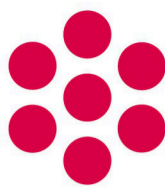




farines de froment
et de sarrasin issues
de l'agriculture biologique



GALETTES & CRÊPES
FAITES À LA DEMANDE
ET TOURNÉES À LA MAIN
PÂTES FAITES MAISON
GALETTES SANS GLUTEN

framboise

restaurant de crêpes

les entrées - tapas

4 "Pizzettas" (au choix)	3.9
4x "pizzettas" Sarrasin avec Emmental, chorizo et coriandre, ou 4x "pizzettas" Dosa avec Mozzarella, tomates confites et basilic	
4 Amuse-bouches (blinis au sarrasin) :	4.5
2x Bacon anglais et Fourme d'Ambert, et 2x Saumon et crème citronnée ciboulette	
8 Mini-galettes fourrées (une variété au choix)	4.5
-Emmental et chorizo -Saumon fumé et crème citronnée ciboulette -Mozzarella, tomates confites, et basilic	
2 Samoussas (sarrasin) : Poulet Tikka ou Gambas grillé	3.9
Poulet Tikka ou Gambas grillé, curry de légumes, sauce curry	

les galettes

complètes

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.9
Chèvre, courgette crue et tomates fraîches, miel *	8.9
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	8.9
Mozzarella, Tomates Fraîches, Œuf ou Thon *	8.9
Jambon au torchon, raclette, pommes de terre vapeur	8.9
Bacon anglais, Fourme d'Ambert AOP, oignons confits	8.9
Poulet émincé, mesclun, noix, sauce curry	9.2
Fondue de poireaux, saumon fumé et aneth *	9.2

gourmandes

(+1€ en formule classique)

Œuf, jambon, Emmental, champignons ou oignons confits	9.9
Œuf, poulet, Emmental, champignons ou oignons confits	9.9

spécialités

Marius *	11.5
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
Seguin *	11.5
chèvre chaud, miel, salade mêlée aux noix	
Forest (Existe aussi en format MAXI +3€ à la carte et en formule)	11.5
jambon au torchon, champignons cuisinés, œuf, tomates cuisinées, Emmental	
Pizza "framboise"	11.5
chorizo, Emmental français, tomates cuisinées, œuf, basilic, et quelques gouttes de Tabasco	
Juan *	11.9
œuf, mozzarella, tomates cerises, roquette, huile d'olive à la truffe blanche	
Tonata *	11.5
œuf, mozzarella, thon, tomates fraîches, tapenade	
Savoy (Existe aussi en format MAXI +3€ à la carte et en formule)	11.9
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
Cervin (Existe aussi en format MAXI +3€ à la carte et en formule)	12.5
raclette, jambon Serrano et jambon au torchon, pommes de terre vapeur, crème fraîche, ciboulette	
Empanada (Existe aussi en format MAXI +3€ à la carte et en formule)	11.9
bœuf haché épicé VBF, Grana Padano AOP, œuf, tomates cuisinées, oignons confits, basilic	
Björn (+1€ en formule) *	12.9
saumon fumé, chèvre chaud, mesclun, crème ciboulette citronnée, citron	
dosa : galette indienne à base de riz et lentilles	
Veggie dosa curry de légumes, coriandre *	11.5
Gambas dosa crevettes rôties, curry de légumes, sel, poivre, coriandre *	12.5
Pendjab dosa	12.5
poulet tikka, champignons cuisinés, tomates cuisinées, coriandre	
Beijing dosa	12.5
magret de canard mariné au miel, oignons cébettes, concombres, sauce Hoï sin, huile de sésame	

* galettes sans viande

les salades

6 Makis (sarrasin) à la grecque	11.9
(à la place d'une galette spécialité dans une formule) chèvre, brunoise de concombre, tomates et oignons cébettes, St Moret, mesclun, huile d'olive citronnée, ciboulette	
Wrap salade au Poulet	11.9
(à la place d'une galette spécialité dans une formule) mesclun, tomates fraîches, filets de poulet, sauce curry, Grana Padano AOP	
Wrap salade au Saumon fumé	11.9
(à la place d'une galette spécialité dans une formule) mesclun, tomates fraîches, saumon fumé, crème ciboulette citronnée, ciboulette	
Salade Mozzata	13.5
mozzarella, jambon Serrano, mesclun, tomates, pesto rosso, basilic	
Salade Ming	13.5
salade mêlée, magret de canard mariné au miel, oignons cébettes, concombre, tomates fraîches, coriandre	
Caesar Salad	13.5
filet de poulet émincé, laitue romaine, noix concassées, Grana Padano AOP, sauce caesar	

Pour accompagner vos galettes (au choix) :	2.5
- Salade au choix : mesclun, roquette ou laitue romaine, vinaigrette maison	
- Salade tomates fraîches et concombre, sauce huile d'olive citronnée	

Formule Happy Hours 9€70

à partager entre amis

2 verres de cidre ou autres boissons* + 1 tapas au choix
(à partir de 15h en semaine + samedi, dimanche et jours fériés)

formules

classique 13€90

servie jusqu'à 14h30, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette complète + une crêpe classique ou un dessert
+ un verre de cidre BIO (ou une autre boisson*)

déjeuner 16€20

servie jusqu'à 14h30, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette spécialité + une crêpe classique ou un dessert
+ un verre de cidre BIO (ou une autre boisson*)

spécialités 16€20

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

à trois temps 19€20

Une entrée + une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

enfant 8€90

(jusqu'à 10 ans inclus)

Une galette mixte (œuf, jambon, ou emmental) + une crêpe classique ou un dessert + un verre de sirop au choix

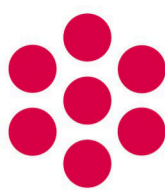
*sodas, jus de fruits, eaux minérales 50cl, bière Heineken 25cl, un verre de vin 14cl

La maison n'accepte pas les chèques.

Notre bœuf haché est d'origine France exclusivement.



farines de froment
et de sarrasin issues
de l'agriculture biologique



framboise

restaurant de crêpes

GALETTES & CRÊPES
FAITES À LA DEMANDE
ET TOURNÉES À LA MAIN

PÂTES FAITES MAISON
GALETTES SANS GLUTEN

les crêpes

classiques

Beurre sucre ou sucre de canne (non raffiné)	4.2
Chocolat maison, ou Nutella	4.9
Caramel beurre salé maison	4.9
Miel, ou Citron pressé, ou Miel citron pressé	4.9
Compote de pomme maison	4.9
Confiture au choix framboise, fraise, abricot	4.9
Crème de marron Faugier	4.9

gourmandes

Chocolat chaud maison, avec Chantilly ou glace vanille	5.9
Caramel beurre salé maison, Chantilly ou glace vanille	5.9
Crème de marron Faugier, Chantilly	5.9
Nutella, avec Banane ou caramel beurre salé maison	6.5

spécialités

Noisette Nutella, éclats de noisette pralinés, Chantilly	7.9
Fraise	8.2
Wrap froment, brunoise de fraises, mascarpone citronnée, coulis de fruits rouges, citron	
Framboise	8.2
framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	
Banane	8.2
banane, glace vanille, éclats de noisette pralinés, chocolat chaud maison, Chantilly	
Pomme	8.2
pommes rissolées, caramel beurre salé maison, glace vanille, éclats noisette pralinés	
Marron	8.2
crème de marron Faugier, Chantilly, glace à la pistache, amandes caramélisées	
Pom-Pom (flambée) pommes caramélisées et compote, amandes grillées, sucre roux, flambée au Calvados	8.5

Supplément Chantilly 1.0€

Sans gluten : les crêpes sont proposées aussi avec de la pâte sarrasin.

desserts et douceurs

Mille-crêpes aux pommes (+2€ en formule classique ou déjeuner)	6.5
Mille-feuilles de crêpes, pommes rissolées, caramel beurre salé maison, et mascarpone	
Salade de fruits	4.5
Compote de pomme maison	4.5
Fromage blanc	4.5
Au choix : coulis de fruits rouges, miel ou compote maison	
Café (ou thé) gourmand (+2€ en formule classique ou déjeuner)	6.5
roulé chocolat, blinis boule vanille, fraises Chantilly et coulis de fruits rouges	
glaces artisanales	
Coupe glacée Banane (+2€ en formule classique et déjeuner)	6.9
glaces vanille et chocolat, banane grillée, chocolat, Chantilly, éclats noisette pralinés	
Coupe glacée Fraise (+2€ en formule classique et déjeuner)	6.9
glaces citron et framboise, brunoise de fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Coupe glacée Pomme Caramel (+2€ en formule class. ou déj.)	6.9
glace vanille (2 boules), pommes rissolées, caramel beurre salée maison, Chantilly, éclats noisette pralinés	
2 Boules de glace	4.5
3 Boules de glace (+1€ en formule classique ou déjeuner)	5.5

boissons chaudes

Café expresso, décaféiné (naturel à l'eau), allongé	2.4
Café crème	4.2
Chocolat chaud	4.5
Thés & Infusions (Kusmi Tea)	4.5

apéritifs - alcools

Kir ou Kir Breton cassis, pêche, framboise 10cl	2.9
Ricard 3cl	5.0
Martini blanc 6cl	5.0
Whisky, Get 27, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5

cave à bières

Heineken bière spéciale 25cl	4.5
Affligem bière blonde d'abbaye 30cl	4.9
Liefmans Fruitesse bière fruitée aux arômes de fruits rouges 25cl	4.7
La Chouffe bière blonde de spécialité des Ardennes belges 33cl	5.2

cave à cidres

moment tradition	25cl	50cl	75cl
Brut Bio - Sélection de la maison 4%	4.0	7.9	10.9
Doux Val de Rance 2%	4.0	7.9	10.9
moment d'exception	33cl	75cl	
Brut Bio GALIPETTE 4%		4.9	
Brut APPIE 4%		5.2	
Extra-Brut APPIE 6,5%		5.4	
Brut Sassy 5,2% - L'Inimitable		5.2	12.9
Rosé Sassy 3% - La Sulfureuse		5.2	12.9
Poiré Sassy 2,5% - Le Vertueux		5.2	12.9
Brut Le P'tit Fausset, Gilles Barbe 5,5% - Fin et délicat.			12.2
Brut Artisanal, Château Lazergué 5%			12.4
Doux Artisanal, Château Lazergué 2%			12.4
Brut Fermier, Domaine Duclos Fougeray 5%			13.9
Bon équilibre sucre, acidité, amertume qui confèrent de la rondeur.			
Brut Bio Le P'tit Fausset 5,5%			13.2
Arômes fruités et légère amertume équilibrée par une pointe d'acidité.			

cave à vins

	14cl	50cl	75cl
■ Côtes du Rhône AOP Ferme de Julien	4.3	10.9	16.1
■ Bordeaux AOP Rouge Château Larrivet Haut Brion	5.0	12.5	18.5
■ Chardonnay IGP Pays d'Oc Paul Mas Estate	4.5	11.7	17.2
■ Bordeaux AOP Blanc Château Larrivet Haut Brion	4.5	11.7	17.2
■ Côteaux d'Aix en Prov. AOC Château Pigoudet	4.3	10.9	16.1
■ Côtes de Provence AOP L'Aumérade - Cru classé	5.2	13.2	19.7
■ Champagne Nicolas Feuillatte	-	-	39.0

boissons fraîches

Thé/infusion glacés (Kusmi Tea): BB Detox ou Aqua Rosa	4.9
Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite 33cl	3.9
Ice tea, Orangina 25cl	3.9
Jus de pomme trouble 25cl	4.2
Jus de fruits orange, ananas 25cl	3.9
Sirop à l'eau grenadine, fraise, menthe, citron	2.5

eaux minérales

Evian, Badoit 50cl	3.9
--------------------	-----

La maison n'accepte pas les chèques.
Prix nets en euros, taxes et service compris.