

# La Ribote

9, rue de l'Amour Agde 04.67.94.75.52

La Bretagne  
Nel Sud

Crêperie Glacier



Crespelle di  
grano saraceno  
Crepes di farina  
di frumento

Insalate  
Gelati

Sidro di Bretagna  
Birre bretoni  
Chouchen artigianale

La Carta

# Crespelle di grano saraceno



## Crespelle delle nostre nonne

**Complète:** prosciutto, uova, formaggio 10,50

**Niguedouille:** uova, formaggio, salame affumicato di trippa di Bretagna 12,00

**Locminoise:** uova, formaggio, cipolle caramellate, panna 12,00

**Lann Groez:** uova, pomodori, prosciutto, funghi, panna 12,00

**Kenavo:** salame affumicato di trippa di Bretagna, mele al forno con burro, panna 13,00

**Ker Anna:** cipolle caramellate, formaggio, pancetta, funghi, panna 12,00

**Gwen ha Du:** salame affumicato di trippa di Bretagna, uova, cipolle caramellate, lattuga di agnello, semi di grano saraceno 13,00

**Beg er Lann:** uova, formaggio, pancetta, funghi, cipolle caramellate, panna 14,00

**Penn Karn:** uova, salame affumicato di trippa di Bretagna, patate con sal de Guerande, salsa alla mostarde 14,00

## Crespelle delle chef

**Glénan:** uova, pomodori, melanzane con aglio e prezzemolo, cipolle caramellate, zucchini 13,00

**Vannetaise:** uova, zucchini, pomodori, prosciutto crudo, lattuga di agnello, parmigiano 14,00

**Ribote:** prosciutto crudo, pomodori, uova, funghi, cipolle caramellate, panna 14,00

**Ar Goat:** salame affumicato, formaggio, cipolle caramellate, salsa alla mostarde 14,00

**Médoquine:** petto d'anatra affumicato, mele al forno con burro, lattuga di agnello 14,00

**Landaise:** petto d'anatra affumicato, patate, funghi, panna e con aglio e prezzemolo 15,00

**Ar-men:** petto d'anatra affumicato, pero, miele, lattuga di agnello, mandorle tostate 15,00

**Kig ar farz:** uova, cipolle caramellate, salame affumicato, salsa alla mostarde, lattuga di agnello con salicornia 15,00

## Crespelle del mare

Bevanda tradizionale bretone, idromele è la bevanda alcolica sciropposa che si trova in tutte le nostre trattorie. Il Chouchen è una variante di idromele. L'unica differenza è che il chouchen contiene succo di mela. Essa produce dal miele di grano saraceno, molto presente in Bretagna, che gli conferisce il suo colore scuro e il suo gusto.

**Molène:** calamari alla salsa Armoricana, lattuga di agnello al parmigiano 15,00

**Carnacoise:** salmone affumicato, formaggio di capra, panna, lattuga di agnello 15,00

**Quimpéroise:** salmone affumicato, panna al cipollina e limone candito al sale di Guérande, lattuga di agnello 15,00

**Arvor:** uova, melanzane con aglio e prezzemolo, rilette di orata alla limone condita al sale de Guérande e Kari Gosse, lattuga di agnello 15,00

**Bretonne:** pettini di mare con panna al Chouchen, puré di porri 16,00

## Crespelle al formaggio

**Conleau:** Roquefort, mele al forno con burro, lattuga di agnello con nocciola 13,00

**Montagnarde:** reblochon fondente, prosciutto crudo, lattuga di agnello 13,00

**Kercado:** formaggio di capra, miele, lattuga di agnello con semi di grano saraceno 13,00

**3 fromages:** reblochon, camembert e formaggio di capra, lattuga di agnello 13,00

**Kerbiquette:** formaggio di capra, lattuga di agnello al basilico sorbetto di peperoni rosso arrostiti 13,00

**Légenèse:** formaggio di capra, marmellata di sidro, lattuga di agnello, nocciola 13,00

**Penthièvre:** camembert, mele al forno con burro, lattuga di agnello 13,00

**Kermario:** formaggio di capra, prosciutto crudo, marmellata di fichi, lattuga di agnello 13,00

**Kraz:** formaggio di capra, zucchini, cipolle caramellate, lattuga di agnello semi di grano saraceno 13,00

**Tartiflette:** reblochon, pancetta, cipolle caramellate, patate con sal de Guerande 14,00

## Insalate

lattuga di agnello 7,00

lattuga di agnello con semi tostati 8,00

lattuga di agnello con Roquefort e noci 9,50

**Arz:** lattuga di agnello, pomodori, mais, tonno, uova, olive nere 15,00

**Rabine:** lattuga di agnello, pomodori, funghi, formaggio di capra sul pane, olive nere, salsa al basilico 15,00

**Berder:** lattuga di agnello, pomodori, Mozzarella di buffala, salsa al basilico, olive nere 15,00

**Ponant:** lattuga di agnello, pomodori, salmone affumicato, zucchini, basilico 16,00

**Arradon:** lattuga di agnello, pomodoro, prosciutto crudo, crostini, parmigiano, salsa bianca 15,00

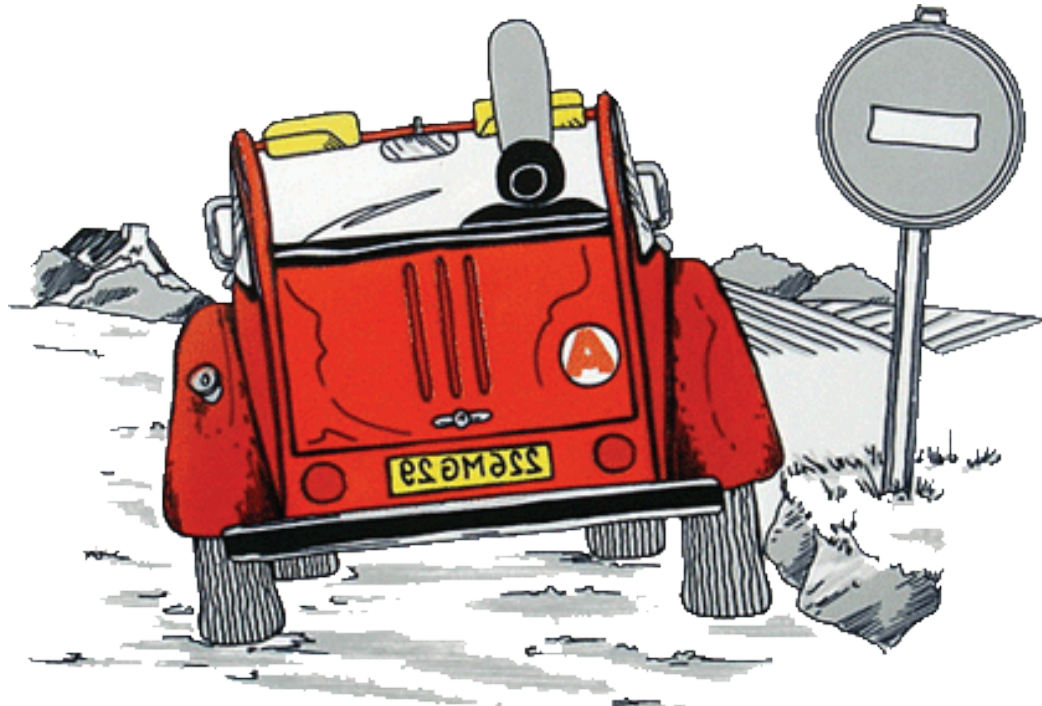
**Saint Michel:** lattuga di agnello, pomodori, camembert al forno, basilico, olive nere 16,00

**Saint Coloman:** lattuga di agnello, pomodori, melanzane con aglio e prezzemolo, rilette di orata alla limone condita al sale de Guérande e Kari Gosse, feta, salsa al basilico, olive nere 16,00



# Crepes di farina di frumento

*Gli storici stabilire l'origine della crepele al 7000 aC. Questo significava un impasto di acqua e vari cereali schiacciati miscelazione. Una pietra piatta, calda, cucinare permesso.*



*Crespelle e crepes sono artigianato e gelati sono prodotti da un ghiacciaio maestro*

## Le autentiche

- Burro e zucchero 4,00
- Cioccolato caldo 5,00
- Succo di limone 5,00
- Nutella 6,00
- Caramello al burro salato 6,50
- Miele artigianale e mandorle tostate 6,50
- Cioccolato e caramello al burro salato 7,50
- Cioccolato caldo e crema di castagne 7,50
- Banane e cioccolato caldo 7,50
- Mele al forno con burro 7,50
- Pera, mandorle tostate, cioccolato caldo 7,50

## Sapore dell'infanzia

**Kouign Aman** della casa, la fetta di torta 7,50

# Crepes per golosi

- Mam Gozh:** cioccolato caldo e gelato vaniglia 8,00
- Bagadou:** crema di castagne, gelato biscotti di Bretagna 8,50
- Teignouse:** caramello al burro salato e gelato caffè 8,50
- Breizh'nut:** pasta da spalmare cioccolato e noci, gelato vaniglia, chantilly 9,00
- Nougatine:** cioccolato caldo, gelato torrone e salsa di lamponi 9,00
- Penerf:** cioccolato caldo e gelato latte di cocco, chantilly 9,00
- Saint Goustan:** caramello al burro salato e gelato cioccolato alle nocciole 9,00
- Niniche:** caramello al burro salato, sorbetto sidro, chantilly 9,50
- Iroise:** scorze di arancia candita, caramello al burro salato, gelato malaga 10,00
- Houat:** crema di castagne, scorze di arancia candita, gelato caffè 10,00
- Gavrinis:** fragole, gelato Kouign-Aman, chantilly 10,50
- Kerpenhir:** lamponi, gelato miele e pinoli, chantilly 10,50
- Hoëdic:** cioccolato caldo, scorze di arancia candita, gelato Speculoos, chantilly 10,50
- Menec:** fragole, sorbetto mojito, chantilly, salsa di lamponi 10,50
- Amzerzo:** cioccolato caldo e crema di castagne, gelato biscotti di Bretagna, chantilly 9,50
- Crac'hoise:** pera, cioccolato caldo, sorbetto pera, chantilly, mandorle tostate 10,50
- Markiz:** mele al forno con burro, caramello al burro salato, gelato vaniglia, chantilly e mandorle tostate 10,50
- Ty Plouz:** banane, Nutella e gelato Speculoos 10,50
- Ty Coz:** mele fondente, caramello al burro salato, gelato Kouign-Aman 9,50
- Salidou:** caramello al burro salato, gelato caramello salato, liquore di caramello alla "fleur de sel de Guérande" 10,50
- Malouines:** cioccolato caldo e caramello al burro salato, gelato saraceno arrostito, chantilly 10,50
- Menimur:** lamponi, sorbetto sidro, marmellata di sidro 10,50
- Saint Patern:** lamponi, fragole, gelato lemon curd, chantilly 10,50

# Crepes flambée

- Crepe flambée** al Grand-Marnier o Fine de Bretagne 8,50
- Crepe Suzette:** scorze di arancia candita, flambée au Grand-Marnier 10,00
- Bannec:** banana, gelato malaga, flambée al rum 10,50
- Bigouden:** crema di castagne, gelato vaniglia, flambée al rum 10,50
- Mélusine:** lamponi, gelato torrone, flambée al liquore di lamponi 10,50
- An Aval:** mele al forno con burro, flambée alla Fine de Bretagne 10,50
- Saint Avoye:** cioccolato caldo, gelato vaniglia, flambée al Grand-Marnier 10,50
- Cornouailles:** cioccolato caldo, scorze di arancia candita, flambée al whisky 10,50
- Braz:** cioccolato caldo, gelato cioccolato alle nocciole, flambée al rum 10,50
- Méaban:** mele al forno con burro, caramello al burro salato, gelato vaniglia, flambée alla Fine de Bretagne 11,00
- Bréhat:** pera, caramello al burro salato, gelato marmellata di latte, flambée al liquore di pere 11,00
- Frankiz:** caramello al burro salato, sorbetto sidro, flambée al liquore de sidro 11,00

Extra chantilly 3,00

# Gelati artigianale

## I più classici

**Chocolat liégeois:** gelati vaniglia e cioccolato, salsa al cioccolato, chantilly 10,00

**Café liégeois:** gelati vaniglia e caffè, caffè caldo, chantilly 10,00

**Dame blanche:** gelato vaniglia, salsa cioccolato, chantilly 10,00

**Poire Belle-Hélène:** pera, gelato vaniglia, salsa cioccolato, chantilly 10,50

**Banana split:** banana, gelati cioccolato e vaniglia, sorbetto fragola, chantilly 10,50

**Fraises Melba:** fragole, gelato vaniglia, chantilly 12,00

**Framboises Melba:** lamponi, gelato vaniglia, chantilly 13,00

## Le leccornie

**Breizh:** gelati caramello salato, biscotti di Bretagna e vaniglia, salsa cioccolato 11,50

**Pen Raz:** gelati cioccolato, vaniglia e torrone, salsa di lamponi, chantilly 11,50

**Etel:** Nutella, gelati cioccolato, cioccolato alle nocciole e biscotti di Bretagna, chantilly 12,00

**Menhir:** gelati vaniglia, caramello salato e malaga, caffè caldo, chantilly 12,00

**Kerdreon:** crema di castagne, gelati vaniglia, caffè e caramello salato, chantilly 12,00

**Men-dû:** sorbetti mojito, gelati latte di cocco, miele e pinoli, chantilly e scorze di arancia candita 12,00

**Belle Île:** gelati Kouign-Aman, marmellata di latte, torrone, salsa cioccolato, chantilly 12,00

**Ouessant:** gelati biscotti di Bretagna, caramello salato e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly 12,50

**Saint Cado:** Kouign-Aman della casa, gelati vaniglia e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly 12,50

**Ty Bihan:** gelati caffè, caramello salato e marmellata di latte, chantilly e biscotti di Bretagna 12,50

**Kernevest:** Kouign-Aman della casa con gelato vaniglia, fragole e salsa di caramello al burro salato 12,50



1 palla di gelato 3,00

2 palle 5,50

3 palle 8,00

**Gelati:** vaniglia, cioccolato, caffè, torrone, malaga, saraceno arrostito, marmellata di latte, caramello salato, biscotti di Bretagna, Speculoos, Kouign-Aman, cioccolato alle nocciole, latte di cocco, pistacchio, lemon curd

**Sorbetti:** fragole, mojito, pera, sidro, peperoni rossi arrostiti

**Sinagot:** gelati cioccolato, saraceno arrostito e marmellata di latte, salsa caramello al burro salato, chantilly, mandorle 12,50

**Mégalthé:** sorbetti pera, fragole e sidro, pezzi di banana, salsa di lamponi, chantilly 12,50

**Plougastel:** gelati al saraceno arrostito, caramello salato e biscotti di Bretagna, chantilly, fragole 13,00

**Mandoline:** gelati torrone, cioccolato, malaga, biscotti di Bretagna, chantilly 13,00

**Baden:** sorbetto sidro, gelati Kouign-Aman e lemon curd, salsa di lamponi, fragole e chantilly 14,00

## Coppe alcoliche

**Pô:** Rum e sorbetto mojito 15,00

**William:** pere, sorbetto pera e liquore di pera 15,50

**Chaumière:** gelati caramello salato e biscotti di Bretagna, pere e liquore di pera 15,50

**Marie Galante:** gelati caffè, torrone e vaniglia, caffè caldo, rum e chantilly 16,00

**Breizh Kafé:** gelati caffè e vaniglia, caffè caldo, whisky, chantilly 15,50

**Locmaria:** gelati vaniglia, saraceno arrostito e marmellata di latte, fragole e liquore di lamponi 17,00

# Bevande & Aperitivo

## Sidri, annata classica

Regressivo, dolce e fruttato, il sidro dolce di François Séhédic (75cl) 3%vol 14,90

Vivacità e freschezza, il grande classico di François Séhédic secco (75cl) 5,5%vol 14,90

## Sidri, annata esclusiva

Autentico e corposo, il Kertoban, lunga fermentazione (75cl) 5%vol 17,90

Tenera e acidula, il Gwennic, mela Guillevic (75cl) 4%vol 17,90

Vivace e intenso, il Blanc d'Armorique, finemente effervescente (75cl) 5,5%vol 19,00

## Sidri, annata degustazione

Bollicine fini e intensità aromatica, Le Fañchic secco (33cl) 5,5%vol 6,00

Una vera delizia e una dolcezza senza pari, Le Fañchic dolce (33cl) 3%vol 6,00

La casa Séhédic è stata fondata nel 1950 da François Séhédic a La Forêt-Fouesnant, nel sud del Finistère. Il loro frutteto contiene 35 varietà di mele da sidro, molto tipiche della regione di Fouesnant e della Cornovaglia bretone. I loro sidri sono biologici, succo puro, naturalmente effervescenti e non pastorizzati.

## Vino

La caraffa di vino della regione

*Domaine de l'Octroi, Agde*  
rosso, rosato o bianco

1litro 13,50

50cl 8,00

bicchiere 14cl 3,50

La Madeleine St Jean

*IGP Pays d'Oc,*  
bianco (Viognier)

rosato (Grenache, Cabernet, Sauvignon)

rosso (Grenache, Syrah)

75cl 22.50

Elle & Lui, Mas d'Hondrat

*AOP Languedoc,*

bianco (Vermentino, Roussane)

rosato (Grenache gris, Mourvèdre)

75cl 26.50

## Antipasti

**Digor kalon:** pâté Hénaff, salame di Bretagna 8,50

**Penn Kalet:** rilette di sardine alla limone condita, sale de Guérande e salicornia, salame di Bretagna 9,50

**Ty Croc'h:** crespelle prosciutto e formaggio o formaggio di capra e miele o cipolle caramellate stile tapas 7,50

## Il succo di mele artigianale

Le Verger de Kerbellec

La bottiglia 1litro 9,00

## Le Pétillant

Cidrerie Sorre

Succo di mela frizzante artigianale, 33cl 4,00



# Aperitivo e Cocktails

**Kir breton:** crema di muri e sidro 5,50

**Kir** crema di ribes nero e vino bianco 5,50

**Chouchen** invecchiato in barili di quercia, 13,5° 6,00

**Pommeau de Bretagne** invecchiato in barili di quercia, 17° 6,00

**Muscat de Frontignan** 5,50

**Ty Jaune, Finistère,** Pastis di Bretagna 5,50

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

**Ti punch:** rum, zucchero di canna, lime 7,00

**Côte fleurie:** Grand Marnier, sidro, crema di fragole 9,50

**Cidria:** Pommeau de Bretagne, sidro, succo di arancia 9,50

**Punch planteur:** rum, succo di arancia e ananas, zucchero di canna, granatina 9,50

**Pen Duick:** liquore di pera, succo di arancia, sidro, orzata 9,50

**Kerguelen:** liquore di lamponi, Chouchen, sidro 9,50

**Yec'hed mat:** crema di lamponi, sidro, sciroppo di pompelmo 9,50

**Breizh Mojito:** rum, zucchero di canna, liquore di pesca, lime, sidro 9,50

**Aod Kornog:** limoncello, sidro, liquore di fiori di sambuco 9,50

**Korrigan:** Aperol, crema di lamponi, sidro, foglie di menta 9,50

**Ar Vechal:** muscat de Frontignan, crema de fragole, sidro 9,50

## Acque e bibite

Breizh Cola 33cl 4,00

Breizh Cola zéro 33cl 4,00

Limonade 33cl 4,00

Orangina 33cl 4,00

Succo di arancia 33cl 4,00

Succo di ananas 33cl 4,00

Sciroppo 33cl 4,00

Tè freddo 33cl 4,00

1/2L Plancoët 4,00

1L Plancoët 6,00

1/2L Plancoët frizzante 4,00

1L Plancoët frizzante 6,00

Mocktail 33cl 6,00



## Caffè e tè

Caffè Brocéliande (torrefazione artigianale bretone), tè della Brûlerie d'Alré

Espresso 2,60

Espresso con latte 2,80

Doble espresso 5,20

Caffè con latte 5,40

Caffè chantilly 5,40

Cioccolato 6,00

Tè Brûlerie d'Alrée 5,40

### Stirwen:

espresso, uno piccolo Kouign Aman, salsa caramello al burro salato e gelato alla vaniglia 8,00

## Birre di Bretagna

**La Cervoise** birra chiara, tradizionale con 7 piante e miele (6°)

**La Duchesse Anne** birra chiara, sapori fruttati e maltati, naturalmente fermentata Medaglia di Ora Paris 2025 (7,5°)

**La Telenn Du** birra biologica scura, orzo maltato e saraceno, dolce e leggera (4,5°)

**La Blanche Hermine** birra bianca, bassa gradazione Medaglia d'Argento Paris 2023 (4°)

**Les Bonnets Rouges** birra rosso, alle bacche di sambuco, sapore de caramello (5,5°)

**La Morgane** birra ambrata biologica Medaglia Argento Paris 2024 (6°)

**La Coreff** birra ambrata (5°)

**La Dramm Hud** birra ambrata (7,5°)

**La XI.I** una birra scura unica per celebrare Samhain XI, 1% di alcol (11° mese, 1° giorno).

bottiglia 33cl 6,00

# Menù

## a 22,90

### 1

- o Insalata con pomodori e olive nere
- o Crespelle con cipolle caramellate
- o Crespelle formaggio e cipollina
- o Crespelle uova e panna
- o Crespelle prosciutto e insalata

e

### 2

- o Complète: uova, prosciutto, formaggio
- o Ancienne: formaggio, pancetta, funghi
- o Brestoise: calamari alla salsa Armoricana
- o Terroise: formaggio, pomodori, cipolle caramellate, pancetta
- o Cabrette: formaggio di capra, pancetta, insalata
- o Gratinée: uova, zucchini, formaggio

e

### 3

- o Crepe a cioccolato caldo
- o Crepe con marmellata (fragole, lamponi, albicocche)
- o Crepe al burro, zucchero e gelato vaniglia
- o Crepe al miele e limone
- o Crepe flambée al Rum o Fine de Bretagne
- o 2 palline di gelato

Il menu è servita tutti i giorni e la sera

le modifiche o la condivisione non sono possibile in menù

# CÔTÉ Breizh

## Parole e leggen- da del Golfo di Morbihan



Nella leggenda, fate sono stati banditi dalla foresta di Brocéliande.

Hanno versato tante lacrime che oscillavano nel Golfo di Morbihan. Ci si gettarono le loro corone di fiori il giorno in cui ha dato le 365 isole del Golfo.

Tre corone avventurati verso l'oceano per formare Houat, Hoëdic e la più bella delle tre, quella di The Fairy Queen, Belle-Ile.

Demat! Buongiorno!

Mat ar jeu? Come stai?

Ya Si

Trugarez Grazie

Nann No

Ker Villaggio, grande casa

Ti Casa

Ty Plouz Casetta

Breizh Bretagna

Yech'mat! Salute!

Kenavo! Ciao!

## Menù per bambini 11,50 meno di 10 anni

Crespelle prosciutto e formaggio

- 1 o Crespelle uova e prosciutto
- o Crespelle uova e formaggio
- o Crespelle formaggio di capra

2 Crepe alla Nutella

- o Crepe con zucchero
- o Crepe alla marmellata di fragole
- o Cornetto con una pallina di gelato

3 Uno sciroppo d'acqua di fragola, granatina, mento, limone o pesca

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)

Aperto tutti i giorni  
dal giugno al 21 settembre

Orari di arrivo:  
dalle 12:00 alle 13:30 al più tardi  
dalle 19:00 alle 21:00 al più tardi

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 Carnacoise (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 kig ha farz ou un kouign-amann. Pour accompagner tout cela, les patrons vous feront découvrir une carte de cidres naturels et de bières bretonnes. La Bretagne s'invite dans le sud !

Petit Futé 2020

