

# La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La  
Bretagne  
dans le Sud

## Crêperie Glacier



Galettes de sarrasin  
Crêpes de froment

Salades  
Coupes glacées

Cidres de Bretagne  
Bières bretonnes  
Chouchen artisanal

La Carte

# Galettes de sarrasin



## Les galettes de nos grand-mères

**Complète:** oeuf plein air, jambon, fromage rapé 10,50

**Niguedouille:** oeuf plein air, fromage, andouille de Guémené 12,00

**Locminoise:** oeuf plein air, fromage rapé, oignons confits, crème fraîche 12,00

**Lann Groez:** oeuf plein air, tomate fraîche, jambon, champignons frais, crème fraîche 12,00

**Ker Anna:** oignons confits, fromage rapé, lardons, champignons frais et crème fraîche 12,00

**Kenavo:** andouille de Guémené, pommes cuites au beurre, crème fraîche 13,00

**Gwen ha Du:** andouille de Guémené, oeuf plein air, oignons confits, mâche nantaise, graines de sarrasin 13,00

**Beg er Lann:** oeuf plein air, fromage rapé, lardons, champignons frais, oignons confits et crème fraîche 14,00

**Penn Karn:** oeuf plein air, andouille de Guémené, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, sauce moutarde à l'ancienne 14,00

## Les galettes du patron

**Glénan:** oeuf plein air, tomate fraîche, aubergines poêlées à l'ail et persil, courgettes et oignons confits 13,00

**Vannetaise:** oeuf plein air, courgettes, tomate fraîche, jambon cru, mâche nantaise, copeaux de parmesan 14,00

**Ribote:** oeuf plein air, jambon cru, tomate fraîche, champignons frais, oignons confits et crème fraîche 14,00

**Ar Goat:** saucisse fumée, fromage rapé, oignons confits et sauce à la moutarde 14,00

**Médoquine:** magrets de canard fumés, pommes cuites au beurre, mâche nantaise 14,00

**Landaise:** magrets de canard fumés, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, champignons frais, crème au beurre d'ail et persil 15,00

**Ar-men:** magrets de canard fumés, poire pochée, miel des Verdisses, mâche nantaise et amandes grillées 15,00

**Kig ar farz:** oeuf plein air, oignons confits, saucisse fumée, sauce à la moutarde, mâche nantaise et salicornes 15,00

## Les galettes et la mer

Boisson traditionnelle bretonne, le chouchen est la boisson liqueureuse alcoolisée que l'on retrouve dans toutes nos tavernes. Le Chouchen est une variante de l'hydromel. La seule différence est que le chouchen contient du jus de pommes. Il se fabrique à partir de miel de sarrasin, très présent en Bretagne, qui lui donne sa couleur foncée et son goût prononcé.

**Molène:** blancs de seiche émincés à l'Armoricaine, mâche nantaise aux copeaux de parmesan 15,00

**Carnacoise:** saumon fumé, chèvre chaud, crème fraîche, mâche nantaise 15,00

**Quimpéroise:** saumon fumé, crème à la ciboulette et aux citrons confits au sel de Guérande, mâche nantaise 15,00

**Arvor:** oeuf plein air, aubergines poêlées à l'ail et persil, rillettes de dorade aux citrons confits au sel de Guérande et au Kari Gosse, mâche nantaise 15,00

**Bretonne:** noix de coquilles Saint-Jacques fraîches, beurre blanc au Chouchen, fondue de poireaux 16,00

## Les galettes et les fromages

**Conleau:** Roquefort, pommes cuites au beurre, mâche nantaise, noisettes grillées 13,00

**Montagnarde:** reblochon fondu, jambon cru, mâche nantaise 13,00

**Kercado:** chèvre chaud, miel des Verdisses, mâche nantaise, graines de sarrasin 13,00

**3 fromages:** reblochon, camembert et chèvre fondus, mâche nantaise 13,00

**Kerbiquette:** chèvre chaud, mâche nantaise au basilic et sorbet aux poivrons rouges grillés 13,00

**Légenèse:** chèvre chaud, gelée de cidre, mâche nantaise et noisettes grillées 13,00

**Penthièvre:** camembert fondu, pommes cuites au beurre, mâche nantaise 13,00

**Kermario:** chèvre chaud, jambon cru, confiture de figues, mâche nantaise 13,00

**Kraz:** chèvre chaud, courgettes, oignons confits, mâche nantaise, graines de sarrasin 13,00

**Tartiflette:** reblochon, lardons, oignons confits et pommes de terre grenaille au sel de Guérande 14,00

## Les salades

Mâche nantaise, le bol 7,00

Mâche nantaise aux graines de sarrasin 8,00

Mâche nantaise aux noisettes bio grillées et Roquefort 9,50

**Arz:** mâche nantaise, tomates, maïs, thon, oeuf plein air, olives noires 15,00

**Rabine:** mâche nantaise, tomates, champignons frais, chèvre chaud sur tartine, olives noires, sauce basilic 15,00

**Berder:** mâche nantaise, tomates, mozzarella di buffala, sauce basilic, olives noires 15,00

**Ponant:** mâche nantaise, tomates, courgettes, saumon fumé, sauce basilic 16,00

**Arradon:** mâche nantaise, tomates, jambon cru, croûtons, parmesan, lait Ribot 15,00

**Saint Michel:** mâche nantaise, tomates, camembert au four, sauce basilic, olives noires 16,00

**Saint Colomban:** mâche nantaise, tomates, aubergines à l'ail et persil, rillettes de dorade aux citrons confits au sel de Guérande et Kari Gosse, feta, sauce basilic, olives noires 16,00

# Crêpes de froment

*Les historiens établissent l'origine de la crêpe à 7000 avant Jésus Christ. Il s'agissait alors d'une pâte épaisse mêlant de l'eau et diverses céréales écrasées. Une pierre plate, bien chaude, permettait la cuisson.*



*Les crêpes et les galettes sont fabriquées à la demande et les glaces élaborées par un maître-glacier*

## Les authentiques

- Beurre et sucre 4,00
- Chocolat chaud 5,00
- Jus de citron pressé 5,00
- Nutella 6,00
- Caramel au beurre salé 6,50
- Miel des Verdisses et amandes grillées 6,50
- Chocolat chaud et caramel au beurre salé 7,50
- Banane et chocolat chaud 7,50
- Pommes cuites au beurre 7,50
- Chocolat chaud et crème de marrons 7,50
- Poire pochée, amandes grillées et chocolat chaud 7,50

## Saveur d'enfance: le kouign aman

*Inventé à DOUARNENEZ un jour de forte affluence au magasin, le boulanger feuilleta de la pâte à pain, du beurre et du sucre, le Kouign Aman était né...*

**Kouign-Aman maison, la part 7,50**

# Les crêpes du coin gourmand

**Mam Gozh:** chocolat chaud et glace à la vanille 8,00

**Bagadou:** crème de marrons et glace au sablé breton 8,50

**Teignouse:** caramel au beurre salé et glace café expresso 8,50

**Breizh'nut:** pâte à tartiner maison chocolat et noisettes grillées, glace à la vanille 9,00

**Nougatine:** chocolat chaud, glace au nougat et coulis de framboises 9,00

**Penerf:** chocolat chaud, glace au lait de coco, chantilly 9,00

**Saint Goustan:** caramel au beurre salé et glace au Rocher Suchard 9,00

**Niniche:** caramel au beurre salé, sorbet au cidre fermier, chantilly 9,50

**Iroise:** écorces d'orange confites, caramel au beurre salé, glace rhum raisins 10,00

**Houat:** crème de marrons, écorces d'orange confites, glace café expresso 10,00

**Amzerzo:** chocolat chaud et crème de marrons, glace au sablé breton, chantilly 10,00

**Gavrinis:** fraises fraîches, glace au Kouign-Aman, chantilly 10,50

**Kerpenhir:** framboises fraîches, glace pistache, chantilly 10,50

**Hoëdic:** chocolat chaud, écorces d'orange confites, glace au spéculoos, chantilly 10,50

**Menec:** fraises fraîches, sorbet mojito, chantilly et coulis de framboises 10,50

**Crac'hoise:** poire pochée, chocolat chaud et sorbet poires, chantilly, amandes grillées 10,50

**Markiz:** pommes cuites au beurre, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly, amandes grillées 10,50

**Ty Plouz:** banane, Nutella et glace au spéculoos 10,50

**Ty Coz:** pommes cuites au beurre, caramel au beurre salé et glace au Kouign-Aman 10,50

**Salidou:** caramel au beurre salé, glace au caramel salé, liqueur au caramel et à la fleur de sel de Guérande 10,50

**Malouines:** chocolat chaud, caramel au beurre salé, glace au sarrasin grillé, chantilly 10,50

**Ménimur:** framboises fraîches, sorbet au cidre fermier et gelée de cidre 10,50

**Saint Patern:** fraises et framboises fraîches, glace crème de citron façon tarte, chantilly 10,50

# Les crêpes flambées

**Crêpe flambée** au Grand-Marnier ou à la Fine de Bretagne 9,50

**Suzette:** écorces d'orange confites, flambée au Grand-Marnier 10,00

**Bannec:** banane, glace rhum raisins, flambée au rhum blanc 10,50

**Bigouden:** crème de marrons, glace à la vanille, flambée au rhum blanc 10,50

**Mélusine:** framboises fraîches, glace au nougat, flambée à l'alcool de framboises 10,50

**An Aval:** pommes cuites au beurre, flambée à la Fine de Bretagne 10,50

**Saint Avoye:** chocolat chaud, glace à la vanille, flambée au Grand-Marnier 10,50

**Cornouailles:** chocolat chaud, écorces d'orange confites, flambée au whisky 10,50

**Braz:** chocolat chaud, glace Rocher Suchard, flambée au rhum blanc 10,50

**Méaban:** pommes cuites au beurre, caramel au beurre salé, glace à la vanille, flambée à la Fine de Bretagne 11,00

**Bréhat:** poire pochée, caramel au beurre salé, glace à la confiture de lait, flambée à l'alcool de poires 11,00

**Frankiz:** caramel au beurre salé, sorbet cidre fermier, flambée à la Fine de Bretagne 11,00

# Coupes glacées

## Les grands classiques

**Chocolat liégeois:** glaces vanille et chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly 10,00

**Café liégeois:** glaces vanille et café expresso, café chaud, chantilly 10,00

**Dame blanche:** glace à la vanille, sauce chocolat chaud, chantilly 10,00

**Poire Belle-Hélène:** poire pochée, glace à la vanille, sauce chocolat chaud, chantilly 10,50

**Banana split:** banane, glaces vanille et chocolat, sorbet fraise, chantilly 10,50

**Fraises Melba:** fraises fraîches, glace à la vanille, chantilly 12,00

**Framboises Melba:** framboises fraîches, glace à la vanille, chantilly 13,00

## Les gourmandises

**Breizh:** glaces caramel salé, sablé breton et vanille, sauce chocolat chaud 11,50

**Pen Raz:** glaces chocolat, vanille et nougat, coulis de framboises, chantilly 11,50

**Etel:** Nutella, glaces chocolat, Rocher Suchard et sablé breton, chantilly 12,00

**Menhir:** glaces vanille, caramel salé, rhum raisin, café chaud, chantilly 12,00

**Kerdreon:** crème de marrons, glaces vanille, café expresso et caramel salé, chantilly 12,00

**Men-dû:** sorbets mojito, poire, glace lait de coco, chantilly et écorces d'orange confites 12,00

**Belle Île:** glaces Kouign-Aman, confiture de lait et nougat, sauce chocolat chaud, chantilly 12,00

**Ouessant:** glaces sablé breton, caramel salé et confiture de lait, sauce caramel au beurre salé, chantilly 12,50

**Saint Cado:** Kouign-Aman, glaces vanille et confiture de lait, sauce caramel au beurre salé, chantilly 12,50

**Ty Bihan:** glaces café expresso, caramel salé, confiture de lait, crumble de palet breton et chantilly 12,50

**Kernevest:** Kouign-Aman maison accompagné de glace à la vanille, fraises au sucre et de son pot de caramel au beurre salé 12,50



1 boule 3,00  
2 boules 5,50  
3 boules 8,00

**Glaces:** vanille, chocolat, café expresso, nougat, rhum raisins, sarrasin grillé, confiture de lait, crème de citron, caramel salé, sablé breton, spéculoos, Kouign-Aman, Rocher Suchard, lait de coco, pistache

**Sorbets:** fraise, mojito, poire, cidre fermier, poivrons rouges grillés

**Sinagot:** glaces au chocolat, sarrasin grillé et confiture de lait, sauce au caramel au beurre salé, chantilly, amandes grillées 12,50

**Mégalihe:** sorbets poire, fraise et cidre fermier, morceaux de bananes, coulis de framboises, chantilly 12,50

**Plougastel:** glaces sarrasin grillé, caramel salé, sablé breton, chantilly, fraises fraîches 13,00

**Mandoline:** glaces nougat, chocolat et rhum raisin, chantilly, crumble de palet breton 13,00

**Baden:** sorbet cidre fermier, glaces Kouign-Aman et crème de citron, coulis de framboises, fraises fraîches, chantilly 14,00

## Les coupes alcoolisées

**Pô:** rhum et sorbet mojito 15,00

**William:** poire pochée, sorbet poire et alcool de poires 15,50

**Chaumière:** glaces caramel salé et sablé breton, poires et alcool de poires 15,50

**Breizh Kafé:** glaces café expresso et vanille, café chaud, whisky, chantilly 15,50

**Marie Galante:** glaces café expresso, nougat, vanille, café chaud, rhum blanc, chantilly 16,00

**Locmaria:** glaces vanille, sarrasin grillé et kouign aman fraises fraîches, alcool de framboises, chantilly 17,00

# Boissons & Apéritifs

## Les cidres, cuvée classique

Tendrement régressif, doux et fruité, le cidre doux de François Séhédic (75cl) 3%vol 14,90  
Vivacité et fraîcheur, le grand classique de François Séhédic brut (75cl) 5,5%vol 14,90

## Les cidres, cuvée exclusive

Authentique et charpenté, le Kertoban, longue fermentation (75cl) 5%vol 17,90  
Tendre et acidulé, le Gwennic moëlleux, pommes Guillevic (75cl) 4%vol 17,90  
Vif et intense, le Blanc d'Armorique, finement effervescent (75cl) 5,5%vol 19,00

## Les cidres, cuvée dégustation

Fines bulles et intensité aromatique, Le Fañchic brut (33cl) 5,5%vol 6,00  
Véritable délice et douceur inégalée Le Fañchic doux (33cl) 3%vol 6,00

La maison Séhédic a été fondée en 1950 par François Séhédic à La Forêt-Fouesnant dans le sud Finistère. Leur verger comporte 35 variétés de pommes à cidre très typiques du terroir fouesnantais et de la Cornouaille bretonne. Leurs cidres sont biologiques, pur jus, à effervescence naturelle et non pasteurisés

## Les vins

Le pichet de vin  
*Domaine de l'Octroi, Agde*  
rouge, rosé ou blanc  
1litre 13,50  
50cl 8,00  
le verre 14cl 3,50

La Madeleine St Jean  
*IGP Pays d'Oc,*  
blanc (*Viognier*)  
rosé (*Grenache, Cabernet, Sauvignon*)  
rouge (*Grenache, Syrah*)  
75cl 22.50

Elle & Lui, Mas d'Hondrat  
*AOP Languedoc,*  
blanc (*Vermentino, Roussane*)  
rosé (*Grenache gris, Mourvèdre*)  
75cl 26.50

## Amuse-bouches

**Digor kalon:** pâté Hénaff et andouille de Guémené 8,50  
**Penn Kalet:** rillettes de dorade aux citrons confits et  
Kari Gosse, andouille de Guémené 9,50  
**Ty Croc'h:** galette jambon fromage ou galette chèvre miel ou  
galette oignons confits façon tapas 8,00

## Le jus de pommes artisanal

### Le Verger de Kerbellec

La bouteille 1litre 9,00

## Le Pétillant

### Cidrerie Sorre

Le jus de pommes artisanal qui pétille, 33cl 4,00



# Apéritifs & Cocktails

**Kir breton:** crème de mûres et cidre 5,50

**Kir** crème de cassis et vin blanc 5,50

**Chouchen, Côtes d'Armor,** vieilli en fût de chêne, 15 ans d'âge, 13,5° 6,00

**Pommeau de Bretagne, Côtes d'Armor,** vieilli en fût de chêne, 17° 6,00

**Muscat de Frontignan** 5,50

**Ty Jaune, Finistère,** le pastis Breton au caractère bien trempé 5,50

**Whisky Armorik, Côtes d'Armor,** single malt AB (6cl) 7,50

**Ti punch:** rhum blanc, sucre de canne, citron vert 7,00

**Côte fleurie:** Grand Marnier, cidre, crème de fraises 9,50

**Cidria:** Pommeau de Bretagne, cidre, jus d'orange 9,50

**Punch planteur:** rhum, jus d'orange et d'ananas, sucre de canne, grenadine 9,50

**Pen Duick:** alcool de poire, jus d'orange, cidre, sirop d'orgeat 9,50

**Kerguelen:** crème de framboises, cidre, chouchen 9,50

**Yec'hed mat:** crème de framboises, cidre, sirop de pamplemousse 9,50

**Breizh Mojito:** rhum, sucre de canne, liqueur de pêche, cidre, citron vert 9,50

**Aod Kornog:** limoncello, cidre, liqueur de fleurs de sureau 9,50

**Korrigan:** Aperol, crème de framboises, cidre, menthe fraîche 9,50

**Ar Vechal:** muscat de Frontignan, liqueur fraises des bois, cidre 9,50

## Eaux et boissons fraîches

Breizh Cola 33cl 4,00

Breizh Cola zéro 33cl 4,00

Limonade 33cl 4,00

Orangina 33cl 4,00

Jus d'orange 33cl 4,00

Jus d'ananas 33cl 4,00

Jus de pomme 33cl 4,00

Sirops à l'eau 33cl 4,00

Thé glacé 33cl 4,00

1/2l Plancoët 4,00

1l Plancoët 6,00

1/2l Plancoët fines bulles 4,00

1l Plancoët fines bulles 6,00

Mocktail 33cl 6,00



## Bières bretonnes

**La Cervoise** *bière traditionnelle aux 7 plantes et au miel (6°)*

**La Duchesse Anne** *bière blonde triple fermentation, saveurs maltées et fruitées Médaille d'Or CGA 2025 (7,5°)*

**La Telenn Du** *bière bio brune à l'orge maltée et sarrasin, douce et légère (4,5°)*

**La Blanche Hermine** *bière blanche, peu alcoolisée Médaille d'Argent CGA 2023 (4°)*

**La Blanche Hermine IPA,** *Vive et rafraîchissante, accompagnée d'une amertume soutenue et des notes de houblons (5,6°)*

**La Morgane** *bière blonde bio Médaille d'Argent CGA 2024 (5,5°)*

**La Coreff** *bière ambrée de la plus ancienne brasserie artisanale bretonne (5°)*

**La Dramm Hud** *"la potion magique des éleveurs de coude" bière blonde cuivrée (7,5°)*

**La XI.I** *une bière noire unique pour célébrer Samhain XI.I% d'alcool (11ème mois, 1er jour).*

Bouteille 33cl 6,00

## Cafés & thés

*Café de Brocéliande (artisan torréfacteur breton), thés de la Brûlerie d'Alré*

Espresso 2,60

Noisette 2,80

Double espresso 5,20

Café au lait 5,40

Café chantilly 5,40

Chocolat chaud 6,00

Thés 5,40

### Le Stirwen

*Café gourmand façon Breizh!  
Un espresso, un mini Kouign  
Aman, du caramel au beurre salé  
et de la glace vanille 8,00*

# Menu

## à 22,90

### 1

- Salade fraîcheur (*salade, tomates, olives noires*)
- ou Galette aux oignons confits
- ou Galette fromage rapé et ciboulette
- ou Galette oeuf plein air et crème fraîche
- ou Galette jambon et salade

et

### 2

- Complète: oeuf plein air, jambon, fromage rapé
- ou Ancienne: fromage rapé, lardons, champignons frais
- ou Brestoise: blancs de seiche émincés à l'Armoricaine
- ou Terroise: fromage rapé, tomates, oignons confits, lardons
- ou Cabrette: fromage de chèvre, lardons, salade
- ou Gratinée: oeuf plein air, courgettes, fromage rapé

et

### 3

- Crêpe au chocolat chaud
- ou Crêpe à la confiture (fraise, framboise ou abricot)
- ou Crêpe au beurre sucre et glace à la vanille
- ou Crêpe au miel et au citron
- ou Crêpe flambée au rhum blanc ou à la Fine de Bretagne
- ou 2 boules de glace au choix

Les menus sont servis tous les jours midi et soir.

*En cas de modification, les tarifs à la carte seront appliqués.*

*Les demandes de partage de menus ne sont pas acceptées (sauf enfants en bas âge)*

# CÔTÉ Breizh

## Mots et légende du golfe du Morbihan



Selon la légende, des fées auraient été chassées de la forêt de Brocéliande. Elles versèrent tant de larmes que se créa le golfe du Morbihan. Elles y jetèrent leurs couronnes de fleurs qui donnèrent le jour aux 365 îles du golfe.

Trois couronnes s'aventurèrent jusqu'à l'Océan pour former Houat, Hoëdic et la plus belle des trois, celle de la Reine des fées, Belle-Ile.

Demat!	Bonjour!
Mat ar jeu?	Ça va?
Ya	Oui
Mar plij	S'il vous plaît
Trugarez	Merci
Nann	Non
Ker	Village
Ti	Maison
Ty Plouz	Chaumière
Breizh	Bretagne
Yech'mat!	À la vôtre!
Kenavo!	Au revoir!

## Menu enfant à 11,50 pour les moins de 10 ans

1 ou Galette jambon et fromage rapé  
ou Galette oeuf plein air et jambon  
ou Galette oeuf plein air et fromage  
ou Galette au fromage de chèvre et lardons

et  
2 ou Crêpe au Nutella  
ou Crêpe beurre sucre  
ou Crêpe à la confiture de fraises  
ou Cornet d'une boule de glace

et  
3 Un verre de sirop de fraise, grenadine,  
menthe, pêche ou citron

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)

Ouvert tous les jours du mois de  
juin au 21 septembre

Heures d'arrivées pour les réservations  
de 12h à 13h30 au plus tard  
de 19h à 21h au plus tard

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

