

La Crêperie de La Fraiseriaie est heureuse de vous accueillir

Une belle histoire, une aventure familiale et artisanale, de bons produits, une réussite collective...

La belle aventure de Joseph Maillard débute à Pornic il y a plus de 40 ans avec quelques hectares de fraisiers. La douceur du climat Pornicais se prête merveilleusement à la culture fraisicole et les fraises de Pornic se "taillent" une sérieuse réputation, jamais démentie.

Evoluer de la production de fraises à leur transformation est un vrai défi relevé par toute une famille, l'identité de La Fraiseriaie est née.

En 1975, les premières confitures de fraises sont mises en pot dans la maison familiale et vendues sur les marchés. La qualité est telle que les consommateurs ne s'y trompent pas, ils en redemandent.

Les fruits rouges puis les exotiques viendront compléter la gamme de parfums qui évolue régulièrement. Les sirops puis les cocktails enrichissent la gamme et l'équipement se modernise tout en restant artisanal. La situation balnéaire propulse vers le succès les sorbets dès 1980. Les sorbets deviennent les produits phares et participent grandement à la notoriété de cette entreprise familiale et artisanale. La première boutique ouvre à Pornic en 1985.

Aujourd'hui, La Fraiseriaie propose l'ensemble de ses produits dans 11 magasins répartis sur la côte Atlantique depuis La Bernerie en Retz jusqu'à Guérande en passant par Noirmoutier, La Baule et Nantes.

Les 5 hectares de fraisiers sous grands tunnels permettent l'approvisionnement des points de vente en fraises de qualité constante. La maîtrise de la chaîne de transformation (production, fabrication et commercialisation) donne à La Fraiseriaie la force d'un projet inscrit dans la qualité et l'éthique.

En 2015 les nouveaux propriétaires, La famille Têtedoie, également producteurs depuis plusieurs générations, s'inscrit dans la continuité de cette histoire.

LES APERITIFS

Les Incontournables

Kir au vin blanc 12 cl	4,40 €
Kir breton au cidre 12 cl	4,40 €
Kir Fraiseraié 12 cl (Sorbet fraise – Pétillant rosé Cuvée Emma)	5,50 €
Rosé Fraise* 12 cl	4,30 €
Lit Cœur de Fraises 4 cl	5,90 €
Rouge Tendresse 14 cl (Sirop de Fraise* – Cointreau- Champagne)	7,00€
Planteur Fraise-Passion 10cl	6,50 €
Whisky Eddu Silver 4 cl (Pur blé Noir de Bretagne)	8,80 €

Les Traditionnels

Ricard 2 cl	4,00 €
Pastis 2 cl	4,00 €
Martini rouge ou blanc 5 cl	5,30 €
Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4 cl	8,80 €
Whisky Clan Campbell 4 cl	7,10 €
Baby Whisky Clan Campbell 2 cl	4,20 €
Chouchen 4 cl	6,00 €
Tango Pornicais (sirop de fraise, limonade, cidre)	5,00 €

Parfum des sirops : fraise, framboise, cassis, mûre

LES BIERES

Brigantine Bière artisanale de Pornic

Pression

Blonde - Ambrée - Blanche Bt 33 cl	5,95 €	Bière blonde Leffe 25 cl	4,30 €
Bt 75 cl	11,20 €	Bière blanche Hoegaarden 25 cl	4,30 €

LES CIDRES

Cidre artisanal La Ruaudaie Pays de la Gacilly

La bolée	4,30 €	Cidre bouché brut 75 cl	12,40 €
Le pichet 50 cl	8,80 €	Cidre bouché doux 75 cl	12,40 €
Le pichet 1l	14,90 €	Magnum de cidre Bouché brut 150 cl	22,20 €

LES DIGESTIFS

Rhum arrangé de la Fraiseriaie* 4cl (Rhum AOC Martinique : Fraise-Framboise ou Fraise-Ananas Victoria ou Fraise-Menthe)	6,30 €
Get 27, Menthe Pastille 4cl	5,40 €
Lit Cœur de Fraises de la Fraiseriaie* 4 cl	5,90 €
Cognac aux Amandes 4cl	5,75 €

LES BOISSONS FRAICHES

Plancoët plate 50 cl	4,00 €	Plancoët pétillante 50 cl	4,00 €
Plancoët plate1 l	5,50 €	Plancoët pétillante1 l	5,50 €
Sirop La Fraiseriaie* à l'eau 30 cl	3,45 €	Coca cola 33 cl	4,30 €
Limonade 30 cl	3,65 €	Coca Cola zero 33 cl	4,30 €
Diabolo* 30 cl	3,85 €	Breizh Cola 33 cl	4,30 €
Lait sirop La Fraiseriaie* 30 cl	3,40 €	Badoit Rouge 33cl	4,30 €
Thé Glacé de la Fraiseriaie (Fraise ou Fraise-Pêche)	6,00 €	Schweppes agrum' - Orangina 25 cl	4,30 €
*Suppl Sirop de La Fraiseriaie (Fraise, Framboise, Cassis, Mûre)	0,20 €	Tranche de citron	0,20 €

LES JUS DE FRUITS

Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Verre de 30 cl	4,30 €
Pur Jus de Pomme Artisanal Biologique Bouteille 100 cl	11,70 €
Fraitilant (Jus de Pomme, Fraise) 33 cl	6,00 €
Jus de fruits BIO « Jus de rêve » Orange - Ananas 25 cl	5,00 €
Nectar de La Fraiseriaie Fraise - Abricot - Framboise - Fraise des Iles 33 cl	6,00 €

NOTRE CAVE

	Pichet 50 cl	Verre 14 cl	Bt 75 cl
Les Vins Blancs			
Chardonnay Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP Val de Loire	10,70 €	4,00 €	20,20 €
Sauvignon Gris Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP Val de Loire		5,80 €	29,20 €
Muscadet «Signature» Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet AOC Côtes de Grandlieu		5,80 €	29,20 €
Les Vins Rosés			
Grolleau Domaine de Haut Bourg N. et H. Choblet IGP Val de Loire	10,70 €	4,00 €	20,20 €
Les Vins Rouges			
Gamay «Les Justices» Sans sulfites Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP Val de Loire		4,10 €	21,20 €
Champagne et Pétillant			
		La coupe 12 cl	Bt 75 cl
Champagne Brut Louis Tollet Viticulteur Producteur à Reims AOC		8,20 €	57,50 €
Rosé «Cuvée EMMA» Méthode Ancestrale Domaine La Coche E. et L. Guitteny IGP		5,10 €	29,60 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets - service compris - TVA 10% incluse - Alcools TVA 20% inclus

BOISSONS CHAUDES

Café	2,10 €
Décaféiné	2,40 €
Grand Café ou Décaféiné	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Irish Coffee	8,40 €
Chocolat Chaud	4,20 €
Chocolat Viennois	4,50 €
Thés Damman (Noir Ceylan OP ; Noir Darjeeling ; Noir Earl Grey Yin Zen ; Vert de Chine Gunpowder)	3,80 €
Thés parfumés Damman (Vert Menthe Touareg ; Noir 4 Fruits rouge)	3,80 €
Thés de La Fraiseriaie (Thé noir Fraise-Mangue ; Thé vert Fraise-Poire Williams)	4,00 €
Tisane du Berger (Mélange de Tilleul, Verveine, Citronnelle, Menthe et Fleur d'Oranger)	3,80 €
Infusion de La Fraiseriaie (Fraise-framboise ; Fraise-citron)	4,00 €
Les Suppléments	
• Lait	0,20 €
• Rondelle de citron	0,20 €

Les boissons en rouge sont des boissons confectionnées à partir des fraises de la Fraiseriaie

MENU ENFANT

Le Choix des Petits Bretons - (Enfants de moins de 10 ans) - 10,30 €

- Verre de sirop de La Fraiseriaie (*Fraise ou Framboise*) à l'eau ou jus de pomme artisanal bio 20 cl
- Galette à composer Jambon - Œuf - Emmental
- Crêpe beurre - sucre ou 1 boule de glace (voir parfums dans les glaces)

NOS GALETTES

Essentielle : Beurre salé	4,00 €
Solo : Galette 1 ingrédient au choix : Jambon ou Bacon ou Œuf ou Emmental ou Champignons	6,00 €
Duo : Galette 2 ingrédients au choix : Jambon - Bacon - Œuf - Emmental - Champignons	7,30 €
Complète : Jambon - Œuf - Emmental	8,80 €
Anglaise : Bacon - Œuf - Emmental	8,80 €
Breizh : Andouille de Guémené - Oignons - Emmental	10,90 €
Bergère : Fromage de chèvre - Pommes fruits - Noix - Miel de la Famille Mary - Salade	11,00 €
Cabellou : Magret de canard fumé - Crottin de chèvre - Noix - Salade - Sorbet Fraise basilic	14,40 €
Cardinal : Curé Nantais - Œuf brouillé - Jambon de Pays - Salade	11,00 €
Florentine : Emmental - Oeuf - Epinards à la Crème fraîche	10,00 €
Fromagère : Curé Nantais - Crottin de chèvre - Roquefort - Salade (Servi avec de la confiture fraise-griotte)	13,30 €
Végétarienne : Julienne de légumes - Champignons - Œuf - Tomates confites - Salade	11,00 €
Suppl ingrédient : Oignons, Champignons, Œuf, Jambon blanc, Poitrine fumé, Crème fraîche	1,50 €

NOS GALETTES GOURMANDES

Indienne – Wrap (galette roulée) :	14,90 €
Emincé de Poulet - Oignons - Curé Nantais - Crème de Curry – Salade	
Ligérienne :	12,90 €
Saucisse au Muscadet - Echalotes - Curé Nantais - Salade	
Saint-Jacques :	16.80 €
Noix de Saint-Jacques poêlées - Purée de Butternut - Sauce Curry, Coco - Salade	
Simona :	13.70 €
Saumon fumé - Epinards - Crème fraîche - Citron	
Spéciale :	14,00 €
Curé Nantais - Pommes de terre - Jambon de pays - Oignons - Lardons - Crème fraîche - Salade	
Terre et Mer :	15,40 €
Andouille - Oignons - Pommes de Terre - Saumon Fumé - Sauce au Noilly - Salade	

LES SALADES GOURMANDES

Salade Mesclun ou Mâche selon arrivage. Nos salades sont servies avec des mini galettes.

César Pornicaise :	13,30 €
Salade – Emincé de Poulet - Croûtons - Curé Nantais - Tomates confites - Vinaigrette César	
Mr Seguin :	13,40 €
Salade -Tomates confites - Jambon de pays - Crottin de chèvre - Noix – Sorbet betterave rouge et cassis	
Nantaise :	14,90 €
Salade -Tomates confites - Magret de canard fumé - Noix de Saint Jacques- Saumon fumé	
Salade verte	4,20 €

LES CREPES

Sucre	4.00€
Beurre - Sucre	4,70 €
Caramel Maison au beurre salé	5,90 €
Cara – Choc (Caramel Maison au beurre salé et Chocolat Maison)	6,10 €
Chocolat Maison	5,40 €
Chocolat Maison - Amandes grillées	5,90 €
Chocolat Maison – Crème fouettée	6,60 €
Chocolat Maison - Noix de coco râpée	5,90 €
Confiture de Fraise de La Fraiseriaie	5,40 €
Confiture de Framboise de La Fraiseriaie	5,70 €
Flambée au Cointreau	7,00 €
Jus de citron	4,90 €
Miel de la Famille Mary	5,30 €
Miel de la Famille Mary - Citron	5,50 €
Poire - Chocolat Maison	5,80 €
Pommes poêlées au beurre - Sucre glace	5,80 €
Pommes et caramel Maison au beurre salé	6,80 €

Les Suppléments

• 1 boule de glace au choix	3,20 €
• Confiture de Fraise, Chocolat maison chaud, Caramel maison au beurre salé, Crème fouettée	1,20 €

LES CREPES GOURMANDES

Bretonne : Glace Vanille de Madagascar - Pommes poêlées - Caramel fondant au beurre salé - Crème fouettée	9,60 €
Fraiseraie : Sorbet Fraise - Confiture de Fraises- Lit Cœur de Fraises- Crème fouettée	9,60 €
Guérande : Glace Caramel au sel de Guérande - Caramel fondant au beurre salé - Crème fouettée	9,60 €
Noisella : Glace Noisella - Sauce chocolat – Eclats de Noisettes - Crème fouettée	9,60 €
Ruche : Glace Vanille – Miel de la Famille Mary - Amandes Grillées - Crème fouettée	9,60 €

LE DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmand : Café ou Thé - Verrine de pommes/crème fouettée- 3 petites boules de glaces - Mini crêpe	8,70 €
--	--------

LES GLACES

1 boule : 3,20 € 2 boules : 6,00 € 3 boules : 7,10 € 4 boules : 8,00 €

Les Sorbets : Fraise, Framboise-Mûre, Framboise, Framboise-Coco, Passion, Poire Williams

Les Crèmes Glacées : Vanille de Madagascar, Café, Chocolat Mangaro, Caramel au sel de Guérande, Noisella

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets - service compris - TVA 10% incluse - Alcools TVA 20% inclus

LES COUPES GLACEES

Fraisly : 1 boule au choix, Noix de Crème fouettée (Enfants de moins de 12 ans)	3,50 €	Alizée : Sorbet Framboise (1 boule) Sorbet Passion (1 boule) Sirop de Fraises, Crème fouettée	7,20 €
Café Liégeois : Glace Café (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Café chaud, Crème fouettée	8,80 €	Chocolat Liégeois : Glace Chocolat Mangaro (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Sauce Chocolat maison, Crème fouettée	8,80 €
Casse Noisette : Glace Noisella (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Sauce Chocolat, Eclats de noisettes, Crème fouettée	8,80 €	Caratine : Glace Caramel au beurre salé (2 boules) Sauce Caramel, Amandes grillées Crème fouettée	8,80 €
Meringue : Sorbet Fraise (1 boule) Glace vanille (1 boule) Meringue, Confiture de Fraise Crème fouettée	8,80 €	Violine : Sorbet Fraise (1 boule) Sorbet Framboise (1 boule) Sorbet Framboise-Mûre (1 boule) Sirop de Fraises, Crème fouettée	9,10 €
Baiser de la Fraiseriaie : Sorbet Fraise (2 boules) Champagne	10,00 €	Poire Belle Hélène : Sorbet Poire (1 boule) Glace Vanille (1 boule) Chocolat Chaud Poire Sirop Crème fouettée	8,80 €

NOS PARTENAIRES

La Minoterie Giraudineau :

A Saint-Colomban en Loire Atlantique ces meuniers produisent les farines de nos galettes et crêpes. Un savoir-faire de 5 générations pour fournir les meilleures farines. Cette minoterie indépendante est certifiée Agriculture Biologique par Qualité France en Loire Atlantique.

Fromagerie du Curé Nantais :

Fromage au lait cru, collecté auprès de producteurs du Pays de Retz, il s'affine en cave fraîche pendant 4 semaines sur planches d'épicéa. C'est en 1880, à Saint-Julien-de-Concelles, sur les conseils d'un curé, que Pierre Hivert invente: le «Régal des Gourmets». Quelques années plus tard, le fromage devint "Curé Nantais. En 1980 Georges Parola, descendant de plusieurs générations de crémiers reprend la fromagerie du Curé Nantais et l'installe à Pornic, perpétuant ainsi une fabrication au lait cru dans le respect de la tradition.

La Bière La Brigantine :

Mai 2003, Anne et Ivan Lambert fondent la Brasserie de la Côte de Jade. Ivan Lambert, originaire de la région nantaise et ingénieur biochimiste effectue sa formation de brasseur à Bruxelles. La production de la Brasserie de la Côte de Jade respecte les traditions brassicoles belges.

L'appellation « bière » implique obligatoirement que la boisson comporte au minimum 50% de malt. Soucieuse de faire un produit naturel, la Brasserie de la Côte de Jade ne produit que des bières « pur malt » : seul l'orge, céréale dont le prix est le plus élevé, est utilisé.

Maison Cluizel :

Depuis trois générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves du chocolat. Assistée de Cacaofèvièrs®, de confiseurs et de chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : à Damville, en Normandie. La Manufacture Cluizel travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est un gage de qualité. Des chocolats sans arômes, sans soja et qu'uniquement avec de la vanille Bourbon en gousses.

Nous avons sélectionné leur chocolat de plantation Mangaro de Madagascar pour notre glace, et le Vanuari 63% pour notre sauce chocolat.

Domaine de Haut Bourg à Bouaye :

Créée en 1944, le Domaine est aujourd'hui un des leaders de son appellation. Exploitation familiale située en plein cœur de l'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu, elle produit de magnifiques vins.

Domaine de La Coche à Sainte Pazanne :

Le domaine de la Coche est situé au cœur du Pays de Retz, au sud-ouest de Nantes et à 20 km de l'Océan Atlantique. Bénéficiant de la douceur océanique et de terroirs variés, les raisins y sont naturellement mûrs et sains. Depuis 2000, le domaine de la Coche appartient aux deux cousins Emmanuel et Laurent GUITTENY, qui allient la tradition familiale du vin aux techniques récentes ainsi qu'à leur savoir-faire.

Domaine Les Coins à Corcoué sur Lorgne :

Depuis près de deux siècles, les générations de vigneronnes se succèdent au lieu-dit les Coins. Toute la vendange est vinifiée dans nos chais et fait l'objet d'un suivi rigoureux pour vous présenter chaque année des vins de haute qualité, respectueux du cépage et du terroir.

Les Rhums de Ced à Sainte Pazanne :

Créateur de saveurs depuis 2011, Cédric Brément vous fait partager un équilibre aromatique de premier choix. C'est le fruit de 9 années de plaisir et de travail qu'il vous invite à découvrir en dégustant ses macérations. La société s'engage ouvertement en sélectionnant des produits de très haute qualité et en proposant des techniques de macération inédites pour créer de nouvelles expériences gustatives.

Salaison de l'Osier :

Situées au cœur de la Bretagne, les salaisons de l'Osier perpétuent la tradition de la fabrication artisanale de l'andouille de Guéméné depuis 1962. L'andouille est confectionnée à la main dans notre atelier, avec de la viande issue des élevages Breton.

Loire Saumon fumé artisanal :

Nous préparons notre saumon fumé dans nos locaux de Nantes en Loire Atlantique, selon les méthodes artisanales les plus qualitatives. Nous tranchons nos poissons à la main et fumons artisanalement, principalement au bois de chêne et aux copeaux de sarment de vigne.

Miel de la Famille Mary :

Entreprise familiale française créée en 1921 en Anjou. Spécialiste des trésors de la ruche. Famille Mary récoltant et sélectionneur de miels en Anjou, porte fièrement des valeurs écologiques fortes qui se reflètent au quotidien dans chacun de ses gestes.

De la préservation des abeilles, en passant par ses méthodes de production écologiques, chez Famille Mary tout est étudié pour respecter l'environnement et les clients.

Restaurant de crêpes salées à Pornic faites maison

Rien de mieux qu'une galette salée sur la terrasse avec vue sur le vieux port de Pornic ou dans le jardin. Que ce soit pour déjeuner rapidement ou profiter d'un moment de détente entre amis, La crêperie de La Fraiseriaie séduira vos palais avertis avec son « fait maison » et l'originalité de ses goûts.

Crêpes salées à Pornic : Une carte gourmande

Gourmande et travaillée, notre cuisine met à l'honneur les qualités gustatives et la fraîcheur de nos produits. Venez pousser les portes de La Crêperie de La Fraiseriaie, installez-vous à votre table et préparez-vous à rougir de plaisir lors de votre moment crêpes.

Vous découvrirez un large choix de galettes salées et de crêpes sucrées

Le Chef a puisé dans un univers culinaire dépassant les frontières, pour vous faire apprécier des saveurs originales.

Pour les amoureux de la tradition, la célèbre galette de sarrasin.

Pour découvrir d'autres saveurs, nos galettes gourmandes.

Nous recherchons constamment les meilleurs producteurs locaux

Crêperie de la Fraiseriaie

Votre avis nous intéresse, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques ou suggestions.
Toute l'équipe reste à votre disposition.



Crêperie de la Fraiseriaie
35- 37, place du Petit Nice – 44210 Pornic
02 40 82 39 65
Email : creperie@lafraiseriaie.com – www.lafraiseriaie.com

Rejoignez-nous :



@lafraiseriaie



La Fraiseriaie