

## ENTRÉES

- L'assiette de bulots (cuits par nos soins) mayonnaise maison 13,0
- Assiette de crevettes mayonnaise maison 14,0
- Crèmeux de chèvre aux tomates confites basilic et pain grillé 9,5
- Assiette de frites 4,5
- Assiette de pommes de terre de l'Île de Ré 5,0

## SALADES GOURMANDES

- Salade Cæsar 17,0  
Salade, tomates, émincés de filet de poulet, croûtons, bacon grillé, copeaux de parmesan, olives, tomates séchées, délicieuse sauce "Cæsar"
- Burrata 17,0  
Salade, pousses d'épinards, tomates fraîches, burrata entière, tomates séchées, jambon sec, mélange de graines, crème de vinaigre balsamique

## GALETTES DE SARRASIN

Farine de blé noir BIO sans gluten  
Nos galettes sont préparées artisanalement au fur et à mesure de vos commandes.

- Galette beurre 4,5
- La Complète œuf, jambon, emmental 10,0
- La Complète bacon œuf, emmental, bacon 10,0
- L'Américaine œuf, emmental, bacon, frites 11,5
- La Trois fromages emmental, morbier, roquefort, tomates fraîches 11,5
- La Printanière œuf, emmental, tomates, champignons frais, jambon, salade 12,0
- La Norvégienne emmental, truite marinée, crème fraîche, tomates fraîches, salade 13,5
- La Tartiflette pommes de terre, oignons, lardons, reblochon affiné 13,5
- La Provençale œuf, emmental, pipérade, champignons frais, tomates séchées, pistou 12,5
- La Clochette emmental, chèvre, jambon cru, tomates séchées, miel de Ré 13,0
- Accompagnement salade verte 3,5
- Supplément composant 2,5

## POUR LES ENFANTS

- Jambon frites 6,5
- Nugget's frites 7,0
- La Crêpe Chamallows chocolat chaud "maison", chamallows 6,5
- La Crêpe Clown chocolat ou nutella, chantilly, bonbons Smarties 7,5

Viande bovine d'origine française "LIMOUSIN"

## CRÊPES DE FROMENT

- Sucre ou beurre 4,0
- Beurre, sucre 4,5
- Sucre, citron (arrosée de citron frais pressé) 5,0
- Beurre, sucre, citron (arrosée de citron frais pressé) 5,5
- Miel de l'Île de Ré produit "bio" de Mme Chupin à Rivedoux 5,5
- Miel de Ré, citron frais 5,5
- Miel de Ré, noix ou amandes 5,5
- Sirop d'érable 5,0
- Crème de marrons 5,5
- Confiture maison au choix fraise, confit d'agrumes, prune 5,5
- Chocolat chaud maison ou nutella 5,5
- Chocolat, noix de coco râpée 7,0
- Chocolat, chantilly maison 7,0
- Chocolat, glace vanille 7,0
- Chocolat, amandes, chantilly 7,5
- Poire ou banane, chocolat 7,5
- Poire ou banane, chocolat, chantilly 8,5
- Les flambées au choix Grand Marnier, Rhum, Cognac, Calvados 7,0
- Confit d'agrumes flambée Grand Marnier 7,0
- Pommes cuites caramélisées maison 7,0
- Pommes cuites caramélisées, glace vanille 8,5
- Pommes cuites caramélisées, noix, chantilly 8,5
- Supplément composant 2,0

## CRÊPES SPÉCIALES

- La Belle Hélène chocolat chaud, poire au sirop, glace vanille, amandes grillées, chantilly 9,0
- La Martiniquaise banane, chocolat chaud, glace vanille, flambée au rhum 9,0
- La Normande pommes cuites caramélisées, flambée au calvados, chantilly 9,0
- La Québec sirop d'érable, glace vanille, amandes grillées, chantilly 9,0
- La Philippine crème de citron maison, flambée au Rhum, sorbet Rhum Dom Papa 9,0
- Caramel maison à la fleur de sel 6,5
- Caramel maison à la fleur de sel et sa boule de glace de crème brûlée 8,0

Nos galettes sont préparées artisanalement au fur et à mesure de vos commandes.

## DESSERTS

- Les desserts sont à commander en début de repas.
- Assiette de trois fromages affinés 9,5
- Fromage blanc nature 6,5
- Fromage blanc coulis de fraises ou miel bio de l'Île de Ré, ou caramel à la fleur de sel 8,0
- Riz au lait maison à la graine de vanille & zestes d'agrumes 8,5
- Délice à la graine de CHIA Coulis de mangue 9,0
- Panna Cotta chocolat blanc & amande 9,0
- Profiteroles sauce chocolat chaud et chantilly 9,0
- Café, déca ou Thé "gourmand" & assortiment de 3 gourmandises 10,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.



CIDRES	20cl	50cl	75cl	100cl
Cidre BIO Cru Breton	-	-	16,0	-
Val de Rance				
Cidre doux	4,0	7,5	-	14,5
Val de Rance				
Cidre brut pression	4,0	7,5	-	14,5
Val de Rance				

BIÈRES	25cl	33cl	50cl
Licorne pression	3,5	-	6,0
Dikkenek Belgian IPA pression	4,5	-	8,0
Hoegaarden blanche bouteille	-	5,0	-
Panaché pression	3,5	-	6,0
Jupiler 0,0%	3,0		
Supplément sirop	0,5		

EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Evian, Badoit 100cl	4,0	6,5

BOISSONS CHAUDES	
Café, Décaféiné	2,0
Café crème ou déca crème	2,5
Thés & et tisanes Dammann	3,5
Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Breakfast, Vert touareg, Vert jasmin, Verveine, Tilleul	
Chocolat chaud	4,0
Double café ou double déca	4,0
Double café ou déca crème	4,5
Chocolat, café viennois, capuccino	4,5
Irish Coffee, French Coffee 4cl	7,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## GLACES & SORBETS

1 boule	3,0
2 boules	5,5
3 boules	7,5
<b>Glaces</b>	
café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, crème brûlée, rhum-raisin, noix de coco,	
<b>Sorbets</b>	
fruits du soleil, citron vert, fruits rouges, fraise, mangue, rhum Dom Papa	
<b>Pour tout supplément</b> chocolat maison, chantilly maison, ...	2,0

## NOTRE SUGGESTION

<b>Coupe de la Route du Sel</b>	8,5
2 boules de glace crème brûlée, 1 boule de glace caramel au beurre salé, sauce caramel maison à la fleur de sel, chantilly	

## COUPES GLACÉES

<b>Le Colonel</b> sorbet citron, Vodka	9,0
<b>La Planteur</b> sorbet fruits du soleil, sorbet rhum Dom Papa, rhum	8,5
<b>L'Équinoxe</b> glace rhum-raisin, glace vanille, raisins marinés, chantilly	8,5
<b>La Dame Blanche</b> glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5
<b>Le Chocolat Liégeois</b> glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,5
<b>Le Café Liégeois</b> glace café, glace vanille, sauce café, chantilly	8,5
<b>Le Caramel Liégeois</b> glace caramel, glace vanille, caramel à la fleur de sel, chantilly	8,5
<b>La Bounty</b>	9,0
glace coco, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, coco râpée	
<b>La Melba du moment</b>	9,0
Fruit du moment, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraises, amandes grillées, chantilly	
<b>La Douceur d'été</b>	9,0
sorbet mangue, sorbet fruits du soleil, sorbet fruits rouges, coulis de fraises, chantilly	
<b>Nos glaces et sorbets sont élaborés par un maître artisan glacier "Glaces Artisanales"</b>	

## SOFTS

<b>Jus de pomme BIO</b>	33cl	5,0	50cl	8,0	100cl	14,0
<b>Multifruits de saison BIO</b>	33 cl					5,0
<b>Sirop à l'eau</b> grenadine, fraise, pêche, menthe, cerise, cassis, citror	33cl					3,0
<b>Citrons ou Oranges Pressés</b>						5,5
<b>Jus de tomates</b>	20cl					4,5
<b>Schweppes, Schweppes agrum, Orangina, Fuzetea,</b>	25cl					4,0
<b>Badoit rouge, Limonade, Pepsi, Pepsi Max</b>	33cl					4,0
<b>Oasis tropical</b>	25cl					4,0
<b>Supplément sirop ou tranche de citron</b>						0,5

## VERRES & PICHETS

<b>Rouge "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"</b>	12cl	25cl	50cl	4,5	5,5	9,5
<b>Rosé "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"</b>				4,5	5,5	9,5
<b>Blanc "Conditionné par les Vignerons de l'île de Ré"</b>				4,5	5,5	9,5
<b>Chambre d'amour</b> Vin doux 2020/2021				5,5	-	-

menuonline.fr / Droits Réservés



GLACES ARTISANALES - DESSERTS - BOISSONS

# LA ROUTE DU SEL

RESTAURANT CRÊPERIE  
DEPUIS 1999 LOIX ÎLE DE RÉ

LX17

LA ROUTE DU SEL  
0km

RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE  
05 46 29 06 83