

Nos coupes de glaces

Dame Blanche 7,80€
2 boules vanille, chocolat fondu, crème sucrée
(2 vanilla scoops, melted chocolate, whipped cream, almonds)

Chocolat Liégeois 7,80€
1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat fondu, crème sucrée, poudre de cacao
(1 chocolate scoop, 1 vanilla scoop, melted chocolate, whipped cream, cacao powder)

Café Liégeois 7,80€
1 boule café, 1 boule vanille, coulis de café, crème sucrée, poudre de cacao
(1 coffee scoop, 1 vanilla scoop, coffee sauce, whipped cream, cacao powder)

Caramel Liégeois 7,80€
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel beurre salé, crème sucrée, poudre de cacao
(1 salted butter caramel scoop, 1 vanilla scoop, salted butter caramel sauce, whipped cream, cacao powder)

Anglaise 7,80€
1 boule menthe-chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, crème sucrée
(1 mint/chocolate scoop, 1 chocolate scoop, chocolate sauce, whipped cream)

Banana split 8,30€
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, sauce chocolat, crème sucrée, amandes
(1 vanilla scoop, 1 strawberry scoop, 1 chocolate scoop, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream, almonds)

Colonel* 8,30€
2 boules citron, vodka (2 Lemon scoops, vodka)

Poire-Belle-Hélène 8,30€
2 boules vanille, poire fruit, sauce chocolat, crème sucrée
(2 vanilla scoop, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream)

Pêche Melba 8,30€
2 boules vanille, confitures de groseille, pêche fruit, crème sucrée, amandes
(2 vanilla scoops, currant jam, peach fruit, whipped cream, almonds)

After Eight* 7,80€
2 boules menthe-chocolat, peppermint, sauce chocolat, crème sucrée
(2 mint/chocolate scoops, peppermint, chocolate sauce, whipped cream)

Menhir 7,80€
1 boule speculoos, 1 boule caramel beurre salée, palet breton, sauce caramel, crème sucrée
(1 speculoos scoop, 1 caramel scoop, palet breton, caramel sauce, whipped cream)

Exotique 7,80€
1 boule passion, 1 boule cassis, morceaux ananas, crème sucrée (1 passion scoop, 1 cassis scoop, pineapple, whipped cream)

Nos parfums de Glaces

Chocolat - Vanille - Pistache - Speculoos - Passion
Menthe/chocolat - Caramel au beurre salé - Café
Rhum/raisins - Fraise - Citron jaune - Cassis
Dark chocolate - Vanila - Pistachio - Mint /
chocolate Salted butter caramel - Coffee Rum
and grapes - Stawberry - Lemon - Blackcurrent
Passion fruit - Speculoos

2 boules 3,90€
(2 scoop)

3 boules 4,90€
(3 scoop)

Risques allergènes : oeufs, gluten, lactose, gazéifié, graisse saturée
soja, alcool, sucre, arachide, OGM, bio.



Alcools

Bière pression

Lancelot blonde	25cl		2,80€	50cl		5,10€
Blanche Hermine	25cl		3,60€	50cl		6,70€
Duchesse Anne Triple	25cl		3,80€	50cl		7,10€
Supplément sirop	0,20€		ou Picon		0,50€	

Bière bouteille

Heineken	25cl		2,90€
Desperados	33cl		4,90€
Heineken sans alcool	25cl		2,90€
Lancelot Telenn Du	33cl		4,90€
Chouffe	33cl		4,90€

Cidre

Cidre Brut pression Val de Rance			
Bolée	25cl		3,50€
Pichet	50cl		6,80€
Pichet	1L		11,80€
Cidre artisanale			
Kerné Brut	75cl		11,00€
Kerné Doux	75cl		11,00€

Boissons Soft

Sodas

Coca cola, Coca cola zéro	33cl		2,90€
Schweppes agrumes - Schweppes Tonic	25cl		2,90€
Orangina - Limonade	25cl		2,90€
Diabolo - Ice Tea	25cl		2,90€

Jus de Fruits

	25cl		2,90€
Orange, ACE, Abricot, Fraise, Ananas			

Jus de Pomme artisanal

Bolée	25cl		2,90€
Pichet	50cl		5,80€
Bouteille	1L		9,90€

eaux

Sirop à l'eau	25cl		1,80€
(Grenadine, Fraise, Citror, Pêche, Menthe, Banane, Kiwi, Violette)			
Perrier	33cl		2,90€
Plancoët minéral	50cl		3,60€
Plancoët gazeuse	50cl		3,60€

Apéritifs

Martini rouge ou blanc	4cl		4,00€
Suze	4cl		4,00€
Ricard	2cl		2,90€
Muscat	6cl		4,00€
Porto	4cl		4,00€
Pommeau	6cl		4,00€
Whisky Jameson	4cl		5,50€
Kir breton	12cl		2,90€
Kir vin blanc	12cl		2,90€
Kir Pétillant	12cl		3,20€
(Cassis, framboise, pêche, mûre, fraise)			

Vins

	12cl		25cl		50cl
<i>Rouge</i>					
Merlot	2,90€		4,70€		7,20€
<i>Blanc</i>					
Sauvignon	2,90€		4,70€		7,20€
<i>Rosé</i>					
IGP D'Oc	3,30€		5,10€		7,60€

Vins du moment à l'ardoise

Champagne

Champagne	75cl		45,00€
-----------	------	-------	--------

Digestifs

Get27 Get 31	4cl		4,90€
Calvados	4cl		4,90€
Baileys	4cl		4,90€
Rhum	4cl		4,90€
Irish coffee			7,50€

Boissons Chaudes

Café		1,60€
Café crème		1,80€
Grand café		2,60€
Grand café crème		2,80€
Café viennois		3,40€
Thé		2,70€
Thé lait ou citron		2,90€
Cappuccino		3,30€
Chocolat		3,30€
Chocolat viennois		3,80€

Réalisé par Cloître 02 98 40 18 40



Crêpes, pizzas et glaces

Crêperie Pizzeria Treas Glaz

102, rue de Brest

PONT-CHRIST - PLOUESCAT

Tél. 02 98 19 18 89

WWW.TREASGLAZ-PLOUESCAT.FR

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Crêpes de BLE NOIR



Les Traditionnelles / Traditionals

- Beurre (Butter) 3,00€
- Oeuf ou Jambon ou Emmental (Egg or ham or emmental cheese) 4,00€
- Jambon et Emmental (Ham and emmental cheese) 5,50€
- Jambon et Oeuf (Ham and egg) 5,50€
- Emmental et Oeuf (Emmental cheese and egg) 5,50€
- Andouille et soubise d'oignon 6,10€ (Sausage made of chitterlings, onions with cream)
- Emmental, Oeuf et Champignons (Emmental cheese, egg and mushrooms).... 6,10€
- Complète jambon 6,50€ (Jambon, œuf, emmental (Ham, egg, emmental cheese))
- Complète jambon avec champignons (complete with mushrooms) 7,50€
- Complète jambon avec tomates (complete with tomatoes) 7,50€
- Complète jambon avec oignons (complete with onions) 7,50€
- Complète chorizo 7,50€ (Chorizo, œuf, emmental (Chorizo, egg, emmental cheese))
- Complète andouilles 7,50€ (Andouilles, œuf, emmental (Sausage made of chitterlings, egg, emmental cheese))
- Super complète 8,50€ (Oeuf, jambon, emmental, oignons, champignons (Egg, ham, emmental cheese, onions, mushrooms))
- Rustique 10,40€ (Jambon de pays, emmental, pommes de terre, beurre d'ail, oignons (Country ham, emmental cheese, potatoes, garlic butter, onions))

Les Spécialités / Specialities

- Tuna 9,40€ (Thon, emmental, creme, tomates, salade (Tuna, emmental cheese, cream, tomatoes, salad))
- Indienne 10,40€ (Poulet, crème, curry, raisins secs, amandes, ananas (Chicken, cream, curry, grapes, almonds, pineapple))
- Végétarienne 8,40€ (Champignons, tomates, oignons, salade (Mushrooms, tomatoes, onions, salad))
- Bergère 8,40€ (Crème de roquefort, chèvre, emmental, salade (Roquefort cream, goat cheese, emmental cheese, salad))
- Spécial andouille 9,40€ (Andouille, emmental, oignons, crème de moutarde (Sausage made of chitterlings, emmental cheese, onions, mustard cream))
- Savoyarde 10,40€ (Pommes de terre, lardons, oignons, fromage à raclette, crème, salade (Potatoes, diced bacon, onions, raclette cheese, cream, salad))
- Norvégienne 9,90€ (Emmental, saumon fumé, crème, salade (Emmental cheese, smoked salmon, cream, salad))
- Country 10,40€ (Viandes hachées, œuf, pommes de terre, oignons, emmental, sauce tomate (Minced meat, egg, potatoes, onions, tomato sauce))
- Pont l'abbé 8,40€ (Pomme, chèvre, salade, miel, noix (Apple, goat cheese, salad, honey, noix))
- Tout supplément (extra ingrédient) 1,50€
- Bol de salade verte (Green salad) 3,50€

Nos Tagliatelles



- Bolognaise 13,90€ (Viandes hachées, sauce tomate, oignons (Minced meat, tomato sauce, onions))
- Carbonara 14,90€ (Lardons, Creme, oignons (Bacon, cream, onions))
- Indiennes (Indian) 14,90€ (Poulet, crème, curry, amandes, raisins secs, ananas (Chicken, cream, curry, almonds, grapes, pineapple))

Le Menu Enfant 7,40€

- Jambon Fromage ou jambon Oeuf ou fromage œuf
- + beurre sucre
- ou 1 boule de glace parfum au choix

CRÊPERIE



PIZZERIA

Nos pizzas

- Reine 9,90€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, jambon, champignons, origan, olives)
- Andalouse 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, chorizo, poivron, merguez, oignon, origan)
- 4 fromages 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, crème roquefort, fromage à raclette, chèvre, origan)
- Normande 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, andouille, oignon, œuf, crème moutarde, origan)
- Montagnarde 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, fromage à raclette, origan)
- Océane 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, saumon, crème, origan)
- Pizza du chef 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, beurre d'ail, jambon de pays, pomme de terre, origan)
- Végétarienne 12,70€ (Sauce tomate, emmental, mozzarella, champignons, oignons, poivrons, tomates, olives, origan)
- Hawaïenne 12,70€ (sauce tomate, emmental, mozzarella, poulet, poivron ananas, curry, origan)
- Texane 12,70€ (sauce tomate, emmental, mozzarella, viande hachée, oignon , crème origan)

Supplément base crème : 1,00€



Nos crêpes de froment

Les Traditionnelles / Traditionals

- Sucre (Sugar) 2,90€
- Beurre (Butter) 2,90€
- Beurre sucre 3,10€ (Butter and sugar)
- Confitures (Jam) 4,50€ (Fraise, abricot, groseille ou cassis (Strawberry, apricot, currant or blackcurrant))
- Citron ou Orange pressé 4,50€ (Squeezed lemon or squeezed orange)
- Chocolat maison 4,50€ (Homemade chocolate)
- Crème de marron 4,50€ (Chestnut cream)
- Chocolat et amandes 5,20€ (Chocolate and almonds)
- Chocolat avec coco ou caramel (Chocolate with coconut or caramel) 5,20€
- Caramel au beurre salé maison (Homemade salted butter caramel) 4,50€
- Nutella 4,90€
- Miel (Honey) 4,50€
- Miel et amandes 5,20€ (Honey and almonds)
- Banane (Banana) 4,50€
- Banane et chocolat 5,20€ (Banana and chocolate)
- Banane, chocolat et coco (Banana, chocolate and coconut) 5,70€
- Banane chocolat et amandes (Banana chocolate and almonds) 5,70€
- Flambée* (Flambeed) 6,50€ (Rhum, Grand marnier, Calvados ou Cointreau)

- Pomme caramélisée maison 6,50€ (Homemade caramelized apple)
- Pomme caramélisée maison et crème sucrée 7,20€ (Homemade caramelized apple & whipped cream)
- Crêpe glacée 1 boule 5,20€
- Les Spécialités / Specialities
- Caraïbes* 8,90€ (Banane, chocolat maison, glace rhum raisin, flambée rhum (Banana, homemade chocolate, rum and grapes ice cream, rum flambeed))
- Normande* 8,90€ (Pommes caramélisées, glace vanille, flambée Calvados (Caramelized apples, vanilla ice cream, Calvados flambeed))
- Tentation 8,20€ (Nutella, Banane, crème sucrée (Nutella, banana, whipped cream))
- Plaisir amer* 8,90€ (Chocolat, orange, flambée cointreau (Chocolate, orange, cointreau flambeed))
- Expresso 8,20€ (Glace café, coulis café, crème sucrée (Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream))
- Bigoudène 8,20€ (Poire, caramel beurre salé, brisure palet breton (Perry, homemade salted butter caramel, palet breton))
- Profiteroles 8,90€ (3 aumônières de crêpes, glace vanille, chocolat maison ou caramel beurre salé maison, crème sucrée (3 scoops of vanilla ice cream in pancakes with homemade chocolate or caramel, whipped cream))