

APÉRITIFS À BASE DE CIDRE

Les Deux Épis 12 cl – crème mûre, calvados, cidre.....	5,80 €
Kir Breton 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, fraise des bois, cerise, framboise	4,60 €
Pommeau Ferme du Pressoir 6 cl.....	5,80 €
Kir Madi 12 cl – Cidre, crème et sirop de pamplemousse	4,60 €
Cocktail au cidre 12 cl – Pulco citron, cidre, crème de fraise des bois.....	4,60 €
Cocktail sans alcool 12 cl – Jus de pomme, Pulco citron, sirop de fraise.....	4,40 €

APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir au vin blanc 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise	4,60 €
Kir pétillant 12 cl – crème mûre, pêche, cassis, cerise, fraises des bois, framboise	5,20 €
Saumur brut BOUVET LADUBAY 12 cl.....	7,00 €
75 cl.....	40,00 €
Veuve LALANDE Pétillant 75 cl.....	23,00 €
Porto rouge 6 cl.....	4,60 €
Pastis ou Ricard 2 cl	4,60 €
Martini rouge ou blanc 6 cl	5,80 €
Vin Rosé, crème et sirop de pamplemousse 12 cl.....	4,60 €
Verre de Coteaux de Loire AOP Domaine du Pelican (moelleux) 10 cl.....	4,60 €



CIDRES

CIDRES EN PICHET

Cidre « Val de Rance » brut ou doux

Bolée 25 cl 4,00 € Pichet 50 cl 7,00 € Pichet 100 cl 11,30 €

Cidre Demi-sec Fermier « Ferme du Pressoir »

Bolée 25 cl 4,50 € Pichet 50 cl 7,50 € Pichet 100 cl 12,00 €

CIDRES EN BOUTEILLES

CIDRE « VAL DE RANCE »

Brut ou doux 75 cl 11,30 €



Biologique 75 cl 13,20 €

Cidre Rosé 75 cl 13,20 €

CIDRE « LES CELLIERS DE L'ODET »

Artisanal DAN ARMOR brut ou doux 75 cl 13,20 €

CIDRE FERMIER « FERME DU PRESOIR »

Brut ou doux 75 cl 13,20 €

Cidre de poire 75 cl 13,20 €

Voir les autres boissons en dernière page



Les 2 Epis

WHISKIES

Breton 4 cl	6,10 €
Clan Campbell 4 cl.....	6,10 €
Jack Daniel's 4 cl	6,50 €
Aberlour 4 cl.....	6,50 €
Jameson 4 cl.....	6,50 €

BIÈRES

Pression blonde LEFFE 25 cl.....	4,60 €
Pression blonde LEFFE 33 cl.....	5,20 €
BRASSERIE ANGEVINE : bière artisanale brassée à Angers	
Bière ambrée ou blonde ou blanche 33 cl	6,00 €
Bière sans alcool 25 cl.....	4,10 €

JUS DE POMME

Traditionnel : Rauch

Pichet 25 cl 3,50 € Pichet 50 cl 5,80 € Pichet 100 cl 9,20 €

Fermier : Ferme du Pressoir

Pichet 25 cl 4,60 € Pichet 50 cl 7,50 € Pichet 100 cl 11,50 €

Jus de pomme pétillant - Bouteille 75 cl..... 12,60 €

JUS DE RAISIN

Pichet 25 cl 4,60 € Pichet 50 cl 7,50 € Pichet 100 cl 11,50 €

Jus de raisin pétillant - Bouteille 75 cl..... 12,60 €

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau Citron, grenadine, menthe, fraise, banane, kiwi, pamplemousse, cerise, framboise, pêche 2,60 €

Jus de fruits 20cl Tomato, orange, ananas, abricot 4,40 €

Diabolo 25cl 4,40 € **Limonade** 25cl 4,10 €

Schweppes tonic & Schweppes agrumes 33cl..... 4,60 € **Breizh-cola** 33cl..... 4,60 €

Orangina 25cl..... 4,60 € **Coca-cola, Coca-cola Zéro** 33cl..... 4,60 €

Ice Tea pêche 33cl 4,60 € **Perrier (Plancoët intense)** 33cl..... 4,20 €

Eaux Plates

Vittel 25cl..... 3,50 € **Plancoët, Evian** 50cl..... 4,60 € **Plancoët, Vittel** 1L..... 5,80 €

Eaux Gazeuses

Plancoët, San Pellegrino 50cl..... 4,60 € **Plancoët, San Pellegrino** 1L 5,80 €

Voir les autres boissons en dernière page



Les 2 Epis

SALADES FRAICHEUR

Estivale au thon	12,20 €
Salade, avocat, thon, asperges, riz, emmental, tomates	
Evasion	12,20 €
Salade, blanc de poulet, maïs, cœur de palmier, tomates, œuf dur, crème ciboulette	
Pacifique	13,90 €
Salade, avocat, saumon fumé, surimi, tomates, pamplemousse, crème ciboulette	
Norvégienne	14,20 €
Salade, saumon fumé, asperges, œuf poché, tomates, riz, crème ciboulette	
Des Iles	13,80 €
Salade, surimi, crevettes, tomates, œuf dur, sauce ciboulette	
Du Nord	13,90 €
Salade, saumon fumé, crevettes, avocat, tomates, sauce crème à l'ail	
La Fraiche	13,80 €
Salade, avocat, crevettes, surimi, champignons crus, crème ciboulette	
Sarlat	14,90 €
Salade, magrets fumés, foie gras maison, concombre à la crème ciboulette, tomates	
Côté crêperie	16,10 €
Salade, foie gras maison, saumon fumé, tomates, magrets fumés, asperges, orange, crème au vinaigre de framboise	

SALADES TIÈDES

De la Ferme	13,80 €
Salade, blanc de poulet, gésier, lardons, cerneaux de noix	
Cantal	13,90 €
Salade, bleu, noix, pommes, lardons, cantal, œuf poché	
Du Berger	14,40 €
Salade, fromage de chèvre sur toasts, lardons, œuf dur	
Paimpolaise	16,70 €
Salade, Saint-Jacques poêlées, mousse de saumon sur toasts, riz, fondue de poireaux, crème au vinaigre de framboise	
Anjou	14,40 €
Salade, rillauds, tomates, pommes de terre, croûtons aillés	
Saturnin	14,90 €
Salade, magrets poêlés, lardons, pommes de terre, tomates	
La Gourmande	16,30 €
Salade, magrets poêlés, gésiers, filet de canard fumé, œuf poché	
Périgourdine	17,20 €
Salade, toast de foie gras maison, magrets fumés, gésiers	
Auvergnate	12,60 €
Salade, jambon, emmental, pommes de terre, œuf dur	
Caprice	14,40 €
Salade, gésiers, lardons, pommes de terre, œuf poché, vinaigre de framboise	

Toutes nos salades peuvent être servies en version « entrée » (- 3,00€)

MOULES/FRITES (SELON ARRIVAGE ET SAISON)

Moules à la Marinière	13,20 €
Vin blanc, oignons, persil	
Moules à la Crème	13,80 €
Vin blanc, oignons, crème, persil	
Moules au Curry	13,80 €
Vin blanc, oignons, crème, curry, persil	
Moules au Roquefort	15,50 €
Vin blanc, oignons, Roquefort, persil	
Moules Lardons et Poireaux	15,50 €
Vin blanc, oignons, fondue de poireaux, lardons, persil, crème	

SARDINES (SELON ARRIVAGE ET SAISON)

Sardines fraîches grillées à la plancha (de Saint Gilles Croix de Vie, selon arrivage).....	16,10 €
Servies avec riz et salade ou frites et salade	

SOUPE DE POISSON

Soupe de poisson et sa rouille , fromage râpé, croûtons	9,20 €
--	--------

OMELETTES

(3 œufs, cuits sur Billig façon crêpe)

Omelette nature / salade	8,10 €
Omelette 1 ingrédient / salade	9,20 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
Omelette 2 ingrédients / salade	10,30 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
Omelette 3 ingrédients / salade	11,50 €
Au choix : jambon, fromage, oignons, tomates, champignons, lardons etc.	
Portion de frites	3,00 €

GALETTES DE BLÉ NOIR

LES CLASSIQUES

Beurre.....	4,20 €
Œuf brouillé ou au plat.....	5,50 €
Œuf brouillé, emmental	7,70 €
Œuf brouillé, jambon.....	7,70 €
Œuf brouillé, bacon	8,70 €
Bacon, emmental.....	8,70 €
Jambon OU emmental	6,90 €
Jambon ET emmental.....	8,70 €
Jambon blanc fumé, emmental.....	9,00 €
Andouille, emmental.....	9,00 €
Tomates, emmental.....	9,00 €
Champignons, emmental	9,00 €
Chipolata, œuf brouillé, emmental.....	9,40 €
Complète Œuf brouillé, jambon, emmental.....	9,40 €
Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental	9,40 €
Super Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, salade	10,80 €
Hyper Complète Œuf brouillé, jambon, emmental, champignons frais, tomates, salade	11,50 €
Super Spéciale Œuf brouillé, jambon blanc fumé, emmental, salade	10,80 €
Ingrédient supplémentaire.....	2,10 €
Supplément frites	3,00 €

GALETTES DE BLÉ NOIR

À LA VIANDE

Vieille France Magrets de canard frais poêlés, œuf au plat, pommes de terre, emmental, crème fraîche, salade.....	13,80 €
Fermière Blanc de volaille, lardons, champignons, emmental, crème fraîche, salade	13,70 €
Pouchkine Bœuf haché cuit, curry, oignons, crème fraîche.....	13,80 €
Cheese Burger en galette Steak haché, emmental, tomates, mayonnaise, salade	13,80 €
Egg and Cheese en galette Steak haché, œuf au plat, emmental, tomates, mayonnaise, salade	14,40 €
Ravigote Bœuf haché épicé, tomates, oignons crus, emmental, œuf au plat	14,40 €
Randonneur Chipolata, emmental, œuf au plat, salade	12,10 €
Normandie Andouillette, pommes de terre, pommes (fruit), salade	13,40 €
Vire Andouille, épinards à la crème, œuf au plat, emmental.....	13,40 €
Andalouse Chorizo, œuf brouillé, emmental, tomates cuites, salade	13,40 €

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux

Les 2 Épis

GALETTES DE BLÉ NOIR

AUX LÉGUMES

Favorite Épinards à la crème, œuf au plat, lardons, emmental	13,20 €
Forestière Champignons, lardons, crème fraîche, emmental, salade	13,50 €
Bretonne Cœur d'artichaut, tomates cuites, emmental, herbes, crème fraîche	12,60 €
Popeye Épinards à la crème, champignons, emmental, œuf au plat, bacon	13,80 €
Campagnarde Jambon, emmental, fondue de poireaux	12,60 €

GALETTES DE BLÉ NOIR

AUX LÉGUMES

Canadienne Saumon fumé, champignons, crème fraîche	13,60 €
Océane Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux	14,90 €
Saint-Michel Noix de pétoncles, moules, crevettes, coulis de langoustines	14,90 €
Venue du Froid Saumon fumé, œuf au plat, emmental, épinards à la crème	13,80 €
Écossaise Saumon fumé, œuf brouillé, emmental, crème fraîche	13,60 €

GALETTES DE BLÉ NOIR

AU FROMAGE

La Vache Qui Bêlé Buchette mi-vache mi-chèvre, salade	11,50 €
Trois Fromages Saint-nectaire, buchette mi-vache mi-chèvre, emmental, noix	12,10 €
Fromagère Emmental, buchette mi-vache mi-chèvre, lardons, oignons, salade	12,30 €
Dauphinoise Jambon blanc fumé, gratin dauphinois « maison », emmental, salade	13,80 €
Savoyarde Œuf au plat, bacon, fromage tartiflette, emmental, pommes de terre	13,80 €
Des Champs Pommes de terre, emmental, lardons, oignons, crème fraîche, salade	13,80 €
Ingrédient supplémentaire	2,10 €

MENU ENFANT – 12 ANS

Jambon frites ou 1 galette jambon-fromage ou steak haché frites + 1 boule de glace ou crêpe sucre ou Pom Pote + 20 cl de jus de pomme ou raisin ou sirop à l'eau	9,50 €
--	--------

Aujourd'hui le coup de cœur du Chef ...

Consultez nos tableaux

CRÊPES SUCRÉES

LES CLASSIQUES

Beurre ou sucre.....	3,90 €
Beurre et sucre.....	4,40 €
Jus de citron ou Jus d'orange	4,80 €
Confiture Abricot, myrtille, mûre, fraise, framboise, orange, rhubarbe, figue	5,30 €
Chocolat maison	6,10 €
Nutella.....	6,10 €
Miel	6,00 €
Crème de marron.....	6,10 €
Chocolat blanc ou Crème de Spéculoos.....	6,80 €
Ananas au sirop ou Pêche au sirop ou Poire au sirop ou Banane cuite.....	6,10 €
Pommes Pommes cuites et caramel maison	7,90 €
Salidou Caramel maison à la fleur de sel	6,50 €
Crêpe flambée Au choix : Grand Marnier, Cointreau, Triple Sec, Rhum, Calvados, Poire ..	9,20 €

CRÊPES SUCRÉES

LES SPÉCIALITÉS

Poirinette Poirs au sirop, crème de spéculoos, sorbet poire	9,60 €
Vercors Miel, pralin, jus de citron	9,60 €
Delphine Chocolat, pralin	8,10 €
Amandine Chocolat, amandes grillées	8,10 €
Melissa Chocolat, noix de coco râpée	8,10 €
Forêt Noire Crème de marron, Chantilly	8,20 €
Martiniquaise Ananas au sirop, Chantilly.....	8,20 €
Chérie Noire Banane cuite, chocolat	8,10 €
Malibu glace noix de coco, sauce chocolat, arrosée de Malibu	9,90 €
Menu plaisir 1 boule de vanille, 1 boule de fraise, confiture de myrtille, chantilly.....	9,90 €
Negresco glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées.....	9,90 €
Angevine Miel, flambée Cointreau	9,90 €
Brésilienne 2 boules de glace café, Chantilly, arrosée de liqueur de café	9,90 €
Joséphine glace chocolat, sauce chocolat, arrosée Cointreau	9,90 €
Fraîcheur 2 boules de glace menthe/chocolat, Chantilly, arrosée menthe pastille.....	9,90 €
Crêmet Crêpe au véritable Crêmet d'Anjou, coulis de fruits rouges « maison »	9,90 €

CRÊPES SUCRÉES

AUX FRUITS

Aux fraises (en saison) Fraises, glace fraise, Chantilly ou crème anglaise	9,90 €
Canaries Banane en rondelles, confiture de fraises, flambée triple sec	9,90 €
Sultane Banane en rondelles, ananas au sirop, confiture d'abricot, flambée Rhum	9,90 €
Agenaise Pommes cuites, pruneaux, flambée Cognac.....	9,90 €
Suzette Beurre d'orange, flambée Grand-Marnier.....	9,90 €
Normande Pommes cuites, caramel, flambée Calvados	9,90 €
Tatin Pommes cuites, caramel, glace vanille, flambée Calvados.....	10,10 €
Créole Banane cuite, chocolat, flambée Rhum Brun.....	9,90 €
Coconut Banane en rondelles, Nutella, glace noix de coco, noix de coco râpée	9,90 €
Crêpe aux Quernons, glace Cointreau, salidou	9,90 €

Pour toutes nos crêpes :

Supplément Chantilly	2,50 €
Ingrédient supplémentaire	2,10 €

COUPES GLACÉES

Glaces (2 boules au choix) Vanille, chocolat, fraise, café, praliné, pistache, menthe/chocolat noix de coco, caramel, chocolat blanc, rhum/raisins, Cointreau.....	5,80 €
Sorbet (2 boules au choix) Cassis, poire, citron, framboise, fruits de la passion, cerise, pêche.....	5,80 €
Sorbet (3 boules au choix) + coulis de fruits rouges	7,70 €
Pistachée 3 boules de glace à la pistache, cerises amarena, crème anglaise	8,10 €
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes.....	9,50 €
Café Liégeois 2 boules de glace café, sirop de café, Chantilly	8,10 €
Chocolat Liégeois 2 boules de glace chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly.....	8,10 €
Dame Blanche 2 boules glace vanille, sauce chocolat maison, Chantilly	8,10 €
Banana Split boules de glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane, sauce chocolat maison, Chantilly	9,20 €
Vosgienne Glace caramel, glace praliné, sauce chocolat maison, Chantilly	8,10 €
Assiette de chocolat Glace chocolat noir et chocolat blanc, sauce chocolat maison Chantilly.....	8,10 €
Pêche Melba ou Fraise Melba (en saison) 2 boules de glace vanille, pêche sirop, gelée de groseilles, amandes, Chantilly	9,50 €
Poire Belle-Hélène 2 boules de glace vanille, sauce chocolat maison, poire au sirop, Chantilly	9,50 €
Sundae 2 boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly	8,10 €
Maia 2 boules de glace pistache, sauce chocolat maison, noix de coco râpée, Chantilly..	8,10 €
Amarena Sorbet cerise, glace vanille, cerises amarena, crème anglaise, Chantilly	9,20 €
Marbella Glace café, glace caramel, glace pistache, sauce caramel, Chantilly amandes, pralin	9,50 €
Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka	9,20 €
William 2 boules de sorbet poire, alcool de poire.....	9,20 €
Blizzard Glace menthe-chocolat, glace chocolat, glace café, Chantilly, arrosée peppermint	9,50 €
L'ardoisière 2 boules de sorbet cassis, arrosée Cointreau et vin pétillant.....	9,50 €
La Cointreau 2 boules de glace Cointreau, arrosée Cointreau	9,50 €
Supplément Chantilly	2,50 €
Ingrédient supplémentaire	2,10 €

DESSERTS

Assiette assortiment 3 fromages	8,10 €
Coupe fraises Chantilly (en saison).....	8,10 €
Coupe fraises au sucre (en saison)	6,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Ile Flottante	6,90 €
Coupe fromage blanc	6,90 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges maison	7,50 €

Café ou thé
gourmand
6,50 €

VINS

VERRE ET PICHET :

	12cl	25cl	50cl
Domaine du Pélican La Pommeraye			
Blanc IGP Chenin	4,10 €	6,30 €	11,40 €
Rosé de Loire AOP	4,10 €	6,30 €	11,40 €
Anjou Rouge AOP	4,10 €	6,30 €	11,40 €

Mathieu TIJOU :

Sauvignon Chenin (sec et fruité)			
.....	4,20 €	6,80 €	12,50 €
Rosé de Loire fraîcheur d'été			
.....	4,20 €	6,80 €	12,50 €
Anjou Rouge Cépage Cabernet			
.....	4,90 €	7,90 €	14,15 €

BOUTEILLE :

BLANCS

37,5cl 75cl

Domaine de la Tuffière

Vin de Pays Sauvignon.....	23,00 €
Vin de Pays Chardonnay.....	23,00 €

 Château de Passavant Anjou Sec AOC.....	16,10 €	26,50 €
---	---------	---------

Coteaux de Loire AOP Vin moelleux.....	26,50 €
---	---------

le verre 10cl.....	4,60 €
--------------------	--------

Mathieu TIJOU Sauvignon Chenin (sec et fruité).....	23,00 €
--	---------

ROSÉS

37,5cl 75cl

Domaine de la Tuffière

AOC Rosé de Loire	24,10 €
-------------------------	---------

AOC Rosé d'Anjou	24,10 €
------------------------	---------

 Château de Passavant Rosé de Loire AOC.....	16,10 €	24,10 €
---	---------	---------

Mathieu TIJOU Rosé de Loire fraîcheur d'été	24,10 €
--	---------

ROUGES

37,5cl 75cl

Domaine de la Tuffière AOC Anjou Rouge	26,50 €
---	---------

 Château de Passavant Anjou rouge AOC.....	16,10 €	26,50 €
---	---------	---------

Mathieu TIJOU Anjou Rouge Cépage Cabernet	26,50 €
--	---------

Prix nets en euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les 2 Épis

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €	Lait chaud	3,40 €
Café Crème	2,30 €	Chocolat au choix	4,10 €
Grand café	3,70 €	Irish Coffee	9,20 €
Grand crème	4,60 €	Chocolat Chantilly au choix..	4,60 €
Cappuccino mousse de lait ou chantilly	4,60 €	Café ou thé gourmand	7,50 €

« MAISON RICHARD »

Cafés du monde au choix..... 2,00 € Décaféiné2,00 € Thés, infusions au choix..... 3,20 €

DIGESTIFS 4CL

Rhum, Calvados, Cassis, Cognac, Vodka, Poire, Triple Sec, Grand-Marnier,
Cointreau, Peppermint, Malibu, Bailey's 6,70 €

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les 2 Épis

Vous remerciant de votre visite