

La Ribote

Bretagne
in het
zuiden

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

Crêperie Glacier



Boekweit
pannenkoeken

Tarwemeel
pannenkoeken

Salade
Ijsje

Chouchen
Cider

Menu

Boekweit pannenkoeken



De pannenkoeken van onze grootmoeders

Complète: vrije-uitloopei, geraspte kaas, ham 10,50

Niguedouille: vrije-uitloopei, geraspte kaas, Guémené geroosterde pensworst 12,00

Locminoise: vrije-uitloopei, geraspte kaas, gekonfijte uien, verse room 12,00

Lann Groez: vrije-uitloopei, verse tomaat, ham, verse champignons, verse room 12,00

Ker Anna: gekonfijte uien, geraspte kaas, spek, champignons, verse room 12,00

Kenavo: Guémené geroosterde pensworst, in boter gebakken appels, verse room 13,00

Gwen ha Du: Guémené geroosterde pensworst, vrije-uitloopei, gekonfijte uien, veldsla met boekweitzaadjes 13,00

Beg er Lann: vrije-uitloopei, geraspte kaas, spekblokjes, verse champignons, gekonfijte uien, verse room 14,00

Penn Karn: vrij- uitloopei, Guémené geroosterde pensworst, krielaardappelen met Guérande-zout, saus van grove mosterd 14,00

De pannenkoeken van Chef

Glénan: vrije-uitloopei, verse tomaat, in knoflook en peterselie gebakken aubergines, gekonfijte uien, courgette 13,00

Vannetaise: vrije-uitloopei, courgettes, verse tomaat, rauwe ham, veldsla met schilfers van Parmezaanse kaas 14,00

Ribote: vrije-uitloopei, rauwe ham, verse tomaat, gekonfijte uien, verse champignons, verse room 14,00

Ar Goat: gerookte worst, geraspte kaas, gekonfijte uien, saus van grove mosterd 14,00

Médoquine: gerookte eendenborst, in boter gebakken appels, veldsla 14,00

Landaise: gerookte eendenborst, krielaardappelen met Guérande-zout, verse champignons, room met knoflook-botersaus en peterselie 15,00

Ar-men: gerookte eendenborst, gepocheerde peer, honing uit de Verdisses, veldsla met geroostede amandelen 15,00

Kig ar farz: vrije-uitloopei, gekonfijte uien, gerookte worst, saus van grove mosterd, veldsla met zeekraal 15,00

De pannenkoeken en de zee

Traditionele Bretonse drank: de Chouchen

Chouchen is een traditionele likeurachtige alcoholische drank uit Bretagne, die je in al onze taveernes vindt.

Chouchen is een variant van mede, met het verschil dat Chouchen appelsap bevat.

Deze drank wordt gemaakt met boekweithoning, typisch voor Bretagne, wat zorgt voor zijn donkere kleur en uitgesproken smaak.

Molène: gesneden inktvis met Armorique roest saus, veldsla met Parmezaanse schilfers 15,00

Carnacoise: gerookte zalm, warme geitenkaas, verse room en veldsla 15,00

Quimpéroise: gerookte zalm, room met bieslook en gezouten citroenen, veldsla 15,00

Arvor: vrije-uitloopei, in knoflook en peterselie gebakken aubergines, dorade-rillettes met gezouten citroenen en Kari Gossel, veldsla 15,00

Bretonne: verse sint-jakobsschelpen, witte botersaus met Chouchen, preifondue 16,00

De pannenkoeken en kazen

Conleau: Roquefort, in boter gebakken appels, veldsla, geroosterde hazelnoten 13,00

Montagnarde: gesmolten reblochon, rauwe ham, veldsla 13,00

Kercado: warme geitenkaas, honing uit de Verdisses, veldsla, boekweitzaadjes 13,00

3 fromages: gesmolten reblochon, camembert en warme geitenkaas 13,00

Kerbiquette: warme geitenkaas, veldsla met basilicum saus, gegrilde paprikasorbet 13,00

Légenèse: warme geitenkaas, ciderconfit, veldsla, geroosterde hazelnoten 13,00

Penthièvre: gesmolten camembert, in boter gebakken appels, veldsla 13,00

Kermario: Warme geitenkaas, rauwe ham, vijgenjam, veldsla 13,00

Kraz: warme geitenkaas, courgettes, gekonfijte uien, veldsla, boekweitzaadjes 13,00

Tartiflette: Reblochon, spekblokjes, gekonfijte uien, krielaardappelen met Guérande-zout 14,00

Sla

Veldsla 7,00

Veldsla met geroosterde boekweitzaden 8,00

Veldsla met Roquefort kaas en geroosterde hazelnoten 9,50

Arz: veldsla, tomaten, maïs, vrije-uitloopei, tonijn, zwarte olijven 15,00

Rabine: veldsla, tomaten, verse champignons, warme geitenkaas opgeroosterd brood, zwarte olijven, basilicumsaus 15,00

Berder: veldsla, tomaten, buffelmozzarella, basilicumsaus, zwarte olijven 15,00

Ponant: veldsla, tomaten, gerookte zalm, courgette, basilicumsaus 16,00

Arradon: veldsla, tomaten, rauwe ham, croutons, Parmezaanse kaas en Ribot melk saus 15,00

Saint Michel: veldsla, tomaten, warme camembert uit de oven, basilicumsaus, zwarte olijven 16,00

Saint Colomban: veldsla, tomaten, aubergines met knoflook en peterselie, dorade-rillettes met gezouten citroen en Kari Gosse, feta, basilicumsaus, zwarte olijven 16,00

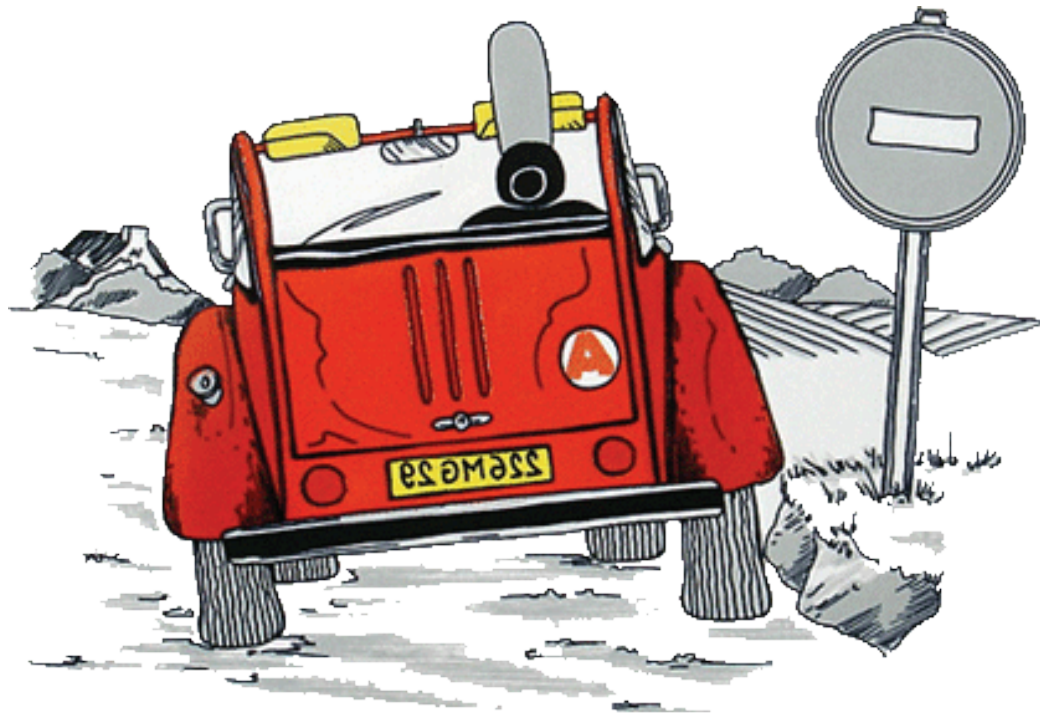
Crepes aus Weizen-mehl

*De oorsprong van
de crêpe*

*Volgens historici
gaat de oorsprong
van de crêpe ter-
ug tot 7000 voor
Christus.*

*Toen bestond het
uit een dikke deeg-
massa van water
en verschillende
geplette granen.*

Een goed verhitte



*De crêpes en pannenkoeken
worden op bestelling bereid en de ijsjes
worden gemaakt door een meester-*

die Authentischen

Boter en suiker 4,00

Warme chocolade 5,00

Uitgeperste citroen suiker 5,00

Nutella 6,00

Zoute karamel 6,50

Honing uit de Verdisses en geroosterde amandelen 6,50

Warme chocolade en zoute karamel 7,50

Warme chocolade en kastanje creme 7,50

Banaan en warme chocolade 7,50

In boter gebakken appels 7,50

Gepocheerde peer, warme chocolade, geroosterde amandelen 7,50

Extra zoete slagroom 3,00

De gastronomische hoek

- Mam Gozh:** warme chocolade, vanille-ijs 8,00
- Bagadou:** tamme kastanjerroom en Bretoens zandkoekjesijs 8,50
- Teignouse:** zoute karamel en espresso-koffie-ijs 8,50
- Breizh'nut:** Huisgemaakte chocopasta met geroosterde hazelnoten, vanille-ijs 9,00
- Nougatine:** warme chocolade, nougat-ijs, frambozencoulis 9,00
- Penerf:** warme chocolade, kokosmelkijs, slagroom 9,00
- Saint Goustan:** zoute karamel, chocolade en hazelnootijs 9,00
- Niniche:** zoute karamel, boerenappelsorbet, slagroom, slagroom 9,50
- Iroise:** geconfijte sinaasappelschillen, zoute karamel, rum-rozijnenijs 10,00
- Houat:** tamme kastanjerroom, geconfijte sinaasappelschillen, espresso-koffie-ijs 10,00
- Amzerzo:** warme chocolade en tamme kastanjerroom, Bretoens zandkoekjesijs, slagroom 10,00
- Gavrinis:** verse aardbeien, Kouign-Aman-ijs, slagroom 10,50
- Kerpenhir:** verse frambozen, pistache-ijs, slagroom 10,50
- Hoëdic:** warme chocolade, geconfijte sinaasappelschillen, speculoosijs, slagroom 10,50
- Crac'hoise:** gepocheerde peer, warme chocolade, perensorbet, slagroom, geroosterde amandelen 10,50
- Markiz:** in boter gebakken appels, zoute karamel, vanille-ijs, slagroom, geroosterde amandelen 10,50
- Ty Plouz:** banaan, Nutella, speculoosijs 10,50
- Ty Coz:** in boter gebakken appels, zoute karamel, Kouign Aman-ijs 10,50
- Salidou:** Zoute karamel, gezouten karamel-ijs, karamel-likeur met fleur de sel uit Guérande 10,50
- Malouines:** warme chocolade, zoute karamel, geroosterd boekweitijs, slagroom 10,50
- Menec:** verse aardbeien, mojito-sorbet, slagroom, frambozencoulis 10,50
- Ménimur:** verse frambozen, boerenappelsorbet en cidergelei 10,50
- Saint Patern:** verse frambozen en aardbeien, citroencrème-ijs, slagroom 10,50

Geflambeerde pannenkoeken

- Geflambeerde pannenkoeken** met Grand-Marnier of Fine de Bretagne 9,50
- Crêpe Suzette:** geconfijte sinaasappelschillen, geflambeerd met Grand-Marnier 10,00
- Bannec:** banaan, rum-rozijnenijs, geflambeerd met witte rum 10,50
- Bigouden:** tamme kastanjerroom, vanille-ijs, geflambeerde met Rum 10,50
- Mélusine:** frambozen, noga-ijs, geflambeerd met frambozenalcohol 10,50
- An Aval:** in boter gebakken appels, geflambeerd met Fine de Bretagne 10,50
- Saint Avoye:** warme chocolade, vanille-ijs, geflambeerd met Grand-Marnier 10,50
- Cornouailles:** warme chocolade, geconfijte sinaasappelschillen, geflambeerd met Whisky 10,50
- Braz:** warme chocolade, chocolade en hazelnootijs, geflambeerd met witte rum 10,50
- Méaban:** in boter gebakken appels, zoute karamel, vanille-ijs, geflambeerd met Fine de Bretagne 11,00
- Bréhat:** gepocheerde peer, zoute karamel, dulce de leche-ijs, geflambeerd met perenlikeur 11,00

Smaken uit de kindertijd

Zelfgemaakte Kouign-Aman 7,50

Ijsbekers

De grote klassiekers

Chocolat liégeois: vanille en chocolade-ijs, chocoladesaus, slagroom 10,00

Café liégeois: vanille en espresso koffie ijs, warme espresso koffie, slagroom 10,00

Dame blanche: vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom 10,00

Poire Belle-Hélène: gepocheerde peer, vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom 10,50

Banana split: banaan, vanille en chocolade ijs, aardbeiensorbet, slagroom 10,50

Fraises Melba: verse aardbeien, vanille-ijs, slagroom 12,00

Framboises Melba: verse frambozen, vanille-ijs, slagroom 13,00

De lekkernijen

Breizh: karamel-zeezoutijs, bretoens zandkoekjeijs, vanille-ijs, chocoladesaus 11,50

Pen Raz: chocolade, vanille, nougat ijs, frambozencoulis, slagroom 11,50

Etel: Nutella, chocolade ijs, chocolade en hazelnoot ijs, bretoens zandkoekjeijs, slagroom 12,00

Menhir: vanille, karamel zeezout en rum rozijnenijs, warme espresso koffie, slagroom 12,00

Kerdreon: tamme kastanjerroom, vanille-ijs, espresso koffie ijs, karamel zeezoutijs, slagroom 12,00

Men-dû: mojito en peersorbet, kokosmelkijs, slagroom en geconfijte sinaasappelschillen 12,00

Belle Île: Kouign-Aman-ijs, dulce de leche- ijs, nougat ijs, chocoladesaus, slagroom 10,00

Ouessant: bretoens zandkoekjeijs, karamel zeezout ijs, dulce de leche- ijs, gezouten karamelsaus, slagroom 12,50

Saint Cado: Huisgemaakte Kouign-Aman, vanille-ijs en dulce de leche- ijs, gezouten karamelsaus, slagroom 12,50

Kernevest: Huisgemaakte Kouign-Aman met vanille-ijs, gesuikerde aardbeien en een potje gezouten karamelsaus 12,50



Bollen ijs

1 bol 3,00

2 bollen 5,50

3 bollen 8,00

Ijsjes: vanille, chocolade, espresso koffie, nougat, rum-rozijnen, geroosterde boekweit, bretoens zandkoekje, gezouten karamel, melkjam, speculaas, Kouign Aman, chocolade en hazelnoot, kokosmelk, pistache, citroenpudding

Sorbet: aardbei, mojito, peer, boerderijcider, geroosterde rode paprika's

Ty Bihan: espresso koffie ijs, karamel zeezout ijs, dulce de leche ijs, bretoense crumble, slagroom 12,50

Sinagot: chocolade, geroosterde boekweit en dulce de leche ijs, gezouten karamelsaus, slagroom, geroosterde amandelen 12,50

Mégalithe: perensorbet, aardbeiensorbet, boerderijcider sorbet, frambozencoulis, stukjes banaan, slagroom 12,50

Plougastel: geroosterde boekweit, gezouten karamel en bretoens zandkoekjeijs, verse aardbeien, slagroom 13,00

Mandoline: nougat, chocolade en rum rozijnenijs, slagroom, crumble van bretoense koekjes 13,00

Baden: boerderijcider sorbet, Kouign-Aman-ijs, citroenroomijs, frambozencoulis, verse aardbeien, slagroom 14,00

De alcoholische coupes

Pô: Rum en mojito sorbet 15,00

William: gepocheerde peer, perensorbet, perenlikeur 15,50

Chaumière: gezouten karamel ijs, bretoens zandkoekjeijs, peren, perenlikeur 15,50

Breizh Kafé: espresso koffie en vanille-ijs, warme koffie Whisky, slagroom 15,50

Marie Galante: warme koffie, espresso koffie, nougat en vanille-ijs, witte rum, slagroom 16,00

Locmaria: vanille, geroosterde boekweit en kouign-aman-ijs, verse aardbeien, frambozenlikeur, slagroom 17,00

Dranken

& Aperitieven

Cidres, klassieke editie

Zoet, fruitig en nostalgische, zachte appelcider van François Séhédic (75cl) 3% vol 14,90
Levendig en fris, droge appelcider van François Séhédic, een grote klassieker (75cl) 5,5% vol 14,90

Cidres, de exclusieve editie

Authentiek en krachtig de Kertoban, lange fermentatie (75cl) 5%vol 17,90
Zacht en licht zuur, de Gwennic moelleux, gemaakt van Guillevic-appels (75cl) 4%vol 17,90
Levendig en intens: Blanc d'Armorique, fijn mousserend (75cl) 5,5%vol 19,00

Cidres, de proeven editie

Fijne bubbels en aromatische intensiteit, de Fañchic droge (33cl) 5,5%vol 6,00
Zoet genot en ongeëvenaarde zachtheid de Fañchic zachte (33cl) 3%vol 6,00

De Maison Séhédic werd in 1950 opgericht door François Séhédic in La Forêt-Fouesnant, in het zuiden van Finistère.
Hun boomgaard bevat 35 traditionele ciderappelsoorten uit de regio Fouesnant en Cornouaille.
Hun cidres zijn biologisch, puur sap, natuurlijk bruisend en niet gepasteuriseerd.

Wijnen

Regionale wijnkaraf
Domaine de l'Octroi, Agde
rood, rosé of wit
1liter 13,50
50cl 8,00
Glas 14cl 3,50

La Madeleine St Jean
IGP Pays d'Oc,
Wit (Viognier)
Rosé (Grenache, Cabernet, Sauvignon)
Rood (Grenache, Syrah)
Fles 75cl 22,50

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

Amuse bouche

Digor kalon: Hénaff ham paté, Guémené geroosterde pensworst 8,50

Penn Kalet: rillettes van dorade met gekonfijte citroenen en Kari Gosse, Guémené geroosterde pensworst 9,50

Ty Croc'h: pannenkoek kaas en ham, of geitenkaas-honing, of pannenkoek met gekonfijte uien (in tapasstijl) 8,00

Ambachtelijk Appelsap

Le Verger de Kerbellec

1liter 9,00

Le Pétillant

Cidrerie Sorre

Ambachtelijk bruisend appelsap, fles 33cl 4,00

Aperitieven & Cocktails

Kir breton: cider en bramenlikeur 5,50

Kir: zwartebessenlikeur en witte wijn 5,50

Chouchen: honingwijn gerijpt op eikenhouten vaten, 15 jaar oud, 13,5° 6,00

Pommeau de Bretagne gerijpt in eikenhouten vaten, 17° 6,00

Muscat de Frontignan 5,50

Ty Jaune: Bretoense pastis met uitgesproken karakter 5,50

Whisky Armorik single malt, biologische landbouw 6cl, 7,50

Ti punch: witte rum, limoen, rietsuiker 7,00

Côte fleurie: Grand Marnier, cider, aardbeienlikeur, 9,50

Cidria: Pommeau de Bretagne, cider, sinaasappelsap 9,50

Punch planteur: rum, sinaasappelsap en ananassap, rietsuiker, grenadine 9,50

Pen Duick: perenlikeur, sinaasappelsap, cider, amandelstroop 9,50

Kerguelen: frambozenlikeur, cider, Chouchen 9,50

Yec'hed mat: frambozenlikeur, cider, pompelmoessiroop 9,50

Breizh Mojito: rum, rietsuiker, perziklikeur, cider, limoen 9,50

Aod Kornog: limoncello, cider, vlierbloesemlikeur 9,50

Korrigan: Aperol, frambozenlikeur, cider, verse munt 9,50

Ar Vechal: Muscat de Frontignan, cider, wilde aardbeienlikeur 9,50

Wateren en drankjes

Breizh Cola 33cl 4,00

Breizh Cola zéro 33cl 4,00

Orangina 33cl 4,00

Sinaasappelsap 33cl 4,00

Ananassap 33cl 4,00

Limonade 33cl 4,00

Water met siroop 33cl 3,50

Appelsap 33cl 4,00

Ijsthee 33cl 4,00

1/2L Plancoët 4,00

1L Plancoët 6,00

1/2L Plancoët bruisend 4,00

1L Plancoët bruisend 6,00

Mocktail 33cl 4,00



Kaffee & Tee

Koffie van Brocéliande (Bretonse artisanale brander), theeën van de Brûlerie d'Alré

Espresso 2,60

Espresso met melk 2,80

Double espresso 5,20

Koffie latte 5,40

Koffie met slagroom 5,40

Warme chocolade 6,00

Thee 5,40

Stirwen: Bretoense koffie gourmand!

Een espresso, een mini Kouign-Amann, gezouten karamel en vanille-ijs €8,00

Bretonse bieren

Cervoise traditioneel bier met 7 planten en honing (6°)

Duchesse Anne blond bier met drievoudige gisting, moutige en fruitige smaken, Gouden Medaille CGA 2025 (7,5°)

Telenn Du biologisch bruin bier van gemoute gerst en boekweit, zacht en licht (4,5°)

Blanche Hermine witbier, laag in alcohol, Zilveren Medaille CGA 2023 (4°)

Bonnets Rouges rood bier met vlierbessen, toets van karamel (5,5°)

Morgane biologisch blond bier, Zilveren Medaille CGA 2024 (5,5°)

Coreff amberkleurig bier van de oudste ambachtelijke brouwerij van Bretagne (5°)

Dramm Hud de toverdrank van de elleboogheffers", koperkleurig blond bier (7,5°)

La XI.I – uniek zwart bier om Samhain te vieren, 11,1% alcohol (11e maand, 1e dag)

Ambachtelijke bieren

Fles 33cl 6,00

Menu

voor 22,90€

1

- Sla met tomaten en zwarte olijven
- of Pannenkoek met gekonfijte uien
- of Pannenkoek met geraspte kaas en bieslook
- of Pannenkoek met vrije-uitloopei en room
- of Pannenkoek met ham en sla

en

2

- Complète: vrije-uitloopei, ham, geraspte kaas
- of Ancienne: geraspte kaas, spekjes, verse champignons
- of Brestoise: in stukjes gesneden zeevat op Armoricaïne wijze
- of Terroise: geraspte kaas, tomaten, gekonfijte uien, spekjes
- of Cabrette: geitenkaas, spekjes, sla
- of Gratinée: vrije-uitloopei, courgettes, geraspte kaas

en

3

- Pannenkoek met warme chocolade
- of Pannenkoek met confituur (aardbei, framboos of abrikoos)
- of Pannenkoek met boter en suiker en vanille ijs
- of Pannenkoek honing en citroen
- of Pannenkoek geflambeerde met Rum of Fine de Bretagne
- of 2 bollen ijs naar keuze

De menu's worden elke dag 's middags en 's avonds geserveerd.
 Bij wijzigingen worden de prijzen à la carte toegepast.
 Het delen van menu's wordt niet geaccepteerd (behalve voor kleine kinderen).

CÔTÉ Breizh

Woorden en legende van de Golf van Morbi- han



Volgens de legende werden feeën verdreven uit het bos van Brocéliande. Ze weenden zo veel tranen dat de Golf van Morbihan ontstond. Ze wierpen hun bloemenkransen in het water, waaruit de 365 eilanden van de golf geboren werden. Drie kransen dreven verder naar de oceaan en vormden Houat, Hoëdic en de mooiste van de drie, die van de Koningin der Feeën: Belle-Île.

Demat! Hallo!
Mat ar jeu? hoe gaat het met u?
Ya Ja
Trugarez Dankjewel
Nann Neen
Ker stad
Ti huis
Ty Plouz rieten dak
Breizh Bretagne
Yech'mat! Proost!
Kenavo! tot ziens

Crêperie La Ribote
9, rue de l'Amour 34300 Agde
04.67.94.75.52
www.laribote.com

Elke dag open van juni tot 21 september

Aankomsttijden voor gere-serveerde tafels:
van 12.00 tot uiterlijk 13.30 uur
en van 19.00 tot uiterlijk 21.00 uur

Kindermenu 11,50€

voor kinderen onder de 10 jaar

1 of Pannenkoek met ham en geraspte kaas
of Pannenkoek met vrije-uitloopei en ham
of Pannenkoek met vrije-uitloopei en geraspte kaas
of Pannenkoek met geitenkaas en spekjes

en

2 of Pannenkoek met Nutella
of Pannenkoek met boter en suiker
of Pannenkoek met aardbeienconfituur
of Ijsje met één bolletje

en

3 Een glas water met siroop (keuze uit aardbei, grena-
dine, munt, perzik of citroen)

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

