A Yport, au Cabestan et sa Plume
Du mercredi au samedi, de 12h à 15h
et de 19h à 22h
Le dimanche de 12h à 18h

LE CABESTAN

crêperie – café

Chère visiteuse, cher visiteur, bienvenue au Cabestan et sa Plume !

Soucieuse et soucieux des produits que nous vous proposons, nous cuisinons des produits frais et de saison, avec des productrices et des producteurs locaux, qui travaillent en agriculture raisonnée ou biologique.

Notre carte évolue au fil du temps et des saisons, au plaisir de vous y retrouver !

À PARTAGER (ou non!)

ASSIETTE D'HUÎTRES 11
6 huîtres, citron, sauce à l'échalote

ASSIETTE DE CREVETTES 8
6 crevettes, mayo maison

ASSIETTE NORDIQUE 18
Poissons fumés (cabillaud, saumon, truite, hareng, maquereaux), écrasé de pommes de terre, sauce à la crème

PLANCHE
_ grande 16
_ petite 8,5
Jambon blanc, jambon de pays, coeur de Saint-Romain, camembert 76, beurre fermier, cornichons, pain yportais

FRITES 5
Frites fraîches maison, avec sauce au choix (mayo, roquefort, moutarde, ketchup)

PLATS PLUME

PIÈCE BOUCHÈRE 17
Pièce de viande, frites fraîches et sauce au choix

SALADE DU MOMENT 14
Inspirations de saison

MOULES (selon arrivage)
_Marinières 12
_Normandes 13
_Roquefort 14

*Toutes nos moules sont accompagnées d'un bol de frites fraîches maison, cultivées à Saint-Léonard.

GALETTES

SAISONNIÈRE 13
Inspirations et légumes de saison

CABESTAN 18
Saint-Jacques, moules en coquilles, sauce bénédictine

SAUMON 14
Saumon fumé, sauce à la crème, avec ou sans tomme

SAUCISSE 8
Saucisse artisanale, compotée d'oignons, sauce au choix

CHÈVRE 9
Chèvre, compotée d'oignons, miel, noix, crème fermière

SAVOYARDE 14
Meuhl normande, pommes de terre, crème fermière, compotée d'oignons, jambon de pays

COMPLÈTE 13,5
Oeuf, champignons, jambon blanc, tomme, compotée d'oignons, crème fermière

À COMPOSER
Au choix parmi : tomme, chèvre, noix, roquefort, oeuf, champignons, jambon blanc, jambon de pays, noix, compotée d'oignons
_Deux ingrédients 7,5
_Trois ingrédients 8,5

BOL DE SALADE BIO 3,5

MENU ENFANT 9
_un sirop à l'eau
_une galette à composer 2 ingrédients ou une assiette frite et jambon ou saucisse
_une boule de glace ou une crêpe sucre ou chocolat

*Les galettes sont réalisées 100% avec de la farine de sarrasin bio et locale.

Prix en Euros TTC, service compris.

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.

CRÊPES ET DESSERTS SUCRÉS

CRÊPE PLUME 7
Inspirations et fruit de saison

CRÊPE CARAMEL 5
Caramel de pommes dieppois

CRÊPE SUCRE
_Sucre 3
_Beurre fermier 1/2 sel - sucre 3,5
_Beurre fermier 1/2 sel - sucre - citron 4

CRÊPE CHOCOLAT
Chocolat maison 5

CRÊPE PÂTE À TARTINER 6
Pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne

CRÊPE CONFITURE 4
Confitures au choix : fraise, abricot, framboise

GLACE de la ferme Follet
Parfums au choix : caramel beurre salé, vanille, chocolat, sorbet citron, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, sorbet mangue, sorbet pomme
_Pot individuel 5
_Boule de glace 2,5

GLACE GOURMANDE 8
Deux boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées

GLACE CALVADOS 8,5
Deux boules de glace pomme, Calvados

SUPPLÉMENT SUCRÉ
_Chantilly à la vanille 1
_Amandes effilées 1
_Poudre de noix de coco 1
_Boule de glace au choix 2
_Bénédictine 2,5

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits frais et locaux.
Réservation au 02 27 30 18 79 - Pour en savoir plus : www.lecabestanetsaplume.fr

Prix en Euros TTC, service compris.

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.