



Bienvenue dans l'univers de Karine et Aubin, mère et fils.

Les années folles est une crêperie familiale qui risque de vous surprendre
Notre petit grain de folie : vous proposer des glaces salées pour accompagner vos galettes
Notre envie : vous faire découvrir une belle carte de cidre

Les producteurs et artisans que nous avons sélectionné :

Au moulin de la fatigue
Terre de glaces
Atlantique Saveurs

Mûroise & Cie
Patrick Séché La Baule

47 AV. GÉNÉRAL DE GAULLE – 44380
PORNICHET, FRANCE

FORMULE DU MIDI

13,90€

(hors week-ends et jours fériés)

Galette œuf fromage jambon
ou galette œuf fromage sauce tomate maison
Crêpe beurre-sucre ou confiture
Bolée de cidre ou bolée de jus de pomme ou café

MENU ENFANT

9,90€

Petite galette jambon fromage
Crêpe (beurre, sucre, chocolat, nutella,
confiture) ou 1 boule de glace
Sirop à l'eau ou diabolo

LES SALADES COMPOSÉES

Serrano, Jambon serrano, blinis, chèvre frais, salade verte,	12,60€
Norvégienne, Saumon fumé, blinis, ciboulette, salade verte,	13,90€
Chevrine, Chèvre chaud, miel, blinis, lardons, noix, salade verte	12,60€

LES GALETTES DE BLÉ NOIR

Ingédient supplémentaire: 2,00€ / salade verte: 3,00€

Beurre	3,50€	Oeuf jambon	5,90€
Oeuf	4,00€	Oeuf andouille	7,10€
Fromage	4,60€	Fromage champignons	6,80€
Jambon	4,50€	Fromage andouille	7,10€
Andouille	5,80€	Fromage jambon	6,50€
Saucisse	5,60€	Fromage oignons	6,90€
Oeuf fromage	5,90€	Saumon fumé, sauce ciboulette, citron	12,50€

LES COMPLÈTES

Ingédient supplémentaire: 2,00€ / salade verte: 3,00€

Oeuf fromage jambon	7,50 €
Oeuf fromage champignons	7,50 €
Oeuf fromage chorizo / andouille de Guéméné	8,60 €
Oeuf fromage oignons	7,50 €
Oeuf fromage sauce tomate	7,50 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts.

NOS SPECIALITÉS

Laissez vous surprendre et ajoutez un grain de folie à vos galettes. Accompagnez les d'une glace artisanale selon nos suggestions (Glace chèvre, moutarde à l'ancienne, framboise-poivron, noix, Roquefort : + 3,3€)

<i>Carbonara</i> , Lardons, oeuf, crème fraîche, oignons, Emmental	10,30 €
<i>3 fromages</i> , Emmental, Reblochon, chèvre, salade verte, noix (suggestion glace noix)	10,50 €
<i>Catalane</i> , Chorizo, oeuf, Emmental, sauce tomate, champignons (suggestion sorbet framboise poivron)	10,50 €
<i>Périgord</i> , Magret de canard, confiture de figues, chèvre frais, salade verte, noix (suggestion glace chèvre ou noix)	12,50 €
<i>Curé Nantais</i> , Curé Nantais, pommes cuites, oignons, salade verte (suggestion glace moutarde)	12,00 €
<i>Raclette</i> , Fromage à raclette, pommes de terre, poitrine fumée, cornichon, salade verte	11,50 €
<i>Tartiflette</i> , Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, salade verte	11,50 €
<i>Charleston</i> , Chèvre, miel, jambon serrano, salade verte (suggestion glace noix ou chèvre)	11,00 €
<i>Suédoise</i> , Saumon fumé, fondue de poireaux, citron, glace chèvre	13,50 €
<i>Lindy Hop</i> , Saucisse, oeuf, Emmental, glace moutarde à l'ancienne	12,00 €
<i>Camembert</i> , Andouille, pommes cuites, camembert, salade verte	11,50 €
<i>Moutarde</i> , Andouille, Emmental, oignons, sauce moutarde à l'ancienne	10,80 €
<i>Végétarienne</i> , Champignons, sauce tomate, Emmental, salade verte	10,50 €
<i>La Boudinée</i> , Boudin noir, pommes cuites, salade verte	12,50 €
<i>La Fourme d'Ambert</i> , Fourme d'Ambert, poire, poitrine fumée, noix (suggestion glace noix)	12,50 €
NOUVEAUTÉ	
<i>La Max</i> , Crêpe de froment, jambon, Emmental	6,50 €
NOUVEAUTÉ	

GALETTE SAUCISSE JE T'AIME

Nos galettes saucisses sont accompagnées de salade verte
Saucisse bretonne artisanale, env. 120gr

<i>Hot-dog</i> , Saucisse, Emmental, Ketchup, moutarde, oignons frits	NOUVEAUTÉ	10,50 €
<i>La Rennaise</i> , Saucisse, oignons, sauce moutarde à l'ancienne		10,50 €
<i>La Saucisse Camembert</i> , Saucisse, Camembert, moutarde fine		10,50 €

LES CRÊPES DE FROMENT

Supplément +2 € Chocolat maison, Caramel beurre salé maison, Chantilly, Coco rapée, Eclats de Spéculoos, Cacahuètes
Flambage 3,60 €, Boule de glace 3,30 €

LES SPÉCIALITÉS

<i>Chocorange</i> , Confiture d'orange, chocolat	6,90 €
<i>CocoBane</i> , Banane, chocolat, glace coco chantilly	8,30 €
<i>Tatin</i> , Pommes cuites, caramel, glace vanille	7,90 €
<i>La Sanguine</i> , Confiture d'orange, chocolat, glace orange sanguine,	8,90 €
<i>Caramelos</i> , Caramel, éclats de spéculoos	6,90 €
<i>Amandine</i> , Chocolat, amandes torréfiées, chantilly	7,60 €
<i>Snickers</i> , Caramel, chocolat, cacahuètes, glace vanille	8,90 €
<i>Helena</i> , Poire sirop, chocolat, glace vanille, amandes grillées, chantilly	8,90 €
<i>Mont Blanc</i> , Crème de marron, glace vanille, chantilly	8,90 €
<i>Lemon-Curd</i> , Crème citron, meringue	7,50 €
<i>La Flamande</i> , Pommes cuites, crème de Speculoos, éclats de Speculoos	8,90 €
<i>La Qasti</i> , Crème de pistache, glace fleur d'oranger, éclat de pistache	9,50 €
<i>La Jelly crêpe</i> , Beurre de cacahuète, confiture de fraise	8,90 €

CRÊPES FLAMBÉES

<i>Flambée</i> Beurre-sucre, flambée au rhum, grand marnier ou calvados	6,90 €
<i>Caraïbes</i> Banane cuite flambée au Rhum (+2€ coco rapée)	7,90 €
<i>Normande</i> Pommes cuites flambées au Calvados	7,90 €
<i>Orangeraie</i> Confiture d'orange flambée au grand Marnier	7,90€

LES CRÊPES DE FROMENT

Beurre ou sucre	3,30 €	Banane Chocolat	6,90 €
Beurre-sucre	3,60 €	Nutella	5,20 €
Confiture artisanale		Citron	5,10 €
<i>Muroise & Cie</i>	4,70 €	Crème citron	6,10 €
<i>Muroise</i> , Fraise de Plougastel, Fraise-Framboise Bio, Abricot du Roussillon, Framboise Bio, Orange avec zeste Bio, Figue Bio.		Miel	4,70 €
		Miel Citron	5,70 €
<i>Caramel beurre salé maison</i>	6,10 €	Pommes cuites	5,70 €
<i>Chocolat Maison</i>	5,50 €	Crème de marron	4,80 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts.

LES COUPES GLACÉES

Chocolat maison, caramel beurre salé maison et chantilly maison

Glaces élaborées par un producteur artisanal breton depuis 1994

Dame blanche	8,40 €	Colonel	8,60 €
Trois boules vanille, sauce chocolat, chantilly		Trois boules citron vert, vodka	
Café liégeois	8,40 €	Antillaise	8,60 €
Deux boules café, une boule vanille, sauce café, chantilly		Deux boules vanille, raisins macérés au rhum, chantilly	
Chocolat liégeois	8,40 €		
Deux boules chocolat, une boule vanille, chocolat, chantilly			
Caribou	8,40 €		
Deux boules caramel, une boule vanille, caramel, chantilly			

LES BOULES DE GLACE

1 boule 3,30€

2 boules 5,40€

3 boules 7,30€

Vanille Gousse de Madagascar
Caramel beurre salé de Guérande
Framboise poivron
Fraise
Citron vert
Orange sanguine

Chocolat
Café
Menthe-chocolat
Pistache
Fleur d'oranger

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.20 €
Café crème	2.60 €
Thé, infusion	3.40 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts.

LES BOISSONS

LES EAUX

Plancoët ou Plancoët fines bulles, 100cl	6,00 €
Plancoët ou Plancoët fines bulles, 50cl	4,50 €

LES SODAS

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Agrum, Breizh Tea, 33cl	3,50 €
Breizh Tonic 25cl	4,50 €

LES JUS DE FRUIT

Jus de pomme pétillant Saint Adrien 75cl	11,90 €
JDF Minute Maid (Ananas, Orange, Tomate) 25cl	3,70 €
Jus de pomme Kerné Pichet 50cl	6,90 €
Jus de pomme Kerné Bolée 25cl	3,90 €
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	2,80 €
Diabolo limonade (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	3,50 €

LES APÉRITIFS

Apérol Spritz	7,70 €	Whisky	5,50 €
Punch maison	7,50 €	Ricard	3,50 €
Kir Sauvignon / Kir Breton	3,90 €	Menthe Pastille	5,50 €
Kir Royal	4,90 €	LES BIÈRES	
Porto Rouge / Blanc	4,10 €	La Brigantine Blonde 33cl	5,90 €
		La Brigantine Ambrée 33cl	5,90 €

LES VINS

LES ROSÉS

Rosé Corse Terra Santa	6,00 €	Verre 15cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Rosé IGP Méditerranée Nautic	6,50 €		16,00 €	21,00 €

LES ROUGES

Oc Syrah Orangerie Rouge	6,00 €	16,00 €	19,00 €
--------------------------	--------	---------	---------

LES BLANCS

Sauvignon Blanc	5,50 €	10,00 €	17,00 €
Pétillant Veuve lalande blanc de blanc	7,00 €		22,00 €