

La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La Bretagne
en el Sur

Crêperie Glacier



Crepes de
grano de sarraceno

Crepes de harina
de trigo

Ensaladas

Helados

Sidra de Bretaña

Cervezas de Bretoña

Chouchen tradicional

El menú

Crepe de grano de sarraceno



Crepe de nuestras abuelas

Complète: jamón, huevo campero, queso 10,50

Niguedouille: huevo campero, queso, embutido de tripas de Guéméné 12,00

Locminoise: huevo campero, queso, cebolla confitada, nata 12,00

Lann Groez: huevo campero, tomate fresco, jamón, champiñones frescos, nata 12,00

Kenavo: embutido de tripas de Guéméné, manzanas cocidas con mantequilla, nata 13,00

Ker Anna: cebolla confitada, queso, bacon, champiñones frescos, nata 12,00

Gwen ha Du: embutido de tripas de Guéméné, huevo campero, cebolla confitada, canónigos, semillas de trigo sarraceno 13,00

Beg er Lann: huevo campero, queso, bacon, champiñones frescos, cebolla confitada, nata 14,00

Penn Karn: huevo campero, embutido de tripas de Guéméné, patatas con sal de Guérande, salasa a la mostaza antigua 14,00

Crepe del chef

Glénan: huevo campero, tomate fresco, berenjenas salteadas con ajo y perejil, cebolla caramelizada y calabacín 13,00

Vannetaise: huevo campero, calabacín, tomate fresco, jamón curado, canónigos con virutas de parmesano 14,00

Ribote: jamón curado, tomate fresco, huevo campero, champiñones frescos, cebolla confitada, nata 14,00

Ar Goat: salchicha ahumada, queso, cebolla confitada, salsa a la mostaza antigua 14,00

Médoquine: magret de pato ahumado, manzanas cocidas con mantequilla, canónigos 14,00

Landaise: magret de pato ahumado, patatas con sal de Guérande, champiñones frescos, crema de mantequilla con ajo y perejil 15,00

Ar-men: magret de pato ahumado, pera pochada, miel de la colmena Verdisses, canónigos, almendras tostadas 15,00

Kig ar farz: huevo campero, cebolla confitada, salchicha ahumada, salsa a la mostaza antigua, canónigos, salicornia 15,00

Crepe del mar

La bebida tradicional bretona, aguamiel, es la bebida alcohólica almibarada que se encuentra en todos nuestros restaurantes. El Chouchen es una variante de aguamiel. La única diferencia es que el chouchen contiene jugo de manzana. Produce a partir de miel de trigo sarraceno, muy presente en Bretaña, lo que le confiere su color oscuro y su sabor.

Molène: calamares cocinadas al estilo Armoricano, canónigos, virtuos de parmesano 15,00

Carnacoise: salmón ahumado, queso de cabra caliente, nata, canónigos 15,00

Quimpéroise: salmón ahumado, nata con cebollino y limones confitados con sal de Guérande, canónigos 15,00

Arvor: huevo campero, berenjenas salteadas con ajo y perejil, rillette de dorada con limones confitados en sal de Guérande y Kari Gosse, canónigos 15,00

Bretonne: vieiras frescas, mantequilla blanca al Chouchen, puerros cocidos 16,00

Crepe con quesos

Conleau: Roquefort, manzanas cocidas con mantequilla, canónigos con avellanas tostada 13,00

Montagnarde: reblochon, jamón curado, canónigos 13,00

Kercado: queso de cabra caliente, miel de la colmena Verdisses, canónigos y semillas de trigo sarraceno 13,00

3 fromages: reblochon, camembert y queso de cabra fundidos, canónigos 13,00

Kerbiquette: queso de cabra caliente, canónigos a la salsa albahaca, sorbete de pimientos rojos asados 13,00

Légenèse: queso de cabra caliente, gelatina de sidra, canónigos, avellanas tostadas 13,00

Penthièvre: camembert, manzanas cocidas con mantequilla, canónigos 13,00

Kermario: queso de cabra caliente, mermelada de higos, canónigos 13,00

Kraz: queso de cabra caliente, calabacín, cebolla confitada, canónigos y semillas de trigo sarraceno 13,00

Tartiflette: reblochon, bacon, cebolla confitada, patatas con sal de Guérande 14,00

Ensaladas

El bol de canónigos 7,00

Canónigos con semilla tostadas 8,00

Canónigos con Roquefort y nuez 9,50

Arz: canónigos, tomates, maíz, atún, huevo campero, aceitunas negras 15,00

Rabine: canónigos, tomate, champiñones frescos, queso de cabra caliente sobre tostada, aceitunas negras, salsa al albahaca 15,00

Berder: canónigos, tomates, Mozzarella di búfala, salsa al albahaca, aceitunas negras 15,00

Ponant: canónigos, tomates, salmón ahumado, calabacín, albahaca, aceitunas negras 16,00

Arradon: canónigos, tomates, jamón curado, picatostes, parmesano, salsa blanca 15,00

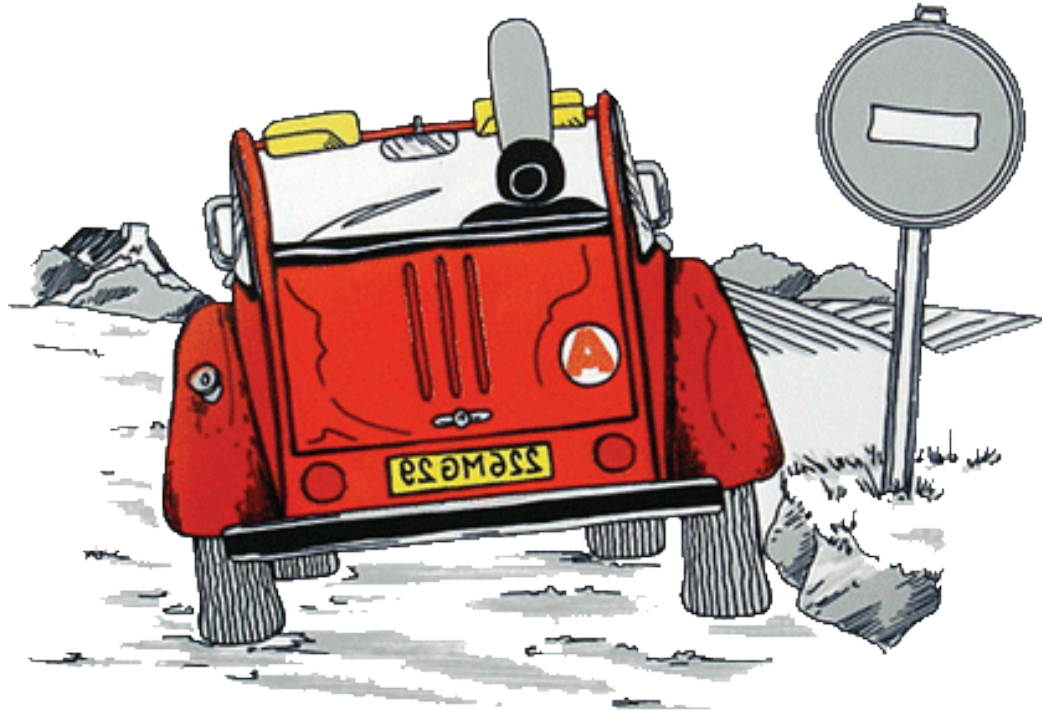
Saint Michel: canónigos, tomates, camembert al horno, albahaca, aceitunas negras 16,00

Saint Colombar: canónigos, tomates, berenjenas al ajo y perejil, rillette de dorada con limones confitados en sal de Guérande y Kari Gosse, feta, salsa al albahaca, aceitunas negras 16,00

Crepes de harina de trigo

Los historiadores establecen el origen de la crepe en 7000 aC. Esto significó una mezcla de agua y varios cereales triturados de mezcla.

Una piedra plana, cálida, se permite cocinar.



Nuestras crepes son artesanas y helados fabricados por un glaciar maestro

Las auténticas

- Mantequilla y azúcar 4,00
- Chocolate caliente 5,00
- Zumo de limón recién exprimido 5,00
- Nutella 6,00
- Caramelo con mantequilla salada 6,50
- Miel de la colmena Verdisses y almendras tostadas 6,50
- Chocolate caliente y caramelo con mantequilla salada 7,50
- Chocolate caliente y crema de castañas 7,50
- Plátano y chocolate caliente 7,50
- Manzanas cocidas con mantequilla 7,50
- Pera pochada, almendras tostadas, chocolate caliente 7,50

Sabor de la infancia

Inventado en DOUARNENEZ un día de mucha afluencia en la panadería, el panadero hojaldró masa de pan, mantequilla y azúcar... así nació el Kouign-Amann.

Kouign-Amann casero, porción – 7,50 €

Crepe por goloso

- Mam Gozh:** chocolate negro y helado vainilla 8,00
- Bagadou:** crema de castañas, helado bizcocho de Bretaña 8,50
- Teignouse:** caramelo de mantequilla salada y helado café 8,50
- Breizh'nut:** pasta de chocolate y nuez, helado vainilla 9,00
- Nougatine:** chocolate negro, helado turrón y salsa de frambuesa 9,00
- Penerf:** chocolate negro y helado leche de coco, crema batida 9,00
- Saint Goustan:** caramelo de mantequilla salada, helado rocher avellana 9,00
- Niniche:** caramelo de mantequilla salada, sorbete sidra, crema batida 9,50
- Iroise:** corteza de naranja confitada, caramelo de mantequilla salada, helado malaga 10,00
- Houat:** crema de castañas, corteza de naranja confitada, helado café 10,00
- Amzerzo:** chocolate negro, crema de castañas, helado galleta de Bretaña y crema batida 10,00
- Gavrinis:** fresas, helado Kouign-Aman, crema batida 10,50
- Kerpenhir:** frambuesas, helado miel y piñones, crema batida 10,50
- Hoëdic:** chocolate negro, corteza de naranja confitada, helado Speculoos, crema batida 10,50
- Menec:** fresas, sorbete mojito, crema batida, salsa de frambuesas 10,50
- Crac'hoise:** pera, chocolate negro, sorbete pera, crema batida, almendras tostadas 10,50
- Markiz:** manzanas cocidas en mantequilla, caramelo de mantequilla salada, helado vainilla, crema batida y almendras tostadas 10,50
- Ty Plouz:** plátano, Nutella y helado Speculoos 10,50
- Ty Coz:** manzanas cocidas en mantequilla, caramelo de mantequilla salada, helado Kouign-Aman 10,50
- Salidou:** caramelo de mantequilla salada, helado caramelo salado, licor de caramelo a la flor de sal de Guérande 10,50
- Malouines:** chocolate negro y caramelo de mantequilla salada, helado sarraceno tostado, crema batida 10,50
- Menimur:** frambuesas, sorbete cidra, gelatina de cidra 10,50
- Saint Patern:** frambuesas, fresas, helado crema de limon, crema batida 10,50

Crepe flambeada

- Crepe flambée** con Grand-Marnier o Fine de Bretaña 9,50
- Crepe Suzette:** corteza de naranja confitada, flambeada con Grand-Marnier 10,00
- Bannec:** plátano, helado ron y pasas, flambeada con ron 10,50
- Bigouden:** crema de castañas, helado vainilla, flambeada con ron 10,50
- Mélusine:** frambuesas, helado turrón, flambeada con licor de frambuesa 10,50
- An Aval:** manzanas cocidas en mantequilla, flambeada al Fine de Bretaña 10,50
- Saint Avoye:** chocolate negro, helado vainilla, flambeada con Grand-Marnier 10,50
- Cornouailles:** chocolate negro, corteza de naranja confitada, flambeada con whisky 10,50
- Braz:** chocolate negro, helado rocher avellana, flambeada con ron 10,50
- Méaban:** manzanas cocidas en mantequilla, caramelo de mantequilla salada, helado vainilla, flambeada con Fine de Bretaña 11,00
- Bréhat:** pera, caramelo de mantequilla salada, helado dulce de leche, flambeada con licor de pere 11,00
- Frankiz:** caramelo de mantequilla salada, sorbete cidra, flambeada con Fine de Bretaña 11,00

Extra crema batida 3,00

Helados artesanos

Las más tradicionales

Chocolat liégeois: helados vainilla y chocolate, salsa de chocolate, crema batida 10,00

Café liégeois: helados vainilla y café, café caliente, crema batida 10,00

Dame blanche: helado vainilla, salsa de chocolate, crema batida 10,00

Poire Belle-Hélène: pera, helado vainilla, salsa de chocolate, crema batida 10,50

Banana split: plátano, helados vainilla y chocolate, sorbete fresa, crema batida 10,50

Fraises Melba: fresas, helado vainilla, crema batida 12,00

Framboises Melba: frambuesas, helado vainilla, crema batida 13,00

El dulce

Breizh: helados caramelo salado, bizcocho de Bretaña y vainilla, salsa de chocolate 11,50

Pen Raz: helados vainilla, chocolate y turrón, salsa de frambuesa, crema batida 11,50

Etel: Nutella, helados chocolate, rocher avellana y bizcocho de Bretaña, crema batida 12,00

Menhir: helados vainilla, caramelo salado y ron y pasas, café caliente, crema batida 12,00

Kerdreon: crema di castagne, helados vainilla, café e caramelo salado, crema batida 12,00

Men-dû: sorbetes mojito, helados leche de coco, miel y piñones, crema batida y corteza de naranja confitada 12,00

Belle Île: helados Kouign-Aman, dulce de latte, turrón, salsa de chocolate, crema batida 12,00

Ouessant: helados bizcocho de Bretaña, caramelo salado y dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida 12,50

Saint Cado: Kouign-Aman de la casa, helados vainilla e dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida 12,50

Ty Bihan: helados café, caramelo salado y dulce de leche, crema batida y bizcocho de Bretaña 12,50

Sinagot: helados chocolate, sarraceno tostado y dulce de leche, salsa de caramelo de mantequilla salada, crema batida, almendras tostadas 12,50

Kernevest: Kouign-Aman de la casa, helado vainilla, copa de fresas, salsa de caramelo de mantequilla salada 12,50



1 bola de helado 3,00

2 bolas 5,50

3 bolas 8,00

Helados: vainilla, chocolate, café, turrón, ron y pasas, sarraceno tostado, dulce de leche, caramelo salado, bizcocho de Bretaña, Speculoos, Kouign-Aman, rocher avellana, leche de coco, pistacho, crema de limón

Sorbetes: fresa, mojito, pera, sidra granjera, pimienta roja tostado

Mégali: sorbetes pera, fresa y sidra granjera, trozos de plátano, salsa de frambuesa, crema batida 12,50

Plougastel: helados sarraceno tostado, caramelo salado y bizcocho de Bretaña, crema batida y fresas 12,50

Mandoline: helados turrón, chocolate, ron y pasas, bizcocho de Bretaña, crema batida 13,00

Baden: sorbete sidra granjera, helados crema de limón y Kouign Aman, salsa de frambuesa, fresas, crema batida 14,00

Copa alcohólica

Pô: ron y sorbete mojito 15,00

William: pera, sorbete pera y licor de pera 15,50

Chaumière: helado caramelo salado y bizcocho de Bretaña, pera y licor de pera 15,50

Marie Galante: helados café, turrón y vainilla, café caliente, ron y crema batida 16,00

Breizh Kafé: helados vainilla y café, café caliente, whisky, crema batida 15,50

Locmaria: helados vainilla, sarraceno arrostado, dulce de leche, fresas y licor de frambuesa 17,00

Bebidas

& Aperitivo

Sidras, añadas clásicas

Tiernamente regresiva, dulce y afrutada, la sidra dulce de François Séhédic (75cl) 3%vol 14,90
Vivacidad y fresca, el gran clásico de François Séhédic secco (75cl) 5,5%vol 14,90

Sidras, añadas exclusivas

Auténtico y con cuerpo, el Kertoban, fermentación larga (75cl) 5%vol 17,90
Tiernas y ácidas, el Gwennic con las suaves manzanas Guillevic (75cl) 4%vol 17,90
Vivo e intenso, el Blanc d'Armorique, finamente efervescente.(75cl) 5,5%vol 19,00

Sidras, cata de añadas

Burbujas finas e intensidad aromática, El Fañchic secco (33cl) 5,5%vol 6,00
Una verdadera delicia y una dulzura sin igual, el Fañchic dulce (33cl) 3%vol 6,00

La casa Séhédic fue fundada en 1950 por François Séhédic en La Forêt-Fouesnant, en el sur de Finisterre. Su huerto contiene 35 variedades de manzanas de sidra, muy típicas de la región de Fouesnant y de la región bretona de Cornualles. Sus sidras son orgánicas, jugo puro, naturalmente efervescentes y no pasteurizadas.

Vino

La jarra de vino de la región
Domaine de l'Octroi, Agde
tinto, rosado o blanco
1litro 13,50
50cl 8,00
la copa 14cl 3,50

La Madeleine St Jean
IGP Pays d'Oc,
blanco (Viognier)
rosado (Grenache, Cabernet, Sauvignon)
tinto (Grenache, Syrah)
75cl 22.50

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

Tapas de Bretaña

Digor kalon: pâté Hénaff, embutido de tripas de Guéméné 8,50

Penn Kalet: rilette de sardinas al limon confitado con sal de Guérande y salicornea, embutido de tripas de Guéméné 9,50

Jugo de manzana artesanal

Le Verger de Kerbellec

La botella 1litro 9,00

Le Pétillant

Cidrerie Sorre

Jugo de manzana artesanal con gas, 33cl 4,00

Aperitivo y Cocktails

Kir breton: crema de mora y sidra 5,50

Kir crema de cassis negro y vino blanco 5,50

Chouchen envejecido en barriles de roble 6,00

Pommeau de Bretagne, Côtes d'Armor 6,00

Muscat de Frontignan 5,50

Ty Jaune, Finistère, Pastis de Bretaña 5,50

Whisky Armorik, Côte d'Armor (6cl), single malt 7,50

Ti punch: ron, azúcar de caña, lima 7,00

Côte fleurie: Grand Marnier, sidra, crema de fresa 9,50

Cidria: Pommeau de Bretaña, sidra, jugo de naranja 9,50

Punch planteur: ron, jugo de naranja y piña, azúcar de caña, jarabe de granadina 9,50

Pen Duick: liccor de pera, jugo de naranja, sidra, jarabe de orchata 9,50

Kerguelen: crema de frambuesa, Chouchen, sidra 9,50

Yec'hed mat: crema de frambuesa, sidra, jarabe de pomelo 9,50

Breizh Mojito: ron, azúcar de caña, crema de melocotones, lima, sidra 9,50

Aod Kornog: limoncello, sidra, crema de flor de saúco 9,50

Korrigan: Aperol, crema de frambuesa, sidra, hojas de menta 9,50

Ar Vechal: muscat de Frontignan, crema de fresas, sidra 9,50

Agua y bebidas

1/2L Plancoët (agua mineral) 4,00

1L Plancoët 6,00

1/2L Plancoët (agua con gas) 4,00

1L Plancoët (agua con gas) 6,00

Breizh Cola (33cl) 4,00

Breizh Cola cero (33cl) 4,00

Mocktail (33cl) 6,00

Jugo de naranja (33cl) 4,00

Jugo de piña (33cl) 4,00

Jarabe (33cl) 4,00

Té helado (33cl) 4,00

Limonada (33cl) 4,00

Orangina (33cl) 4,00



Café y té

Café Brocéliande (tostador artesanal bretón), té de la Brûlerie d'Alré

Expresso 2,60

Expresso con leche 2,80

Doble expresso 5,20

Café con leche 5,40

Café crema batida 5,20

Chocolate 6,00

Té Brûlerie d'Alrée 5,40

Stirwen:

Un expresso, un pequeño Kouign Aman, salsa de caramelo de mantaquilla salada y helado vainilla

7,00

Cerveza de Bretaña

La Cervoise cerveza rubia, tradicional con 7 plantas y miel (6°)

La Duchesse Anne cerveza rubia, sabor afrutado y malteada, naturalmente fermentada Premio de Oro Paris 2025 (7,5°)

La Telenn Du cerveza orgánica oscura, cebada malteada y sarraceno, dulce y ligera (4,5°)

La Blanche Hermine cerveza blanca, baja graduación premio de Plata Paris 2023 (4°)

Les Bonnets Rouges cerveza tinta, con bayas de saúco, sabor de caramelo (5,5°)

La Morgane cerveza ámbar orgánica Premio de Plata Paris 2024 (6°)

La Coreff cerveza ámbar, orgánica (5°)

La Dramm Hud cerveza cobriza, triple fermentación (7,5°)

La XI.I Una cerveza oscura única para celebrar Samhain XI. 1% de alcohol (11.º mes, 1.er día).

botella 33cl 6,00

Menú

a 22,90

1

- o Canónigos con tomate y aceitunas negras
- o Crepe con cebolla caramelizada
- o Crepe queso y cebolleta
- o Crepe huevo y nata
- o Crepe jamón y ensalada

y

2

- o Complète: jamón, huevo, queso
- o Ancienne: queso, bacon, champiñones
- o Brestoise: calamares a la salsa Armoricana
- o Terroise: queso, tomate, cebolla caramelizada, bacon
- o Cabrette: queso de cabra, bacon, canónigos
- o Gratinée: huevo, calabacín, queso

y

3

- o Crepe con chocolate negro
- o Crepe con mermelada (fresa, frambuesa, albaricoque)
- o Crepe con mantequilla, azúcar y helado vainilla
- o Crepe con miel y limón
- o Crepe flambeada con ron
- o 2 pallas de helado

El menú es sirve todos los días

No es posible efectuar modificaciones o división de los menús

CÔTÉ Breizh

Palabras y leyenda del golfo de Morbihan



En la leyenda, las hadas fueron desterradas del bosque de Brocéliande. Ellos derramaron tantas lágrimas que se mecían en el Golfo de Morbihan. Sus coronas de flores fueron arrojadas el día en que regaló las 365 islas del Golfo. Tres coronas se aventuraron hacia el océano para formar Houat, Hoëdic y la más bella de las tres, la de la Reina de las Hadas, Belle-Ile.

Demat!	Hola!
Mat ar jeu?	¿cómo estás?
Ya	Si
Trugarez	Gracias
Nann	No
Ker	Pueblo
Ti	Casa
Ty Plouz	casita
Breizh	Bretaña
Yech'mat!	Salud!
Kenavo!	hasta luego!

Menú para niños 11,50 menos de 10 años

1 o Crepe jamón y queso
o Crepe huevo y jamón
o Crepe huevo y queso
o Crepe queso de cabra

y

2 o Crepe con Nutella
o Crepe con azúcar
o Crepe con mermelada de fresa
o Cono de helado

y

3 Un jarabe de fresa, granadina, mento o limón o pesca

Crêperie La Ribote
9, rue de l'Amour Agde
04.67.94.75.52
07.56.82.49.59
www.laribote.com

Abierto todos los días
de junio al 21 de septiem-
bre

Horarios de llegada:
de 12:00 a 13:30 a más
tardar
de 19.00 a 21.00 horas a
más tardar

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

