

# 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



# Buchweizen- Pfannkuchen

## Die Pfannkuchen unserer Großmütter

**Complète:** Freilandeï, geriebener Käse, Schinken 10,50

**Niguedouille:** Freilandeï, geriebener Käse, geräucherter Kuttelwurst von Guémené 12,00

**Locminoise:** Freilandeï, geriebener Käse, konfierte Zwiebeln, Sahne 12,00

**Lann Groez:** Freilandeï, frische Tomate, Schinken, frische Pilze, Sahne 12,00

**Ker Anna:** konfierte Zwiebeln, geriebener Käse, Speck, frische Pilze, Sahne 12,00

**Kenavo:** geräucherter Kuttelwurst von Guémené in Butter gegarte Äpfel, Sahne 13,00

**Gwen ha Du:** geräucherter Kuttelwurst von Guémené, Freilandeï, konfierte Zwiebeln, Feldsalat mit Buchweizensamen 13,00

**Beg er Lann:** Freilandeï, geriebener Käse, Speck, frische Pilze, konfierte Zwiebeln, sahnig 14,00

**Penn Karn:** Freilandeï, geräucherter Kuttelwurst von Guémené, kleine Kartoffeln mit Guérande-Salz, Senfsoße 14,00

## Die Pfannkuchen von Crêpes Chef

**Glénan:** Freilandeï, frische Tomate, in Knoblauch und Petersilie gebratene Auberginen, konfierte Zwiebeln, Zucchini 13,00

**Vannetaise:** Freilandeï, Zucchini, frische Tomate, roher Schinken, Feldsalat, Parmesanspäne 14,00

**Ribote:** Freilandeï, roher Schinken, frische Tomate, konfierte Zwiebeln, frische Pilze, Sahne 14,00

**Ar Goat:** Geräucherte Wurst, geriebener Käse, konfierte Zwiebeln, Senfsoße 14,00

**Médoquine:** Geräucherter Entenbrust, in Butter gegarte Äpfel, Feldsalat 14,00

**Landaise:** Geräucherter Entenbrust, kleine Kartoffeln mit Guérande-Salz, frische Pilze, Knoblauch und Petersilienbuttercreme 15,00

**Ar-men:** Geräucherter Entenbrust, pochierte Birne, Honig aus Verdisses, Feldsalat mit gerösteten Mandeln 15,00

**Kig ar farz:** Freilandeï, konfierte Zwiebeln, Geräucherte Wurst, Senfsoße, Feldsalat, Queller 15,00

## Pfannkuchen und Meeresfrüchte

Traditionelles bretonisches Getränk Chouchen ist das alkoholhaltige Likörgetränk, das man in allen unseren Tavernen findet.

Es handelt sich um eine Variante des Met. Der einzige Unterschied besteht darin, dass Chouchen Apfelsaft enthält.

Er wird aus Buchweizenhonig hergestellt, der in der Bretagne weit verbreitet ist und ihm seine dunkle Farbe und seinen ausgeprägten Geschmack verleiht.

**Molène:** in Armoricaine-Sauce marinierte Tintenfischstreifen, Feldsalat mit Parmesankäsespäne 15,00

**Carnacoise:** geräucherter Lachs, warmer Ziegenkäse, Sahne, Feldsalat 15,00

**Quimpéroise:** geräucherter Lachs, Schnittlauch-Zitronen-Crème mit in Guérande-Salz eingelegten Zitronen, Feldsalat 15,00

**Arvor:** Freilande, gebratene Auberginen mit Knoblauch und Petersilie, Doradenrillette mit in Guérande-Salz eingelegten Zitronen und Kari Gosse, Feldsalat 15,00

**Bretonne:** frische Jakobsmuscheln, Weißweibuttersauce mit Chouchen, Lauchfondue 16,00

## Pfannkuchen mit Käse

**Conleau:** Roquefortkäse, in Butter gegarte Äpfel, Feldsalat, geröstete Haselnüsse 13,00

**Montagnarde:** geschmolzener Reblochon, roher Schinken, Feldsalat 13,00

**Kercado:** warmer Ziegenkäse, Honig aus Verdisses, Feldsalat mit Buchweizensamen 13,00

**3 fromages:** geschmolzener Reblochon, Camembert und Ziegenkäse, Feldsalat 13,00

**Kerbiquette:** warme Ziegenkäse, Feldsalat mit Basilikumsoße, Sorbet aus gerösteten roten Paprika 13,00

**Légenèse:** warmer Ziegenkäse, Apfelweingelee, Feldsalat, geröstete Haselnüsse 13,00

**Penthièvre:** geschmolzener Camembert, in Butter gegarte Äpfel, Feldsalat 13,00

**Kermario:** warme Ziegenkäse, roher Schinken, Feigenkonfitüre, Feldsalat 13,00

**Kraz:** warme Ziegenkäse, Zucchini, konfierte Zwiebeln, Feldsalat, Buchweizensamen 13,00

**Tartiflette:** geschmolzener Reblochon, Speckwürfel, konfierte Zwiebeln, kleine Kartoffeln mit Guérande-Salz 14,00

## Salat

Feldsalat 7,00

Feldsalat mit Buchweizensamen 8,00

Feldsalat mit Roquefortkäse und gerösteten Haselnüsse 9,50

**Arz:** Feldsalat, Tomaten, Mais, Freilande, Thunfisch, schwarze Oliven 15,00

**Rabine:** Feldsalat, Tomaten, frische Pilze, Ziegenkäse auf Brot, schwarze Oliven, Basilikumsoße 15,00

**Berder:** Feldsalat, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumsoße, schwarze Oliven 15,00

**Ponant:** Feldsalat, Tomaten, Räucherlachs, Zucchini, Basilikumsoße 16,00

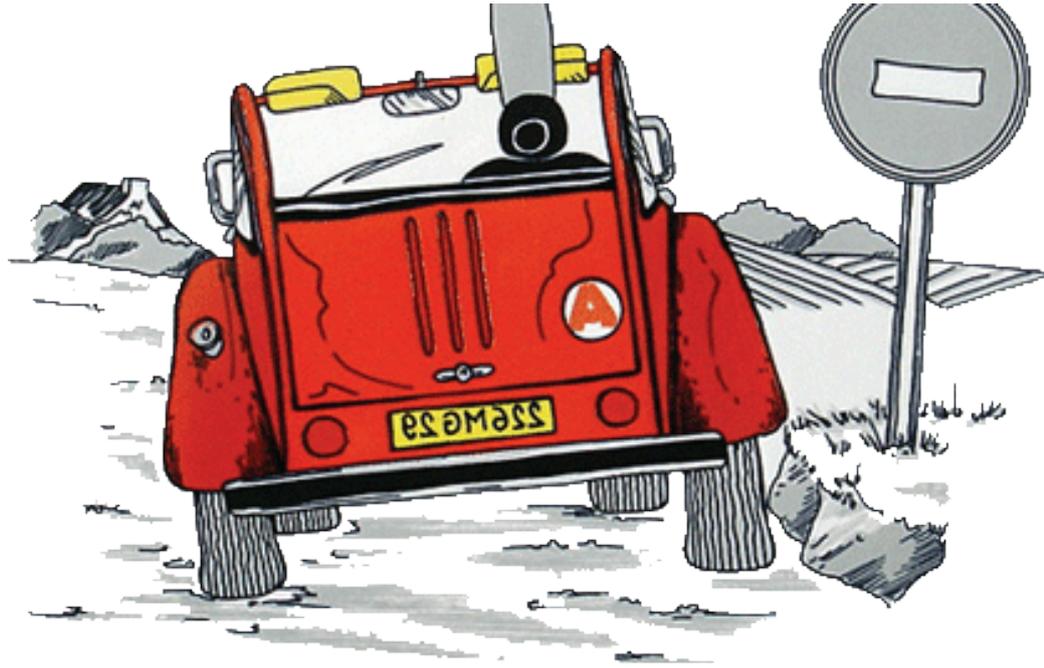
**Arradon:** Feldsalat, Tomaten, roher Schinken, Croutons, Parmesankäse und Milchsauce 15,00

**Saint Michel:** Feldsalat, Tomaten, gebackener Camembert, Basilikumsoße, schwarze Oliven 16,00

**Saint Colomban:** Feldsalat, Tomaten, in Knoblauch und Petersilie gebratene Auberginen, Doradenrillette in Guérande-Salz eingelegten Zitronen und Kari Gosse, Feta Käse, Basilikumsoße, schwarze oliven 16,00

# Crepes aus Weizen-mehl

*Die Historiker datieren den Ursprung der Crêpe auf 7000 v. Chr. Damals handelte es sich um einen dicken Teig, der Wasser und verschiedene zerkleinerte Getreidesorten vereinte. Eine flache, gut erhitzte Steinplatte diente zum Backen.*



*Die Crepes und Galettes  
Die Crêpes und Galettes  
werden auf Bestellung frisch zubereitet  
und die Eissorten*

## die Authentischen

- Butter und Zucker 4,00
- Heiße Schokolade 5,00
- Frisch gepresster Zitronensaft und Zucker 5,00
- Nutella 6,00
- Karamell mit gesalzener Butter 6,50
- Honig aus Verdisses und geröstete Mandeln 6,50
- Heiße Schokolade und Karamell mit gesalzener Butter 7,50
- Heiße Schokolade und Maronencreme 7,50
- Banane und heiße Schokolade 7,50
- In Butter gegarte Äpfel 7,50
- Pochierte Birne, geröstete Mandeln und heiße Schokolade 7,50

## Geschmack der Kindheit: der Kouign-Amann

Erfunden in Douarnenez an einem Tag mit großem Andrang im Laden – der Bäcker schichtete Brotteig, Butter und Zucker, und der Kouign-Amann war geboren...

Hausgemachter Kouign-Amann, das Stück 7,50 €

# Die Feinschmeckerecke

**Mam Gozh:** heiße Schokolade, Vanilleeis 8,00

**Bagadou:** Maronencreme, bretonisches Butterkekseis 8,50

**Teignouse:** Karamell mit gesalzener Butter, Espresso-Kaffee-Eis 8,50

**Breizh'nut:** hausgemachter Schoko-Haselnuss-Aufstrich, Vanilleeis 9,00

**Nougatine:** heiße Schokolade, Nougateis, Himbeercoulis 9,00

**Penerf:** heiße Schokolade, Kokosnusmilcheis, Schlagsahne 9,00

**Saint Goustan:** Karamell mit gesalzener Butter, Schokoladeneis mit Haselnussgeschmackeis 9,00

**Niniche:** Karamell mit gesalzener Butter, Bauernhof-Cidresorbet, Schlagsahne 9,50

**Iroise:** kandierte Orangenschalen, Karamell mit gesalzener Butter, Rum Rosinen-Eis 10,00

**Houat:** Maronencreme, kandierte Orangenschalen, Espresso Kaffee-Eis 10,00

**Amzerzo:** heiße Schokolade und Maronencreme, bretonisches Butterkekseis, Schlagsahne 10,00

**Gavrinis:** frische Erdbeeren, Kouign-Aman-Eis, Schlagsahne 10,50

**Kerpenhir:** frische Himbeeren, Pistazieneis, Schlagsahne 10,50

**Hoëdic:** heiße Schokolade, kandierte Orangenschalen, Spekulatiuseis, Schlagsahne 10,50

**Crac'hoise:** pochierte Birnen, heiße Schokolade, Birnensorbet, Schlagsahne, geröstete Mandeln 10,50

**Markiz:** in Butter gegarte Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, Vanilleeis, Schlagsahne, geröstete Mandeln 10,50

**Ty Plouz:** Bananen, Nutella, Spekulatiuseis 10,50

**Menimur:** frische Himbeeren, Bauernhof-Cidresorbet und Cidre-Gelee 10,50

**Ty Coz:** in Butter gegarte Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, Kouign Aman-Eis 10,50

**Salidou:** Karamell mit gesalzener Butter, gesalzener Karamelleis, Karamellikör mit Fleur de Sel aus Guérande 10,50

**Malouines:** heiße Schokolade, Karamell mit gesalzener Butter, gerösteten Buchweizer-Eis, Schlagsahne 10,50

**Menec:** frische Erdbeeren, Mojito Sorbet, Schlagsahne, Himbeercoulis 10,50

**Saint Patern:** frische Erdbeeren und Himbeeren, Zitronencremeeis wie bei Tarte au citron, Schlagsahne 10,50

## flambierter Crepes

**Crepe flambiert mit** Grand-Marnier oder Fine de Bretagne 9,50

**Crêpe Suzette:** kandierte Orangenschalen, flambiert mit Grand-Marnier 10,00

**Bannec:** Banane, Rum Rosinen-Eis, flambiert mit weißem Rum 10,50

**Bigouden:** Maronencreme, Vanilleeis, flambiert Rum 10,50

**Mélusine:** frische Himbeeren, Nougateis, flambiert mit Himbeerlikör 10,50

**An Aval:** in Butter gegarte Äpfel, flambiert mit Fine de Bretagne 10,50

**Saint Avoye:** heiße Schokolade, Vanilleeis, flambiert mit Grand-Marnier 10,50

**Cornouailles:** heiße Schokolade, kandierte Orangenschalen, flambiert mit Whisky 10,50

**Braz:** heiße Schokolade, Schokolade mit Haselnussgeschmackeis, flambiert mit Rum 10,50

**Méaban:** in Butter gegarte Äpfel, Karamell mit gesalzener Butter, Vanilleeis, flambiert mit Fine de Bretagne 11,00

**Bréhat:** pochierte Birne, Karamell mit gesalzener Butter, Milchkonfitüreeis, flambiert mit Birnenlikör 11,00

**Frankiz:** Karamell mit gesalzener Butter, Bauernhof-Cidresorbet, flambiert mit Fine de Bretagne 11,00

# Eisbecher

## hausgemachtes Eis

### Die großen Klassiker

**Chocolat liégeois:** Vanille- und Schokoladeneis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne 10,00

**Café liégeois:** Vanille- und Espresso-Kaffee-Eis, heißer Kaffee, Schlagsahne 10,00

**Dame blanche:** Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne 10,00

**Poire Belle-Hélène:** pochierte Birne, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne 10,50

**Banana split:** Banane, Vanille- und Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schlagsahne 10,50

**Fraises Melba:** frische Erdbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne 12,00

**Framboises Melba:** frische Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne 13,00

### Die Feinschmeckerbecher

**Breizh:** gesalzene Karamelleis, bretonisches Butterkekseis und Vanilleeis, heiße Schokoladensauce 11,50

**Pen Raz:** Schokoladen-, Vanille- und Nougateis, Himbeersauce, Schlagsahne 11,50

**Etel:** Nutella, Schokoladen-, Schokoladeneis mit Haselnussgeschmackeis und Butterkekseis, Schlagsahne 12,00

**Menhir:** Vanille-, gesalzene Karamell- und Rum-Rosinen-Eis, heißer Kaffee, Schlagsahne 12,00

**Kerdreon:** Maronencreme, Vanille-, Espresso- und gesalzene Karamelleis, Schlagsahne 12,00

**Men-dû:** Mojito- und Birnensorbets, Kokosmilcheis, Schlagsahne und kandierte Orangenschalen 12,00

**Belle Île:** Kouign-Amann-Eis, Milchkonfitüre- und Nougateis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne 12,00

**Ouessant:** Butterkekseis, gesalzene Karamell- und Milchkonfitüreis, Sauce aus gesalzener Butterkaramell, Schlagsahne 12,50

**Saint Cado:** Kouign-Amann, Vanilleeis und Milchkonfitüreis, Sauce aus gesalzener Butterkaramell, Schlagsahne 12,50

**Kernevest:** hausgemachter Kouign-Amann mit Vanilleeis, gezuckerten Erdbeeren und einem Töpfchen gesalzener Butterkaramell 12,50



### Kugeln Eis

1 Kugel 3,00€

2 Kugeln 5,50€

3 Kugeln 8,00€

**Milcheis:** Vanille, Schokolade, Espresso Kaffee, Nougat, Rum Rosinen, gerösteter Buchweizer, Bretonischer Butterkeks, gesalzenes Karamell, Milchkonfitüre, Spekulatius, Kouign Aman, Schokolade mit Haselnussgeschmack, Kokosmilch, Pistazie, Zitronencreme

**Sorbet:** Erdbeere, Mojito, Birne, Bauernhof-Cidre, Geröstete rote Paprika

**Ty Bihan:** Espresso eis, gesalzenes Karamelleis, Milchkonfitüre, Butterkeksstreusel, Schlagsahne 12,50

**Sinagot:** Schokoladeneis, gerösteten Buchweizer-Eis, Milchkonfitüre-Eis, Karamell mit gesalzener Butter-Sauce, Schlagsahne, Mandeln 12,50

**Mégalihe:** Birnensorbet, Erdbeersorbet, Cidresorbet, Himbeercoulis, Bananen, Schlagsahne 12,50

**Plougastel:** gerösteten Buchweizer-Eis, gesalzener Karamelleis, Shortbread-Eis, Schlagsahne, Erdbeeren 13,00

**Mandoline:** Nougateis, Schokoladeneis, Rosinen und Rum-Eis, Schlagsahne, bretonischer Shortbread 13,00

**Baden:** Cidre Sorbet, Kouign-Aman-Eis, Zitronenquark, Himbeercoulis, Erdbeeren und Schlagsahne 14,00

## Eisbecher mit Alkohol

**Pô:** Rum und Mojito sorbet 15,00

**William:** pochierte birne, Birnensorbet, Birnenlikör 15,50

**Chaumière:** gesalzenes Karamelleis, Butterkekseis, pochierte birne, Birnenlikör 15,50

**Breizh Kafé:** espresso Kaffee Eis, Vanilleeis, heißen Kaffee, Whisky, Schlagsahne 15,50

**Marie Galante:** heißen Kaffee, espresso Kaffee-Eis, Nougateis, Vanilleeis, weißer Rum, Schlagsahne 16,00

**Locmaria:** Vanilleeis, gerösteter Buchweizer eis, Kouign-Amann-Eis, frische Erdbeeren, Himbeerlikör, Schlagsahne 17,00

# Getränke & Aperitifs

## Cidre, klassische Jahrgang

Lebhaft und frisch: Klassiker von François Séhédic, trocken (75cl) 5,5%vol 14,90

Zart nostalgisch, süß und fruchtig: Süßer Cidre von François Séhédic (75cl) 3%vol

## Cidre, exklusive Spezialitäten

Kertoban, Authentisch und kräftig, lange Gärung (75cl) 5%vol 17,90

Zart und säuerlich, süßer Cidre aus Guillevic-Äpfeln (75cl) 4%vol 17,90

Blanc d'Armorique: Lebendig und intensiv, feinperlend (75cl) 5,5%vol 19,00

## Cidre, verkostung Jahrgang

Le Fañchik, Feine Perlage und aromatische Intensität, trocken (33cl) 5,5%vol 6,00

Le Fañchik, Eine wahre Delikatesse, unvergleichliche Milde, süß (33cl) 3%vol 6,00

Maison Séhédic, gegründet 1950 von François Séhédic in La Forêt-Fouesnant (Süd-Finistère).

Die Plantagen umfassen 35 typisch bretonische Apfelsorten. Die Cidres sind biologisch, 100 % Saft, mit natürlicher Gärung und nicht pasteurisiert.

## Weine

### Offener Wein

*Domaine de l'Octroi, Agde*

*Rot, Rosé oder Weiß*

1Liter 13,50

50cl 8,00

Glas 14cl 3,50

*La Madeleine St Jean*

*IGP Pays d'Oc,*

*Weiß (Viognier)*

*Rosé (Grenache, Cabernet, Sauvignon)*

*Rot (Grenache, Syrah)*

75cl 22.50

*Elle & Lui, Mas d'Hondrat*

*AOP Languedoc,*

*Weiß (Vermentino, Roussane)*

*Rosé (Grenache gris, Mourvèdre)*

75cl 26.50

## Kleine Häppchen

**Digor kalon:** Hénaff pastete, Wurst von Guémené 8,50

**Penn Kalet:** Doraden-Rillettes mit kandierten Zitronen und Kari Gosse, Wurst von Guémené, Schneidbrett 9,50

**Ty Croc'h:** Pfannkuchen mit Käse und Schinken oder

Ziegenkäse und Honig konfierten Zwiebeln im Tapas-Stil 8,00

## Hausgemachter Apfelsaft der Kerbellec-Obstgarten

Flasche 1 Liter 9,00

## Le Pétillant

Hausgemachter spritziger Apfelsaft, 33cl 4,00

# Aperitifs & Cocktails

**Kir breton:** Cidre und Brombeerlikör 5,50

**Kir schwarzer** Johannisbeerlikör und Weißwein 5,50

**Chouchen, Côte d'Armor,** i Eichenfassgereifter bretonischer Honigwein, 15 Jahre alt, 13,5° 6,00

**Pommeau de Bretagne, Côtes d'Armor,** Apfelweinlikör, im Eichenfass gereift, 17° 6,00

**Muscat de Frontignan** 5,50

**Ty Jaune, Finistère,** Der kräftige bretonische Pastis 5,50

**Whisky Armorik, (Côtes d'Armor):** Single Malt Bio (6cl) 7,50

**Ti punch:** Weißer Rum, Rohrzucker, Limette 7,00

**Côte fleurie:** Grand Marnier, Cidre, Erdbeerlikör 9,50

**Cidria:** Fine de Bretagne, Cidre, Orangensaft 9,50

**Punch planteur:** Weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Rohrzucker, Grenadine 9,50

**Pen Duick:** Birnenlikör, Orangensaft, Cidre, Mandelsirup 9,50

**Kerguelen:** Himbeerlikör, Cidre, Chouchen 9,50

**Yec'hed mat:** Himbeerlikör, Cidre, Grapefruitsirup 9,50

**Breizh Mojito:** Weißer Rum, Rohrzucker, Pfirsichlikör, Cidre, Limette 9,50

**Aod Kornog:** limoncello, Cidre, Holunderblütenlikör 9,50

**Korrigan:** Aperol, Himbeerlikör, Cidre, frische Minze 9,50

**Ar Vechal:** muscat de Frontignan, Walderdbeerlikör, Cidre 9,50

## Wasser und Getränken

Breizh Cola (33cl) 4,00

Breizh Cola zéro (33cl) 4,00

Orangina (33cl) 4,00

Orangensaft (33cl) 4,00

Ananassaft (33cl) 4,00

Apfelsaft (33cl) 4,00

Limonade (33cl) 4,00

Sirup mit Wasser (33cl) 4,00

Eistee (33cl) 4,00

1/2 Liter Plancoët still 4,00

1 Liter Plancoët 6,00

1/2 L Plancoët feinperlig 4,00

1 L Plancoët feinperlig 6,00

Mocktail (33cl) 6,00



## Kaffee & Tee

Kaffee von Brocéliande (handwerkliche bretonische Rösterei), Tees von Brûlerie d'Alré

Espresso 2,60

Espresso mit Milch 2,80

Dopelter espresso 5,20

Milchkaffee 5,40

Kaffee mit Schlagsahne 5,40

heiße Schokolade 6,00

Tee 5,40

**Stirwen:** ein Espresso Kaffee mit Kouign Aman kuchen, Karamell mit gesalzener Butter-sauce, Vanille-Eis 8,00

## bretonische Bieren

**Cervoise** Traditionelles Bier mit 7 Pflanzen und Honig (6°)

**Duchesse Anne** Triple-fermentiertes blondes Bier, malzig und fruchtig – Goldmedaille CGA 2025 (7,5°)

**Telenn Du** Bio-Dunkelbier mit Gerstenmalz und Buchweizen, mild, (4,5°)

**Blanche Hermine** Weißbier, leicht – Silbermedaille CGA 2023 (4°)

**Blanche Hermine IPA** Frisch und bitter mit Hopfennoten (5,6°)

**Morgane** Bio-Blondes Bier – Silbermedaille CGA 2024 (5,5°)

**Coreff** Amberbier der ältesten bretonischen Handwerksbrauerei (5°)

**Dramm Hud** Der Zaubersant der Ellbogenheber“, kupferfarbenes blondes Bier (7,5°)

**La XI.I** Einzigartiges Schwarzbier zum Fest Samhain – 11,1% Alkohol (11. Monat, 1. Tag).

Handwerksbier

Flasche 33cl 6,00

# Menu

## für 22,90

- 1 Salat mit Tomaten und schwarze Oliven  
 oder Pfannkuchen mit kandierten Zwiebeln  
 oder Pfannkuchen mit geriebenem Käse und Schnittlauch  
 oder Pfannkuchen mit Freilandeier und saurer Sahne  
 oder Pfannkuchen mit Schinken und Salat

und

- 2 Complète: Freilandeier, Schinken, geriebener Käse  
 oder Ancienne: geriebener Käse, Speck, frische Pilze  
 oder Brestoise: in Streifen geschnittene Sepia à l'Armoricaine  
 oder Terroise: geriebener Käse, Tomaten, kandierte Zwiebeln, Speck  
 oder Cabrette: Ziegenkäse, Speck, Salat  
 oder Gratinée: Freilandeier, Zucchini, geriebener Käse

und

- 3 Crepe mit heißer Schokolade  
 oder Crepe mit Marmelade (Erdbeere, Himbeere oder Aprikose)  
 oder Crepe mit Butter und Zucker und Vanilleeis  
 oder Crepe Honig und Zitrone  
 oder Crepe flambiert Rum oder Fine de Bretagne  
 oder 2 Kugeln Eis nach Wahl

Die Menüs werden täglich zum Mittag- und Abendessen serviert. Bei Änderungen werden die Preise à la carte berechnet. Anfragen zum Teilen von Menüs werden nicht akzeptiert (außer für Kleinkinder)

# CÔTÉ Breizh

## Worten und Legende der Golf von Mor- bihan



Laut der Legende wurden die Feen aus dem Wald von Brocéliande vertrieben. Sie weinten so viele Tränen, dass der Golf von Morbihan entstand. Sie warfen ihre Blumenkränze in das Wasser, aus denen die 365 Inseln des Golfs hervorgingen. Drei Kränze gelangten bis zum Ozean und bildeten Houat, Hoëdic und die schönste der drei, die Krone der Feenkönigin, Belle-Ile.

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

## Menü für Kinder 11,50

### Für Kinder unter 10 Jahren

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

und

2 Crepe mit Nutella  
oder Crepe mit Butter und Zucker  
oder Crepe mit Erdbeermarmelade  
oder Eiswaffeln mit einer Kugel Eis

und

3 Ein Glas Sirup mit Wasser:  
Minze oder Grenadine, Pfirsich oder Zitrone

Crêperie La Ribote  
9, rue de l'Amour Agde  
04.67.94.75.52  
07.56.82.49.59  
[www.laribote.com](http://www.laribote.com)

Geöffnet täglich von Juni  
bis 21. September

Reservierungszeiten:

12:00 bis spätestens 13:30  
19:00 bis spätestens 21:00

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

