



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



framboise

les moments crêpes

ICI
PASSION
SAVOIR-FAIRE
DÉCOUVERTE
GALETTES
DÉLICIEUSES

los momentos tapas

Snacks sûres !	
à partager de 1 à 4 personnes	
Œuf, jambon, Emmental, champignons ou oignons confits	9.7
Pizza "poulet, Emmental, chorizo et Mozza" ou tomates confites	9.7
Mini galettes fourrées Emmental et chorizo	
Mini galettes fourrées mozza, tomates confites, basilic *	
Mini galettes fourrées saumon fumé et crème ciboulette *	

les moments galettes

complètes... simplement exquis

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.7
Œuf, Emmental, épinards à la crème ou thon *	8.7
Œuf, mozzarella, tomates fraîches *	8.7
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	8.7
Chèvre, courgette crue et tomates fraîches, miel *	8.7
Chèvre, épinards à la crème, thon ou miel *	8.7
Jambon au torchon, raclette, pommes de terre vapeur	8.7
Bacon anglais, Fourme d'Ambert AOP, oignons confits	8.7
Poulet émincé, mesclun, noix, sauce curry	8.9

spécialités inspirées

Marius *	10.9
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
Juan *	11.5
œuf, mozzarella, tomates cerises, roquette, huile d'olive à la truffe blanche	
Ignazio	10.9
jambon Serrano, mozzarella, tomates confites, tapenade, basilic	
Seguin *	10.9
chèvre chaud, miel, salade mêlée aux noix	
Forest	11.5
jambon au torchon, champignons cuisinés, œuf, tomates cuisinées, Emmental	
Tonata *	10.9
œuf, mozzarella, thon, tomates fraîches, tapenade	
Pizza "framboise"	10.9
chorizo, Emmental français, tomates cuisinées, œuf, basilic, et quelques gouttes de Tabasco	
Savoy	11.5
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
Cervin	11.9
raclette, jambon Serrano et jambon au torchon, pommes de terre vapeur, crème fraîche, ciboulette	
Empanada ou Empanada Blue	11.5
bœuf haché épicé VBF, Grana Padano AOP ou Fourme d'Ambert AOP, œuf, tomates cuisinées, oignons confits, basilic	
Björn *	12.9
saumon fumé, chèvre chaud, mesclun, crème ciboulette citronnée, citron +1€ en formule	

*galettes sans viande

La maison n'accepte pas les chèques.
Notre bœuf haché est d'origine France exclusivement (VBF).

la galette découverte "dosa" !

voyagez dans le Sud de l'Inde avec nos galettes à base de riz et lentilles

Veggie dosa *	5.9
curry de légumes, coriandre	10.9
Gambas dosa *	5.9
crevettes rôties, curry de légumes, sel et poivre	11.9
Pendjab dosa	11.9
poulet Tandoori, champignons cuisinés, tomates cuisinées, coriandre	
Masala dosa	11.9
bœuf haché épicé VBF, curry de légumes, œuf, coriandre	

Pour accompagner vos galettes : salade mesclun 2.5€
Tout supplément salé 2€

le moment fraîcheur

Salade mesclun	2.5
pour accompagner vos galettes	
Salade Fjord	12.9
saumon fumé, mesclun, chèvre, tomates, ciboulette	
Salade Mozzata	12.9
mozzarella, jambon Serrano, mesclun, tomates, pesto rosso, basilic	
Caesar Salad	13.5
filet de poulet émincé, laitue romaine, noix concassées, Grana Padano AOP, sauce caesar	
Wrap salade au poulet	11.9
mesclun, tomates fraîches, filets de poulet, sauce curry, Grana Padano AOP (à la place d'une galette spécialité dans une formule)	
Wrap salade au thon	11.9
mesclun, tomates fraîches, thon émietté, sauce curry (à la place d'une galette spécialité dans une formule)	

formules

classique 13€90

servie jusqu'à 15h00, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette complète + une crêpe classique ou un dessert
+ un verre de cidre BIO 25cl (ou une autre boisson*)

déjeuner 16€50

servie jusqu'à 15h00, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette spécialité + une crêpe classique ou un dessert
+ un verre de cidre BIO 25cl (ou une autre boisson*)

framboise 19€90

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert
+ un verre de cidre BIO 25cl (ou une autre boisson*)

dîner à deux temps **ou choix** 16€90

servie à partir de 19h en semaine + week-end et jours fériés

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

dîner à trois temps 19€90

servie à partir de 19h en semaine + week-end et jours fériés

1 kir et 2 amuse-bouches + une galette spécialité + une crêpe
spécialité ou un dessert

enfant 10€90
(jusqu'à 10 ans inclus)

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

Une galette mixte (œuf, jambon, ou emmental) + une crêpe



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



framboise

les moments crêpes

GOURMANDISE
HONNÊTETÉ
PLAISIR
CRÊPE
FRAMBOISE

les moments crêpes

classiques - votre crêpe de Proust

Beurre sucre ou sucre roux	3.9
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, orange amère	4.5

gourmandes, et sans complexe !

Chocolat chaud maison, avec Chantilly ou glace vanille	5.9
Nutella, avec Banane ou caramel beurre salé maison	6.5
Caramel beurre salé maison, Chantilly ou glace vanille	5.9
Flambée Grand Marnier sucre roux	6.5

spécialités fruitées

Noisette	7.5
Nutella, éclats de noisette pralinés, Chantilly	
Fraise	7.9
Wrap froment, brunoise de fraises, mascarpone citronnée, coulis de fruits rouges	
Framboise	7.9
framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	
Caramel (façon fajitas)	7.9
4 mini-crêpes servies avec du Caramel beurre salé maison, de la Chantilly et des éclats de noisette pralinés	
Banane	7.9
banane, glace vanille, éclats de noisette pralinés, chocolat chaud maison, Chantilly	
Pomme	7.9
pommes rissolées, caramel beurre salé maison, glace vanille, éclats noisette pralinés	
Orange (flambée)	7.9
confiture orange amère, quartiers d'orange, chocolat chaud, amandes caramélisées, flambée au Grand Marnier	

desserts et douceurs

Compote de pomme maison	5.0
Fromage blanc	5.0
Au choix : coulis de fruits rouges, miel ou compote maison	
Café (ou thé) gourmand	6.5
roulé au chocolat, blinis boule vanille, ou un dessert +2€ en formule classique et déjeuner	
Salade de fruits frais avec des fraises	5.0

glaces artisanales

Coupe glacée banane	7.5
glaces vanille et chocolat, banane grillée, chocolat, Chantilly, éclats noisette pralinés +2€ en formule classique et déjeuner	
Coupe glacée fraise	7.5
glaces citron et framboise, brunoise de fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly +2€ en formule classique et déjeuner	
2 Boules de glace	4.5
3 Boules de glace	5.5
Supplément Chantilly	1.0

chaudes, les boissons !

Café expresso, décaféiné (naturel à l'eau), allongé	2.4
Café crème	4.2
Chocolat chaud	4.5
Thés & Infusions (bio et équitables)	4.5
Café (ou thé) gourmand	6.5
roulé chocolat, blinis boule vanille, fraises Chantilly et coulis de fruits rouges +2€ en formule classique ou déjeuner	

apéritifs - alcools

Kir ou Kir Breton cassis, pêche, framboise 7cl	2.9
Heineken 25cl	4.0
Affligem bière blonde d'abbaye 30cl	4.5
Ricard 3cl	5.0
Martini blanc 6cl	5.0
Whisky, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5
Cidre Rosé SASSY 75cl (14) La Sulfureuse	11.5
Poiré SASSY 75cl (14) Le Vertueux	11.5

Formule Happy Hours 9€70

les moments décalés 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)

cidres - pour les fidèles

	25cl	50cl	75cl
moment tradition			
Cidre Bio Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
Cidre Brut Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
Cidre Doux Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
moment d'exception			
Cidre Brut SASSY (14)			11.9
L'Inimitable			
Cidre Rosé SASSY (14)			11.9
La Sulfureuse			
Poiré SASSY (14)			11.9
Le Vertueux			
Le P'tit Fausset Brut, Gilles Barbe (22)			12.9
Fin et délicat.			
Domaine Duclos Fougeray, Cidre Brut Fermier (76)			12.9
Bon équilibre sucre, acidité, amertume qui confèrent de la rondeur.			
Le P'tit Fausset BIO (22)			13.8
Arômes fruités et légère amertume équilibrée par une pointe d'acidité.			

vins - pour les infidèles

	14cl	50cl	75cl
Champagne Nicolas Feuillatte	-	-	45.0
Côtes du Rhône AOP Ferme de Julien	4.0	14.0	19.0
Bordeaux AOP Château Charron	4.5	15.0	21.0
Chardonnay IGP Pays d'Oc Paul Mas Estate	4.0	14.0	19.0
Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion Sauvignon	4.5	15.0	21.0
80% Sémillon 20%			
Côteaux d'Aix en Provence AOP Cuvée Alexandre	4.5	15.0	21.0

boissons fraîches

Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite, Oasis Tropical 33cl	3.9
Ice tea, Orangina, Schweppes Agrum' 25cl	3.9
Jus de fruits 25cl	3.9
pomme, orange, ananas	
Sirop à l'eau	2.5
grenadine, fraise, menthe, citron	
eaux minérales	
Evian, Badoit 50cl	4.2 6.0
	50cl 100cl