confiture, Nutella)\*

servies avec café, jus de pomme et cidre breton •.

Une formule simple, douce et conviviale,  
pour partager un moment de réconfort en toute sérénité.

\*Allergènes : ● Gluten, ● Œufs, ● Lait, ● Fruits à coque (Nutella), ● Alcool.

### Le Relais du Marquis - Une Crêpe Sinon Rien

« L'esprit du Marquis veille sur vos papilles... »

Légende des 14 Allergènes :

● GLU - Gluten (blé, seigle, orge, avoine...)	● SOJ - Soja	○ MOL - Mollusques
● OEU - Œufs	● ALCO - Alcool	● CEL - Céleri
● LAI - Lait et produits laitiers	● ARA - Arachides	● MOU - Moutarde
● NOI - Fruits à coque	● POI - Poissons	○ SES - Graines de sésame
	● CRU - Crustacés	○ SUL - Sulfites

⚠ Les allergènes sont indiqués conformément à la réglementation (UE n°1169/2011).  
Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de votre commande.

Fait à Plouay

Document interne - Menu en vigueur au Relais du Marquis,  
susceptible d'évoluer selon saison et approvisionnement.

# CRÊPERIE

## Le Relais du Marquis

Une Crêpe sinon rien !



Blason de la famille de Guer,  
héritière du marquisat de Pontcallec, à partir de 1598.



PLOUAY

## Crêpes de Blé Noir

( salées )

### Les Spécialités

La Forestière champignons, lardons, crème, persillade ●●	8,00 €
La Biquette tomate, chèvre, miel ●	8,00 €
La Suisse chèvre, emmental, mozzarella, bleu ●	8,00 €
L'Espagnole chorizo, emmental, mozzarella, œuf ●●	8,00 €
La Mortagne boudin noir, oignons confits, pommes	9,00 €
La Périgord foie gras, confit d'oignons, purée de figues, salade ●●●	13,00 €
La Nordique saumon fumé, crème ciboulette, citron, salade ●●	11,00 €
Crêpe de blé noir et son bol de lait ribot ●	6,00 €

### Les Traditionnelles

Sarrazin, beurre ●	3,00 €
Complète Jambon jambon, emmental, mozzarella, œuf ●	8,00 €
Complète Poulet poulet, emmental, mozzarella, œuf, persillade ●	9,00 €
Complète Saucisse saucisse, emmental, mozzarella, œuf, persillade ●	9,00 €
Complète Andouille andouille, emmental, mozzarella ●	9,00 €

### Les Suppléments

Ingrédient supplémentaire (jambon, œuf, poulet, saucisse, chorizo, emmental, mozzarella, chèvre, confit d'oignons, champignons...)	+ 1,50 €
Suppléments andouille ou boudin noir	+ 2,00 €

### Omelettes sur Bittig

Jambon, emmental, mozzarella ●●●	8,00 €
Champignons, lardons, crème, persillade ●●●	8,00 €
Andouille, emmental, mozzarella, persillade ●●●	8,50 €
Boudin, oignons, œufs, persillade ●●●	8,50 €

(Toutes les omelettes sont accompagnées d'une crudité.)

Les allergènes sont indiqués par des pastilles de couleur, se référer au tableau de légende au dos de la carte.



## Crêpes de Froment

( sucrées )

### Les Traditionnelles

Beurre ●●	2,50 €
Beurre sucre ●●●	3,00 €
Caramel beurre salé ●	4,00 €
Chocolat maison ●●	4,00 €
Nutella ●●●	4,00 €
Confiture (fraise, myrtille, cassis) ●	4,00 €
Citron Miel (Causaril) ●	4,00 €
Crème de marron ●●	4,00 €
Pomme caramélisée ●●	4,50 €

### Les Suppléments

Ingrédient supplémentaire	+ 1,50 €
Nutella, caramel, chocolat maison, citron, miel, banane, amandes, noix de coco, chantilly, confiture	

### Les Crêpes Flamées

Rhum, caramel ●●●	6,00 €
Beurre sucre, Grand Marnier ●●●	6,00 €

### Les Spécialités Sucrées

Caramel beurre salé, glace vanille, nougatine, chantilly ●●●	7,50 €
Chocolat, glace vanille, chantilly, amandes ●●●	7,50 €
Banane caramélisée, chocolat, glace vanille, chantilly ●●	7,50 €
Pomme caramélisée, glace vanille ou chocolat, chantilly ●●	7,50 €
Crème de marrons, glace vanille, amandes, chantilly ●●●	7,00 €
Ananas, fraise ou poire (selon saison), glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly ●●	7,50 €

### Glaces

1 boule	2,00 €	Supplément	+ 0,50 €
2 boules	4,00 €	Chantilly ou coulis (caramel, chocolat, fruits rouges)	
3 boules	6,00 €		

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, citron, framboise, myrtille, rhum-raisin, menthe, pêche, cassis ●●

### Cocktail Glacé

Colonel : Sorbet citron, vodka ●●	8,00 €
-----------------------------------	--------

### Desserts

Crème brûlée ●●	5,00 €
Île flottante ●●	5,00 €

Les allergènes sont indiqués par des pastilles de couleur, se référer au tableau de légende au dos de la carte.



## Boissons

### Eaux et divers

Orangina, Coca-Cola, Schweppes 25 cl	3,00 €
Breizh Cola ou Zéro ou Tea 33 cl	3,50 €
Perrier 33 cl	3,00 €
Jus de fruits (orange, pomme, etc...) 25 cl	2,50 €
Limonade 33 cl	2,50 €
San Pellegrino	50 cl : 3,50 € 1 L : 5,00 €
Eau minérale	50 cl : 1,00 € 1,5 L : 2,50 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, etc.) 25 cl	3,00 €
Diabolo (menthe, grenadine, fraise, citron, etc.) 25 cl	3,00 €
La bolée de lait ribot 25 cl	3,50 €
Supplément tranche citron	0,50 €

### Cidres Artisanaux

Cidre brut - Cidrie Martin 75 cl	10,50 €
Cidre brut - Cidrie Nicol Surzur 75 cl	10,00 €
La Bolée - Cidrie Nicol 25 cl	3,50 €

### Cidres d'Exception

Royal Guillevic - Cidrie Nicol 75 cl ●	14,50 €
Royal Guillevic - Cidrie Martin 75 cl ●	12,00 €
Jus de pomme - Cidrie Nicol 33 cl	5,00 €

### Bières Bretonnes Artisanales

Micro brasserie l'Esk'ale Blonde 33 cl ●	6,50 €
Micro brasserie l'Esk'ale Blanche 33 cl ●	6,50 €
Micro brasserie l'Esk'ale Ambrée 33 cl ●	7,00 €

### Bières

Desperados 5,9 % vol. - 33 cl ●	5,00 €
1664 Blonde 5,5 % vol. - 33 cl ●●	4,00 €

### Apéritifs

Kir breton (cidre) 20 cl	4,00 €
Kir (blanc) cassis, pêche, mûre 12 cl	4,50 €
Kir pétillant cassis, pêche, mûre 12 cl	5,00 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Martini blanc / Suze 6 cl	4,50 €
Pommeau de Bretagne 6 cl	4,50 €
Whisky Breton	
"Eau Silver Broceliande" 5 cl	7,00 €

### Oigestifs

Grand Marnier 4 cl	5,00 €
Jet 27 4 cl	5,00 €
Calvados 4 cl	5,00 €
Crème de Whisky 4 cl	5,00 €

### Cafés et Thés

Thé en infusion	3,00 €
Café crème	2,50 €
Café expresso	2,00 €
Café viennois	4,00 €

