



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



# framboise

les moments crêpes



**GOURMANDISE  
HONNÉTÉTÉ  
PLAISIR  
CRÊPE  
FRAMBOISE**

## los momentos tapas

à partager olé ! olé !

Mini galettes fourrées saumon fumé et crème ciboulette *	5.9
Mini galettes fourrées Emmental et chorizo	5.5
Mini galettes fourrées mozza, tomates confites, basilic *	5.5
6 "pizzetta" : Emmental/chorizo et Mozza/tomates confites	5.9
4 Amuse-bouches (bleu/bacon, saumon/crème ciboulette)	5.9

## les moments galettes

complètes... simplement exquises

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.7
Œuf, Emmental, épinards à la crème ou thon *	8.7
Chèvre, épinards à la crème, thon ou miel *	8.7
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	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
Œuf, mozzarella, tomates fraîches *	8.7

valeurs sûres !

Œuf, jambon, Emmental, champignons ou oignons confits	9.7
Œuf, poulet, Emmental, champignons ou oignons confits	9.7

spécialités inspirées

Marius *	10.9
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
Ignazio	10.9
jambon Serrano, mozzarella, tomates confites, tapenade, basilic	
Forest	11.5
jambon au torchon, champignons cuisinés, œuf, tomates cuisinées, Emmental	
Savoy	11.5
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
Pizza "framboise"	10.9
chorizo, Emmental français, tomates cuisinées, œuf, basilic, et quelques gouttes de Tabasco	
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	
Juan *	11.5
œuf, mozzarella, tomates cerises, roquette, huile d'olive à la truffe blanche	
Seguin *	10.9
chèvre chaud, miel, salade mêlée aux noix	
Tonata *	10.9
œuf, mozzarella, thon, tomates fraîches, tapenade	
*galettes sans viande	

## 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)	

## 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	4.5
framboise, fraise, abricot, orange amère	

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	6.5
sucre roux	

spécialités fruitées

Framboise	7.9
framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	
Noisette	7.5
Nutella, éclats de noisette pralinés, Chantilly	
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	
Fraise	7.9
Wrap froment, brunoise de fraises, mascarpone citronnée, coulis de fruits rouges	
Orange (flambée)	7.9
confiture orange amère, quartiers d'orange, chocolat chaud, amandes caramélisées, flambée au Grand Marnier	

crêpes flambeuses

## 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

## l'instant givré

glaces artisanales	
2 Boules de glace	4.5
3 Boules de glace	5.5
Supplément Chantilly	1.0
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	

Notre bœuf haché est d'origine France exclusivement (VBF).

## chaudes, les boissons !

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

## 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
Sirop à l'eau	2.5
eaux minérales	
Evian, Badoit 50cl	4.2

## apéritifs - alcools

Kir ou Kir Breton 7cl	2.9
Heineken 25cl	4.0
Affligem 30cl	4.5
Ricard 3cl	5.0
Martini blanc 6cl	5.0
Whisky, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5
Cidre Rosé SASSY 75cl (14)	11.5
Poiré SASSY 75cl (14)	11.5

## cidres - pour les fidèles

moment tradition	25cl	50cl	75cl
Cidre Bio Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
Cidre Doux Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
Cidre Brut Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9

moment d'exception

Le P'tit Fausset BIO (22)	13.8
Domaine Duclos Fougeray, Cidre Brut Fermier (76)	12.9
Le P'tit Fausset Brut, Gilles Barbe (22)	12.9
Cidre Brut SASSY (14)	11.9
Cidre Rosé SASSY (14)	11.9
Poiré SASSY (14)	11.9

## vins - pour les infidèles

Champagne Nicolas Feuillatte	14cl	50cl	45cl
Côtes du Rhône AOP	4.0	14.0	19.0
Bordeaux AOP	4.5	15.0	21.0
Chardonnay IGP Pays d'Oc	4.0	14.0	19.0
Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion	4.5	15.0	21.0
Côteaux d'Aix en Provence AOP	4.5	15.0	21.0

## 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)

## 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\*)

## enfant 10€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

## 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

## dîner à deux temps au choix 16€90

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

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

## framboise 19€90

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

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

## la galette découverte "dosa" !

voyagez dans le sud de l'inde avec nos galettes à base de riz et lentilles

Veggie dosa *	10.9
curry de légumes, coriandre	
Gambas dosa *	11.5
crevettes rôties, curry de légumes, sel et poivre	
Pendjab dosa	11.9
poulet Tandoori, champignons cuisinés, tomates cuisinées, coriandre	
Masala dosa	11.9
bœuf haché épicé VBF, curry de légumes, œuf, coriandre	

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