A la Crêperie An Diskuiz, nous nous efforçons de minimiser au maximum notre impact sur l'environnement grâce à nos pratiques principalement dans les domaines de la gestion des déchets (tri de des verres, cartons mais aussi tous les emballages), de l'eau et de l'énergie (installation progressive de leds) mais aussi en favorisant les circuits courts et donc les productions locales...

An Diskuiz

En breton «l'endroit où l'on se défatigue, le repos, la détente »
Nous vous invitons à laisser pour un moment vos soucis .....
Laissez- vous faire !!!!
Nous allons faire tout notre possible pour vous apporter le meilleur de notre savoir-faire,
des produits régionaux de qualité,
un accueil chaleureux pour que vous passiez un agréable moment...

Pour prolonger votre moment de détente je vous propose un diaporama de photos prises lors de mes balades un peu partout en Bretagne ... Par cette plongée dans notre joli pays, je vous invite à vous échapper un instant, peut-être à découvrir, en tout cas à avoir autant de plaisir que j'ai eu à les faire..
Bon appétit et belle balade !!!!

Natalie

PARTENAIRES LOCAUX ET RÉGIONAUX

SOVEFRAIS et sa gamme SO BREIZH - Ploudaniel (29) ..... Produits laitiers :
EVEN - Ploudaniel (29) : Emmental - Lanfains (22) : Lait Ribot
PAYSAN BRETON - Landerneau (29) : Beurre
MATIN CLAIR - Pont Scorff (56) : Lait
MOULIN DE L'ECLUSE - Pont l'Abbé (29) ..... Farines BIO
Maurice PELLETER - LA CHENAIE - Saint Ivy (29) ..... Œufs
ATELIER DE L'ARGOAT- Plélan Le Grand (35) ..... Andouille de Guéméné
RUSTADOU – Loudéac (22) ..... Jambon supérieur
HORECA - Lamballe (22) ..... Poitrine fumée
La Ferme de KERDANIOU - Plogonnec (29) ..... Tomme du Nevet
Fromagerie DARLEY - Ruca (22) ..... Bleu de Bretagne
Fromages et Associés - Guidel (56) ..... Bleu de Bretagne
Charcuterie LOUSSOUARN - Leuhan (29) ..... Charcuteries
Charcuterie ROUSSEL - Tréméoc (29) ..... Charcuteries
ANDRE CREOFF - Quimper (29) ..... Miel de Blé Noir
Régis Le Guen - MIELLERIE DE FOUESNANT - Fouesnant (29) ..... Miel, Chouchen
JAMPI - Bohars (29) ..... Glaces
LES 4 SAISONS - Huelgoat (29) ..... Confitures
REINE DE CORNOUAILLE - Pleuven (29) ..... Confitures
CAFE COIC - Plomelin (29) ..... Café, Thés, Infusions
Cidrerie MELENIG - Elliant (29) ..... Cidre AOP BIO, Jus de Pomme Fermier BIO
Frères Jan Autret - CHATEAU DE LEZERGUE - Ergué Gabéric (29) ..... Cidres Fermiers
KERNE - Pouldreuzic (29) ..... Cidre Pression
DISTILLERIE DES MENHIRS - Plomelin (29) ..... Whisky, Lambig, Pommeau
PAUL COIC - Ploneïs (29) ..... Jus de Pomme Pétillant, Vinaigre
BRASSERIE BRITT - Trégunc (29) ..... Gwiniz Du BIO
BRASSERIE LANCELOT – Le Roc Saint André (56) ..... Bières : Morgane BIO et Blanche Hermine
BERNARD MARTIN - Saint Fiacre (44) ..... Vins
PLANCOET - Plancoët (22) ..... Eaux
PHARE OUEST - Le Roc Saint André (56) ..... Breizh Cola, Breizh Tea, Breizh Agrum
PHARE OUEST - Plonéour Lanvern (29) ..... Limonade
DISTILLERIE DU PLESSIS - Quimper (29) ..... Apéritifs, Alcools
KYSTIN - Vannes (56) ..... Apéritif Kalysïe

Farine de blé noir BIO

Crêpes de blé noir 100% Blé Noir (Buckwheat pancakes)

Faites nous part de vos allergies et intolérences alimentaires – Demandez le tableau des Allergènes.

Tous nos légumes sont frais et cuisinés par nos soins

(All the vegetables are fresh and home cooked)

Ce sont les ingrédients de base que vous retrouvez dans toute la carte....

Suggestion ingrédients de base

Beurre (Butter)	2.20 €
Œuf *(gros œufs)* **Miroir ou brouillé** (Egg : ask for scrambled or fried)	3.30 €
Fromage (Emmental) (Cheese)	3,50 €
Jambon qualité supérieur Tranché par nos soins (Ham)	3.60 €
Andouille de Guéméné Tranché par nos soins (Chitterlinks sausage)	4.00 €
Chèvre bûchette (Goat's cheese)	4.00 €
Poitrine Fumée (Lard) dégraissé et découenné (Streaky bacon)	4.00 €
Bleu de Bretagne (Bleu d'Auvergne en cas de rupture) (Blue cheese of Brittany)	4.00 €
Tomates à la provençale (de Plomelin en saison) Ail, persil, huile d'olive (Tomatoes)	4.10 €
Fondue de poireaux, réduction de crème (Leek and cream sauce)	4.10 €
Champignons de Paris, réduction de crème (Mushrooms with cream sauce)	4.10 €
Compotée d'oignons cuisinés au cidre, réduction de crème (Onions and cream sauce)	4.10 €

Suggestion 2 ingrédients

Jambon, œuf (Ham, egg)	4.60 €
Œuf, fromage (Egg, cheese)	4.60 €
Jambon, fromage (Ham, cheese)	4.60 €
Chèvre, miel toutes fleurs (Goat's cheese, honey)	4.70 €
Chèvre, miel de blé noir (Goat's cheese, buckwheat honey)	4.90 €
Jambon, champignons (Ham, mushrooms)	5.20 €
Jambon, poireaux (Ham, leek))	5.20 €
Andouille, fromage (Chitterlinks sausage, cheese)	5.20 €
Tomates, oignons (Tomatoes, onions)	5.40 €
Chèvre, tomates (Goat's cheese, tomatoes)	5.40 €
Andouille, oignons (Chitterlinks sausage, onions)	5.40 €
Lard, champignons (Streaky bacon, mushrooms)	5.40 €

Suggestion 3 ingrédients

Œuf, jambon, fromage (Egg, ham, cheese)	6.10 €
Jambon, œuf, champignons (Ham, egg, mushrooms)	6.30 €
Œuf, Lard, fromage (Egg, streaky bacon, cheese)	6.30 €
Œuf, andouille, fromage (Egg, chitterlinks sausage, cheese)	6.30 €
Œuf, jambon, oignons (Egg, ham, onions)	6.30 €
Jambon, tomates, champignons (Ham, tomatoes, mushrooms)	6.50 €
Lard, fromage, poireaux (Streaky bacon, cheese, leek)	6.50 €
Andouille, tomates, fromage (Chitterlinks sausage, tomatoes, cheese)	6.50 €
Jambon, champignons, poireaux (Ham, mushrooms, leek)	6.50 €
Chèvre, lard, tomates (Goat's cheese, bacon, tomatoes)	6.80 €
Andouille, oignons, chèvre (Chitterlinks sausage, onions, goat's cheese)	6.80 €
Lard, oignons, champignons (Streaky bacon, onions, mushrooms)	6.80 €

Ingrédients en supplément

Additional fillings	1.70 €
Supplément noix (walnuts)	0.80 €
Supplément réduction de crème (Cream sauce)	0.80 €

Farine de blé noir BIO

Crêpes de blé noir 100% Blé Noir

(Buckwheat pancakes)

Spécialités

Faites nous part de vos allergies et intolérences alimentaires – Demandez le tableau des allergènes.

BRETONNE 6.40 €
Andouille de Guéméné,
Pommes « fruit » cuites au beurre
(Chitterlinks sausage, apples cooked in butter)

BERGERE 6.40 €
Chèvre, ciboulette, crème
(Goat's cheese, chives, cream sauce)

BRASPARTS 6,70 €
Chèvre, miel de blé noir, poitrine fumée
(Goat's cheese, buckwheat honey, bacon)

LEONARDE 6,70 €
Chèvre, poitrine fumée, crème de pruneaux
(Goats cheese, streaky bacon, prune cream)

CABRI 6.90 €
Chèvre, poitrine fumée, noix, crème
(Goat's cheese, streaky bacon, walnuts, cream sauce)

GLAZIG 7.20 €
Bleu de Bretagne, poitrine fumée, crème, Noix
(Blue cheese of Brittany, streaky bacon, walnuts, cream sauce)

CORNOUAILLE 7.20 €
Jambon émincé, pommes de terre, Oignons, ciboulette, crème
(Ham, potatoes, onions, chives, cream sauce)

PAYSANNE 7.40 €
Andouille, pommes de terre, Oignons, poireaux, crème
(Chitterlinks sausage, potatoes, onions, leek, cream sauce)

FERMIERE 7.40 €
Poitrine fumée, pommes de terre, Oignons, champignons, crème
(Bacon, potatoes, onions, mushrooms, cream sauce)

MENEZ 7.60 €
Jambon cru, pommes de terre, Oignons, tomme du Nevet, crème
(Row ham, potatoes, onions, tomme cheese, cream sauce)

Crêpes Servies avec une petite salade d'accompagnement
Salade offerte par la maison (these crêpes are served with a side salad)

MALOUINE 7.50 €
Saumon fumé d'Ecosse, citron, ciboulette, Crème
(Smoked salmon from Scotland, lemon juice, chives, cream sauce)

DAHOUET 11.10 €
Noix de Saint Jacques, Fondue de poireaux, crème
(Scalops, leek, cream sauce)

COTE D'EMERAUDE 11.80 €
Noix de Saint Jacques, Lardons, champignons, crème
(Scalops, bacon, mushrooms, cream sauce)

Supplément salade Vinaigrette

(Vinaigrette maison au vinaigre de cidre)
(Extra charge for salad and french dressing) 2.20€

A chaque crêperie sa recette…

D'après une authentique recette quimpéroise nous vous proposons de délicieuses crêpes à la fois croustillantes et moelleuses tout en conservant la finesse des crêpes selon la tradition à Quimper. Peut-être les préférez vous plus « kraz » ou plutôt « soupic », n'hésitez pas à demander.

Farine de Froment BIO

Crêpes de froment (Wheat pancakes)

Faites nous part de vos allergies et intolérences alimentaires - Demandez le tableau des allergènes.

Suggestion ingrédients de base

Beurre (Butter)	2.20 €
Beurre, sucre (Butter, sugar)	2.30 €
Citron, sucre (Jus frais pressé) (Lemon juice, sugar)	3.30 €
Confiture Fraises, framboises, mures, myrtilles, abricot (Strawberry, rasberry, blackberry, blueberry, apricot)	3.40 €
Crème de marrons (Chestnut cream)	3.40 €
Crème de pruneaux (Prune cream)	3.40 €
Compote de rhubarbe (Rhubarb)	3.40 €
Banane (Banana)	3.40 €
Sirop d'érable (Maple sirup)	3.50 €
Marmelade d'oranges amères (Orange Marmelade) *Chivers ou Wilkinsons England*	3.60 €
Miel toutes fleurs (Honey)	3.50 €
Miel de blé noir (Buckwheat honey)	3.60 €
Poires Williams au naturel (Pear)	3.60 €
Chocolat « maison » (Home made chocolat)	3.60 €
Caramel au beurre salé « maison » (Home made caramel)	3.60 €
Pommes Compotées avec morceaux (Apple)	3.60 €

Ce sont ces ingrédients de base que vous retrouvez dans toute la carte...

Suggestion 2 ingrédients

Miel, citron (Honey, lemon)	4.20 €
Miel de blé noir, citron (Buckwheat Honey, lemon)	4.30 €
Citron, amandes (Lemon, almonds)	4.30 €
Chocolat, noix de coco (Chocolat, coconut)	4.40 €
Caramel ou chocolat, noisettes (Caramel or chocolat, haselnuts)	4.40 €
Crème de marrons, amandes ou pruneaux, amandes (Chestnut or prune cream, almonds)	4.50 €
Chocolat, amandes (Chocolat, almonds)	4.60 €
Confiture d'orange, chocolat (Marmalade, chocolat)	4.60 €
Banane, chocolat (Banana, chocolat)	4.70 €
Banane, citron, sucre (Banana, lemon, sugar)	4.80 €
Banane, Coulis de framboise (Banana, rasberry)	4.80 €
Poires, chocolat (Pear, chocolat)	5.00 €
Poires, caramel (Pear, caramel)	5.00 €
Pommes, caramel (Apple, caramel)	5.00 €

Suggestion 3 ingrédients

Miel, citron, amandes (Honey, lemon, almonds)	5.50 €
Miel de Blé Noir, citron, amandes (Buckwheat Honey, lemon, almonds)	5.60 €
Banane, chocolat, coco (Banana, chocolat, coconut)	5.80 €
Banane, Coulis de framboise, amandes (Banana, rasberry, almonds)	6.10 €
Poires, caramel, noisettes (Pear, caramel, haselnuts)	6.10 €
Pommes, caramel, amandes (Apple, caramel, almonds)	6.30 €
Poires, chocolat, amandes (Pear, chocolat, almonds)	6.30 €

Les crèmes chantilly ainsi que les amandes grillées et caramélisées sont faites « maison »

Suppléments (Additional Filings)

Amandes (Almonds)	1.30 €
Chantilly (Chantilly)	1.60 €
Chantilly au caramel (Caramel Chantilly)	1.70 €
Glace (Ice-cream)	2.20 €
Flambage au choix («Choice of alcool for the flambage »)	1.70 €
Petit pot de crème (Cream)	0.50 €

Farine de Froment BIO

Crêpes de froment (Wheat pancakes) Spécialités

Faites nous part de vos allergies et intolérences alimentaires - Demandez le tableau des allergènes.

SOIZIG 7.40€
Glace sablé breton, coulis de fraises, crumble de palet breton, chantilly
(Breton cake ice-cream, strawberry sauce, crumbled Breton cake, Chantilly)

FLAMBOEZ 6.60 €
Crème frangipane (maison) à la framboise, coulis de framboise, amandes caramelisées, Chantilly
(Homemade frangipane with raspberry sauce, chopped almonds,Chantilly)

CANADIENNE 5.50 €
Sirop d'érable, glace vanille
(Maple sirup, vanilla ice-cream)

TATIN 5.80 €
Pommes, caramel, pot de crème
(Apples, caramel, jar of cream)

AN DISKUIZ 6.50 €
Pommes, miel, citron, amandes
(Apples, honey, lemon, almonds)

MAROCAINE 6.80 €
Pommes, miel, glace cannelle
(Apples, honey, cinnamon ice-cream)

CARAïBES 7.10 €
Glace coco, banane, noix de coco, chocolat
(Coconut ice-cream, banana, coconut, chocolate)

MORGANE 7.30 €
Glace vanille, caramel, chocolat, chantilly au caramel
(Vanilly ice-cream, caramel, chocolat, caramel, Chantilly)

BONNE LOUISE 7.30 €
Glace vanille, poire, chocolat, chantilly
(Vanilla ice-cream, pear, chocolat, Chantilly)

GOURMANDE 7.30€
Glace vanille, Coulis de framboises, amandes, chantilly
(Vanilla ice-cream, rasberry sauce, almonds, Chantilly)

TOUT KARAMEL 7.40 €
Glace caramel au beurre salé, éclats d'amandes caramélisées, caramel, chantilly au caramel
(Caramel ice-cream, caramel, chopped almonds, caramel Chantilly)

Crêpes Flambées

COGNAC 6.00 €
Crème de marrons, amandes
(Chestnut cream, almonds)

GRAND MARNIER 6.10 €
Confiture d'oranges, chocolat
(Orange 2armalade, chocolat)

MANDARINE 7.30 €
Glace mandarine, chocolat, amandes
(Tangerine ice-cream, chocolat, almonds)

RHUM 7.30 €
Banane, chocolat, noix de coco
(Banana, chocolat, coconut)

LAMBIG 7.40 €
Pommes, Caramel, amandes
(Apples, caramel, almonds)

MAGIQUE 9.30 €
Glace Vanille, pommes, caramel, amandes, chantilly, flambage au choix
(Vanilla ice cream, apple, caramel, almonds, Chantilly, your choice of « flambage »)

Pour les crêpes servies en terrasse, le flambage est effectué en cuisine

Crêpes dessert Sur blé noir

Beurre sucre 2.30 €
(Butter, sugar)

Crème de marrons 3.40 €
(Chestnut cream)

Compote de rhubarbe 3.40 €
(Rhubarb)

Pomme (compotée) 3.60 €
(Apple)

Caramel au beurre salé 3.60 €
(Caramel)

GAËLLE 4.60 €
Confiture d'orange, chocolat
(Orange marmalade, chocolat)

LICHOUSE 5,80 €
Crème de pruneaux, amandes, pot de crème
(Prune cream, almonds, jar of cream)

La MARYVONNE 5.80 €
Confiture d'abricot, amandes, pot de crème
(Apricot jam, almonds, jar of cream)

JANNICK 7.10 €
Glace sablé breton, pommes, caramel au beurre salé
(Breton cake ice-cream, apples, caramel)