



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 au sarrasin (au choix)	3.9
2 x Poulet Tikka et curry de légumes, ou 2 x Épinards à la crème, chèvre et miel	

les galettes

complètes

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.9
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	8.9
Chèvre, épinards à la crème, thon ou miel *	8.9
Jambon au torchon, raclette, pommes de terre vapeur	8.9
Bacon anglais, Fourme d'Ambert AOP, oignons confits	8.9
Jambon au torchon, Fourme d'Ambert AOC, Poire	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 *	10.9
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
Ignazio	11.5
jambon Serrano, mozzarella, tomates confites, tapenade, basilic	
Forest	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	
Savoy (MAXI Savoy + 3€ à la carte ou en formule)	11.9
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
Empanada (MAXI Empanada +3€ à la carte et en formule)	11.9
bœuf haché épicé VBF, Grana Padano AOP, œuf, tomates cuisinées, oignons confits, basilic	
Flamme kueche "framboise"	11.9
Emmental, crème fraîche, oignons confits, bacon anglais émincé	
Cervin	12.5
raclette, jambon Serrano et jambon au torchon, pommes de terre vapeur, crème fraîche, ciboulette	
Björn (+1€ en formule) *	12.9
saumon fumé, chèvre chaud, mesclun, crème ciboulette citronnée, citron	
Bolchoï (+1€ en formule) *	12.9
saumon fumé, pommes de terre vapeur, oignons confits, crème fraîche, œufs de lump, aneth	
Saint-Jacques (+2€ en formule) *	14.9
Saint-Jacques, fondue de poireaux, salade mêlée, germes de betterave	
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	

* galettes sans viande

les salades

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)	
Salade Fjord	13.5
saumon fumé, mesclun, chèvre, tomates, ciboulette	
Caesar Salad	13.5
filet de poulet émincé, laitue romaine, noix concassées, Grana Padano AOP, sauce caesar	
Salade Ming	13.5
salade mêlée, magret de canard mariné au miel, oignons cébettes, concombre, tomates fraîches, coriandre	

Pour accompagner vos galettes (au choix) :	2.5€
Salade mesclun 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 15h00, 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 15h00, 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 (VBF).



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, orange amère	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	7.8
Framboise framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	8.2
Banane banane, glace vanille, éclats de noisette pralinés, chocolat chaud maison, Chantilly	8.2
Pomme pommes rissolées, caramel beurre salé maison, glace vanille, éclats noisette pralinés	8.2
Marron crème de marron Faugier, Chantilly, glace à la pistache, amandes caramélisées	8.2
Poire poire, glace vanille, chocolat chaud maison, amandes caramélisées, feuille de menthe	8.2
Orange (flambée) confiture orange amère, quartiers d'orange, chocolat chaud, amandes caramélisées, flambée au Grand Marnier	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) Mille-feuilles de crêpes, pommes rissolées, caramel beurre salé maison, et mascarpone	6.5
Salade de fruits	4.5
Compote de pomme maison	4.5
Fromage blanc Au choix : coulis de fruits rouges, miel ou compote maison	4.5
Café (ou thé) gourmand (+2€ en formule classique ou déjeuner) roulé au chocolat, blinis boule vanille, crème marron Chantilly éclats noisette pralinés	6.5
glaces artisanales	
Coupe glacée banane (+2€ en formule classique et déjeuner) glaces vanille et chocolat, banane grillée, chocolat, Chantilly, éclats noisette pralinés	6.9
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, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5

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

cidres

moment tradition	25cl	50cl	75cl
Cidre Bio - Sélection de la maison	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) L'Inimitable	12.5
Cidre Rosé SASSY (14) La Sulfureuse	12.5
Poiré SASSY (14) Le Vertueux	12.5
Le P'tit Fausset Brut, Gilles Barbe (22) Fin et délicat.	12.1
Domaine Duclos Fougeray, Cidre Brut Fermier (76) Bon équilibre sucre, acidité, amertume qui confèrent de la rondeur.	12.9
Le P'tit Fausset BIO (22) Arômes fruités et légère amertume équilibrée par une pointe d'acidité.	12.9

vins

	14cl	50cl	75cl
■ Côtes du Rhône AOP Ferme de Julien	4.3	10.5	16.1
■ Bordeaux AOP Château Charron	4.2	10.1	15.5
■ Chardonnay IGP Pays d'Oc Paul Mas Estate	4.5	11.2	17.2
■ Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion Sauvignon 80% Sémillon 20%	4.5	11.2	17.2
■ Côteaux d'Aix en Provence AOC Château Pigoudet	4.3	10.5	16.1
■ Champagne Nicolas Feuillatte	-	-	39.0

boissons fraîches

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.