



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



# framboise

## les moments crêpes

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

### les entrées - tapas

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

### les galettes

#### complètes

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.7
Œuf, Emmental, épinards à la crème ou thon *	8.7
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	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

#### gourmandes

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

#### spécialités

<b>Marius</b> *	10.9
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
<b>Ignazio</b>	10.9
jambon Serrano, mozzarella, tomates confites, tapenade, basilic	
<b>Forest</b>	11.5
jambon au torchon, champignons cuisinés, œuf, tomates cuisinées, Emmental	
<b>Savoy</b>	11.5
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
<b>Cervin</b>	11.9
raclette, jambon Serrano et jambon au torchon, pommes de terre vapeur, crème fraîche, ciboulette	
<b>Empanada ou Empanada Blue</b>	11.5
bœuf haché épicé VBF, Grana Padano AOP ou Fourme d'Ambert AOP, œuf, tomates cuisinées, oignons confits, basilic	
<b>Björn</b> (+1€ en formule) *	12.9
saumon fumé, chèvre chaud, mesclun, crème ciboulette citronnée, citron	

#### dosa : galette indienne à base de riz et lentilles

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

### garnitures

Pour accompagner vos galettes : salade mesclun	2.5€
--	------

\*galettes sans viande

### les salades

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

### les crêpes

#### classiques

<b>Beurre sucré ou sucre roux</b>	3.9
<b>Chocolat maison, ou Nutella</b>	4.9
<b>Caramel beurre salé maison</b>	4.9
<b>Miel, ou Citron pressé, ou Miel citron pressé</b>	4.9
<b>Compote de pomme maison</b>	4.9
<b>Confiture au choix</b> framboise, fraise, abricot, orange amère	4.5

#### gourmandes

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

#### spécialités

<b>Noisette</b> Nutella, éclats de noisette pralinés, Chantilly	7.5
<b>Framboise</b> framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	7.9
<b>Banane</b> banane, glace vanille, éclats de noisette pralinés, chocolat chaud maison, Chantilly	7.9
<b>Pomme</b> pommes rissolées, caramel beurre salé maison, glace vanille, éclats noisette pralinés	7.9
<b>Orange (flambée)</b> confiture orange amère, quartiers d'orange, chocolat chaud, amandes caramélisées, flambée au Grand Marnier	7.9

#### Supplément Chantilly 1.0

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

### desserts et douceurs

<b>Café (ou thé) gourmand</b> (+2€ en formule classique ou déjeuner)	6.5
roulé chocolat, blinis boule vanille, fraises Chantilly et coulis de fruits rouges	
<b>Fromage blanc</b>	5.0
Au choix : coulis de fruits rouges, miel ou compote maison	
<b>Compote de pomme maison</b>	5.0
<b>glaces artisanales</b>	
<b>Coupe glacée banane</b> (+2€ en formule classique et déjeuner)	6.9
glaces vanille et chocolat, banane grillée, chocolat, Chantilly, éclats noisette pralinés	
<b>2 Boules de glace</b>	4.5
<b>3 Boules de glace</b> (+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	4.5

### boissons fraîches

Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite, Oasis Tropical 33cl	3.9
Ice tea, Orangina, Schweppes Agrum' 25cl	3.9
Jus de pomme trouble BIO 25cl	4.2
Jus de fruits 25cl	3.9
Sirop à l'eau	2.5
	50cl 100cl
Evian, Badoit	3.9 6.0

### apéritifs - alcools

Kir ou Kir Breton 10cl	2.9
Heineken 25cl	4.5
Affligem 30cl	4.7
Ricard 3cl	5.0
Martini blanc 6cl	5.0
Whisky, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5

### cidres

moment tradition	25cl	50cl	75cl
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)	12.5
Cidre Rosé SASSY (14)	12.5
Poiré SASSY (14)	12.5
Le P'tit Fausset Brut, Gilles Barbe (22)	12.1

### vins

	14cl	50cl	75cl
■ Champagne Nicolas Feuillatte	-	-	39.0
■ Côtes du Rhône AOP	4.3	10.5	16.1
■ Bordeaux AOP	4.2	10.1	15.5
■ Chardonnay IGP Pays d'Oc	4.5	11.2	17.2
■ Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion	4.5	11.2	17.2
■ Côteaux d'Aix en Provence AOC	4.3	10.5	16.1

### 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)

### 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€20

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\*)

### spécialités 15€90

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

### à trois temps 20€90

servie à partir de 19h en semaine + week-end et jours fériés  
1 kir (breton) et 2 amuse-bouches + une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

### 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

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

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

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