

pour les enfants

Gobelet souvenir
offert



Menu Petit Corsaire

Au choix : Galette Mini complète, Mini burger Frites
Au choix : Crêpe Sucre, Confiture, Nutella, Glace 2 Boules

9,20 €

Jusqu'à 6 ans !

La suggestion du capitaine

Soupe de Poissons à la bretonne

Accompagnée d'emmental râpé, crème épaisse, rouille et croutons
ail/persil

12,20 €

*Le capitaine propose au marin d'eau
douce qui ne mange pas de galette*



Bavette Frites

Sauce Cannibale ou Fondue
d'oignons

18,70 €

Nos Salades

Scarlette

Tenders de poulet aux graines, Salade
mesclun, Tomate fraîche, Croûtons à
l'ail, Oignons frits, Sauce Caesar

15,00 €

James Norrington

Filet de saumon frais poêlé, Salade
mesclun, Tomate fraîche, Billes de
mozzarella, Vinaigre balsamique, Sauce
Caesar, Ciboulette

17,70 €



DEGEMER MAT AT MAD AVEL (Bienvenue chez «Bon Vent»)

Chers clientes, Chers clients, amoureux de la Bretagne

Nous nous permettons une petite explication utile concernant notre « restaurant » : familial (pas une chaîne commerciale) et traditionnel (pas un fast food !!!!!).

Vous entrez dans le monde des « Maîtres Crêpiers », issus de l'École TREBLEC, en pays Gallo, au coeur de la Bretagne, fief des meilleurs crêpiers : gage de tradition et de qualité.

Nous mettons tout en oeuvre pour satisfaire notre clientèle en proposant des galettes et crêpes « fait maison », cuites à la minute et à la demande.

Des produits frais et artisanaux vous sont proposés, entre autre notre célèbre Caramel Beurre Salé « fait maison ».

Beaucoup nous assimilent aux crêpes de fête foraine ou de foire, il n'en est rien : pour déguster nos produits, un peu de patience est nécessaire.

Alors, installez-vous et laissez-vous emporter par les rythmes celtes et le décor atypique. Nous nous occupons de flatter votre palais.

KENAVO

L'Équipe MAD AVEL


Accès Allergène MAD AVEL



<http://www.madavel.fr/allergene.pdf>

Les apéritifs



Kir Chambord (Cidre demi-sec, Liqueur de Framboise Royale)	6,20 €
Kir Breton au cidre (Cassis, Mûre, Fraîse de Plougastel)	5,80 €
Ricard (2cl)	4,20 €
Ricard - Sirop (2cl)	4,60 €
Martini Blanc ou Rouge ou Dry (4cl)	4,00 €
Pommeau (4cl)	4,00 €
Chouchen, Hydromel (4cl)	5,50 €
Whisky (4cl)	Breizh (Breton) 6,50 €
	Grant's 6,90 €
	Jack Daniels 7,20 €
	Eddu (Breton) 8,00 €
Morgan Cola (Rhum Captain Morgan 4 cl, Coca, Rondelle de citron)	8,50 €
Trou Pirate (Glace coco et Rhum Captain Morgan) 	7,50 €

Les Cocktails

Le Sapin Vert	5,90 €
Cidre demi-sec, Calvados, Curacao, Martini Dry	
Le Caraïbo	4,70 €
grenadine, limonade, jus d'orange, jus de citron	
Le Bretagne	5,90 €
Fine de Bretagne, Jus de Pommes, Sirop de Citron	
Le Daoulas	5,90 €
Liqueur de fraise de Plougastel, Noilly Prat, Cidre demi-sec	
L'Hydromelix	5,90 €
Chouchen, fraise de Plougastel, cidre	

Les Bières

	25cl	50cl
Pression Licorne		
Elsass	3,60 €	6,20 €
Black	3,80 €	7,00 €
Amer Bière (25cl)		4,50 €
El Grande (33cl) aromatisée Tequila		5,50 €
Panaché, Monaco (25cl)		4,00 €
Bière Cubanisto (33cl) aromatisée Rhum		5,40 €
Bière sans alcool (33 cl)		5,10 €

Les Cidres bretons VAL DE RANCE

	Bouteilles (75cl)		Pression (½ SEC)
Brut	11,50 €	Bolée 20cl	3,70 €
Doux	11,50 €	Pichet 50 cl	6,90 €
Rosé	11,50 €	Pichet 75 cl	9,40 €
		Pichet 100 cl	12,40 €



Bières bretonne



Duchesse Anne Triple, Blanche Hermine,
Bonnet Rouge, Cerveoise, Coreff Ambrée,
Mor Braz, Mor Bihan, Telenn Du, Morgane
Bio, Lancelot, XI.I Samhaïn

(33cl)
6,00 €



Le Capitaine vous propose
en apéritif à partager :

Galettes apéro
(Galettes roulées : fromage
ou Jambon)

8,20 €



Les Boissons



(33cl)
Coca-cola
Breizh cola
Coca-cola Zéro
Perrier

4,10 €

(25cl)
Orangina
Lipton Ice Tea
Schweppes Agrumes
Fanta
Oasis Tropical

Joker (25cl) Pomme, Orange, Raisin, Tomate	3,90 €
Limonade (25cl)	2,90 €
Diabolo (25cl)	3,50 €
Sirop à l'eau (25cl)	2,50 €
Carola (50cl) Bleue	3,30 €
Verte	3,30 €
Rouge	3,30 €
Supplément sirop	0,90 €



<u>Jeanne de Belleville</u>	12,40 €
<i>Poulet mariné à la crème, ciboulette, Champignons forestiers poêlés au beurre salé, crème fraîche épaisse</i>	
<u>Bill le bottier</u>	12,70 €
<i>Brisures de roquefort, Dés de chèvre buchette, Emmental râpé, Salade mesclun, cerneaux de noix, croûtons ail/persil</i>	
<u>Barbe Noire</u>	12,70 €
<i>Fromage raclette fondu, Tranchettes de lard fumé, Pommes de terre sautées, Crème fraîche épaisse, Fondue d'oignons</i>	
<u>Marie Read</u>	13,40 €
<i>Tranchettes de lard fumé, Emmental râpé, Chèvre buchette, Oeuf, Rondelles de tomate, Ciboulette</i>	
<u>Robert Surcouf</u>	13,40 €
<i>Andouille de Guéméné grillée, Sauce à la moutarde à l'ancienne, Emmental râpé</i>	
<u>Davy Jones</u>	13,30 €
<i>Épinards cuisinés au beurre salé, Emmental râpé, Oeuf, Ricotta, Pignons de pins grillés</i>	
<u>Jacques Cartier</u>	17,00 €
<i>Saumon frais poêlé, Crème fraîche épaisse, Oeufs de lompe, Jus de citron, Salade mesclun</i>	
<u>Jack Sparrow</u>	13,90 €
<i>*Fuego (tabasco vert) ou *Volcano (tabasco rouge) ou *Smokey (tabasco fumé)</i>	
<i>Fondue de tomates au basilic, Lamelles de chorizo doux, Tabasco *, Oeuf, Emmental râpé, Salade mesclun</i>	
<u>Cannibale</u>	
<i>Steak haché frais (180 gr), Oeuf au plat, Emmental râpé, Sauce crème Champignons et lardons</i>	15,00 €
<i>Double steak haché frais (360 gr), Oeuf au plat, Emmental râpé, Sauce crème Champignons et lardons</i>	19,10 €
<u>Mad Avel</u>	18,00 €
<i>Coquilles St Jacques, Julienne de carottes/poireaux, Sauce beurre blanc citronnée, Vinaigre balsamique avec une touche de ciboulette</i>	

1 Ingrédient supplémentaire 2,50 €

Oeuf, Champignons forestiers, Crème, Emmental, Sauce beurre blanc citronnée, Sauce

Prix Nets

Farine de sarrasin complet - issu du Moulin de l'Écluse PONT L'ABBE (29)



Farine de Sarrasin complète

<u>Beurre</u>	5,20 €
<u>Oeuf</u>	5,50 €
<u>Jambon</u>	5,50 €
<u>Emmental</u>	5,50 €
<u>Jambon, Oeuf</u>	6,90 €
<u>Jambon, Emmental</u>	6,90 €
<u>Oeuf, Emmental</u>	6,90 €
<u>Oeuf, Lard fumé</u>	7,40 €
<u>Forestière</u>	10,20 €
<i>Emmental, Jambon, Champignons forestiers, Crème épaisse</i>	
<u>Végétarienne</u>	11,10 €
<i>Tomates cuisinées, Fondue d'oignons, Champignons forestiers, Galette de Pommes de terre, Salade</i>	
<u>Complète</u>	9,10 €
<i>Jambon, Oeuf, Emmental</i>	
<u>Complète Champignons</u>	10,10 €
<i>Complète + Champignons forestiers</i>	
<u>Complète Soubise</u>	10,10 €
<i>Complète + Fondue d'Oignons</i>	
<u>Complète Fondue de Tomates</u>	10,10 €
<i>Complète + Fondue de Tomates</i>	
<u>Complète Salade</u>	10,10 €
<i>Complète + Salade</i>	

1 ingrédient supplémentaire 2,50 €

Oeuf, Champignons forestiers, Crème, Fromage, Sauce beurre blanc citronnée, Sauce crème champignons et lardons, Sauce à la moutarde à l'ancienne, Salade, Jambon,

Farine de sarrasin complet - issu du Moulin de l'Ecluse PONT L'ABBE (29)

Prix Nets



<u>La Besmara</u> 	11,70 €
<i>Glace nutella, Kinder Bueno, Chocolat Chaud, noisettes grillées, Chantilly</i>	
<u>L'Anna Maria</u>	11,70 €
<i>Pommes poêlées au beurre salé et cannelle, Glace caramel au beurre salé, Amandes effilées, Chantilly</i>	
<u>Le Hollandais Volant</u>	11,70 €
<i>Pain perdu à la bretonne, Glace caramel beurre salé, Coulis de caramel beurre salé, Brisures de palets bretons, Chantilly</i>	
<u>L'Endeavour</u>	11,70 €
<i>Glace noix de coco, Sauce chocolat, Chantilly, noix de coco râpée</i>	
<u>Le Belem «1896»</u>	12,20 €
<i>Banane poêlée au beurre salé, Ganache chocolat, Chantilly</i>	
<u>Le Royal Fortune</u>	12,70 €
<i>Glace Cacahuète, Caramel beurre salé, Brisures de chouchous, Chantilly</i>	
<u>Le Sloop</u>	13,70 €
<i>Frangipane, Chocolat, Poire, Glace vanille, Chantilly</i>	
<u>Le Galion</u>	12,70 €
<i>Caramel beurre salé, Glace palet breton, Chantilly, Brisures de palets bretons</i>	
<u>La Red Diamond</u>	12,70 €
<i>Glace vanille, Frangipane, Framboises, Coulis de framboises, Chantilly</i>	
<u>Le Black Pearl</u>	12,70 €
<i>Glace chocolat noir, Mousse chocolat lait, Sauce chocolat noir</i>	
<u>Le Drunken Sailor</u>	15,10 €
<i>Glace vanille bourbon, Glace caramel, Brisures de palets bretons, Chantilly dans une mer de RHUM</i>	
Supplément Flambage	2,50 €
Supplément Glace	2,50 €
Supplément Chantilly	1,60 €

Farine de froment T 65 - pauvre en gluten - issue du Pain des Sables à Hoerdt

Les crêpes légendaires



<u>Sucre</u>	5,00 €
<u>Beurre, Sucre</u>	5,10 €
<u>Sucre, Cannelle</u>	5,10 €
<u>Citron</u>	5,10 €
<u>Miel</u>	5,80 €
<u>Confiture</u>	6,00 €
<i>Abricot, Fraîse, Framboise, Myrtille</i>	
<u>Miel, Citron</u>	6,80 €
<u>Pommes poêlées au beurre salé et cannelle</u>	7,10 €
<u>Chocolat</u>	6,80 €
<u>Crème de Marron, Chantilly</u>	7,40 €
<u>Nutella</u>	7,10 €
<u>Nutella, Caramel Beurre salé</u>	8,60 €
<u>Chocolat, Chantilly</u>	7,40 €
<u>Banane</u>	6,60 €
<u>Banane, Chocolat</u>	7,40 €
<u>Banane, Nutella</u>	8,60 €
<u>Frangipane, Chocolat</u>	8,60 €
<u>La Glacée</u>	6,50 €
<i>1 Boule au choix</i>	
<u>La Flambée</u>	8,30 €
<i>Grand Marnier, Calvados, Rhum, Cognac</i>	
<u>Crêpe caramel au beurre salé</u>	7,10 €
<i>Supplément Flambage</i>	2,50 €
<i>Supplément Glace</i>	2,50 €

Farine de froment T 65 - pauvre en gluten - issue du Pain des Sables à Hoerd

Prix Nets

Les Vins



	75cl	50cl	25cl	12,5cl
<u>Gewurtztraminer</u> (75 cl - Moelleux - AAC)	25,10 €	17,80 €	10,00 €	5,80 €
<u>Muscadet Sèvre & Maine sur Lie</u> (Breizh Cadet ou Eric Tabarly)	15,10 €	9,90 €	5,90 €	4,10 €
<u>Riesling</u> (AAC)	21,20 €	15,70 €	9,20 €	5,70 €
<u>Côte de Provence</u> (Château Aumerade Rosé - Cru Classé - AOP - Sec)	21,20 €	15,70 €	9,20 €	5,70 €
<u>Côte du Ventoux</u> (Vieux Clocher - AOC)	21,20 €	15,70 €	9,20 €	5,70 €
<u>Côte de Bordeaux</u> (Châteaux Haut Rian - AOC)	21,20 €	15,70 €	9,20 €	5,70 €
<u>Pinot noir</u> (AAC)	21,20 €	15,70 €	9,20 €	5,70 €
<u>Saint Amour</u>	22,50 €	16,70 €	9,50 €	5,80 €


Les Cafés



Café ou décaféiné	Petit	2,50 €
	Grand	3,70 €
Café crème	Petit	3,00 €
	Grand	4,00 €
Chocolat / Thé		4,10 €
Latté Macchiato		5,10 €
Cappucino (chantilly)		5,10 €
Breizh Coffee		8,10 €

Les digestifs




Calvados, Cognac, Grand Marnier, Lambig, Fine de Bretagne, Liqueur de Fraïse de Plougastel, Trou pirate (glace coco et Rhum Captain Morgan) 

7,50 € (3 cl)

Prix Nets

*«Route du Rhum»
De Saint-Malo.....à Brumath
(3cl)*

A.H. RIISE XO Hors d'Age (Iles Vierges) 	14,70 €	Ferroni Boucan d'Enfer (Rhum Fumé)	12,70 €
A.H. RIISE Sauterne Cask XO (Iles Vierges) 	16,70 €	JM Fumée Volcanique (Agricole) Martinique	12,30 €
A.H. RIISE Danish Navy Rum (Iles Vierges) 	15,70 €	La Hechicera (Colombie)	12,70 €
Angostura 1919 (Caraïbes)	13,10 €	Matusalem 15ans (Rép. Dominicaine)	12,60 €
Arcan 12ans (Ile Maurice) 	12,70 €	Mocambo 20 ans (Mexique)	13,70 €
Austrian Empire Navy Rum 1863 (République Dominicaine) 	11,30 €	Naga (Indonésie)	12,70 €
Botran Reserva 15 ans (Guatemala)	11,40 €	Plantation XO 20ème Anniversary (barbade) 	14,70 €
Boukman (Haïti)	12,70 €	Plantation Pineapple	11,40 €
Bumbu Rhum du voyageur (Barbades) 	12,10 €	Présidente Marti 23ans (Rép. Dominicaine) 	14,70 €
Centenario 20ans (Costa Rica) 	12,70 €	Pyrat XO (Caraïbes)	12,70 €
Dead Man's finger (Rhum anglais au Cannabis)	10,90 €	Rhum HSE (Martinique) - Agricole	11,30 €
Dead Head Dark Chocolate (Mexique) 	12,90 €	H. A. Riise Port Cask (Iles Vierges)	15,70 €
Diplomatico 12ans (Venezuela)	11,40 €	Ron Millonario 15 ans (Pérou)	12,70 €
Dictator 12 ans (Colombie)	12,70 €	Ryoma 7ans (Japon)	14,70 €
Dictator 20 ans (Colombie)	14,70 €	Santa Teresa 1796 «Le Joyau» (Venezuela)	14,70 €
Dzama cuvée noire (Madagascar)	10,70 €	Spytail Ginger (Caraïbes/France)	11,40 €
El Dorado 15ans (Guyanne)	12,70 €	Zacapa 23 ans (Guatemala)	13,90 €
El Pasador De Oro 15 ans (Guatemala)	12,70 €	Zaya 12ans (Trinidad) 	14,70 €
Emperor Sherry Cask (Ile Maurice)	12,70 €		

PAS D'IDEE ?....

Le Choix du Capitaine du Mad Avel 

ou....DEMANDEZ CONSEIL !!

Prix Nets