Nos Crêpes Traditions

Sucre de canne* .....3,00 €
Beurre salée*et au sucre de canne*.....3,60 €
Beurre salé*, sucre de canne* et cannelle* .....4,20 €
Sucre de canne* et citron*.....4,20 €
Confiture*.....4,40 €
(figue, orange, abricot, fraise, poire, cassis, citron, cerise)
Chocolat*maison .....4,90 €
Chocolat*maison et amandes*grillées .....5,90 €
Chocolat*maison et noix de coco* .....5,90 €
Caramel au beurre salé*maison .....4,90 €
Caramel au beurre salé*maison et amandes*grillées..5,90 €
Miel**de montagne .....4,90 €
Miel**de montagne et citron*.....5,90 €
Crème de marron et chantilly .....5,90 €

Nos Crêpes Flambées

La Sucre flambée .....6,90 €
Sucre de canne*, flambée au Calvados **ou** Grand Marnier **ou** Rhum ambré

La Caramel flambée .....7,90 €
Caramel au beurre*salé maison,
flambée au Grand Marnier

La Gwada .....9,50 €
Banane* poêlée caramélisée, sucre de canne*,
glace*rhum raisins, chantilly, flambée au Rhum ambré

La Flambée d'été .....9,50 €
Pêche*poêlée, Caramel au beurre salé maison*, glace vanille*, chantilly, flambée au Calvados

Nos Crêpes Glacées

La Citronnette .....7,00 €
Sorbet citron*, sucre de canne*, jus de citron*et zestes*

La Fleur de sel .....7,00 €
Glace caramel au beurre salé*,
caramel au beurre salé*maison

La Jijona .....8,00 €
Glace au Turron de Jijona(AOP), confiture d'abricot*,
chantilly

La Dame blanche .....8,00 €
Glace vanille*, chocolat*maison, chantilly

La Catalane.....*8,50 €*
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot, Rousquille Catalane*, chantilly*

La Caramandine .....8,50 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé*maison,
amandes*grillée, chantilly

La Noisettella .....9,00 €
Glace noisette*, chocolat*maison, éclats de noisettes,
chantilly

La Bounty .....9,00 €
Glace noix de coco*, chocolat maison*,
noix de coco*râpée, chantilly

La Snicker ..... 9,50 €
Pâte à tartiner BIO*, glace vanille*, caramel au beurre salé*maison, cacahuètes salées*, chantilly

La Roussillonnaise..... 9,50 €
Glace vanille*, pêche*poêlée, amandes grillées*
caramel au beurre salé* maison, chantilly

Tous les prix de la carte sont nets

* = **PRODUITS BIOLOGIQUES**
* = **PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES**

Nos Crêpes Spéciales

La Lavandine .....6,00 €
Confiture d'abricot*, fleurs de lavande*, sirop de lavande*

L'Orangette .....6,00 €
Confiture d'orange*, chocolat*maison

La Chocopoire .....6,00 €
Confiture de poire*, chocolat*maison

La Carachoc' .....6,00 €
Caramel au beurre salé*maison, chocolat*maison

La Pissenlit .....6,00 €
Gelée de pissenlits de Cerdagne, amandes*grillées

La Sureau .....6,00 €
Gelée de sureau du jardin, noix de coco râpée*

La Banana .....8,50 €
Banane*poêlée, chocolat*maison, chantilly

La Banoffee .....8,50 €
Banane* poêlée, caramel au beurre salé*maison, chantilly

La Gourmandise .....9,00 €
Pêche*poêlée, caramel au beurre salé*maison,
amandes grillées*, chantilly

L'Assiette du Théâtre .....9,50 €
Assiette dégustation de trois petites crêpes*:
caramel au beurre*salé maison, chocolat*maison et amandes*grillées, confiture*(à choisir), chantilly

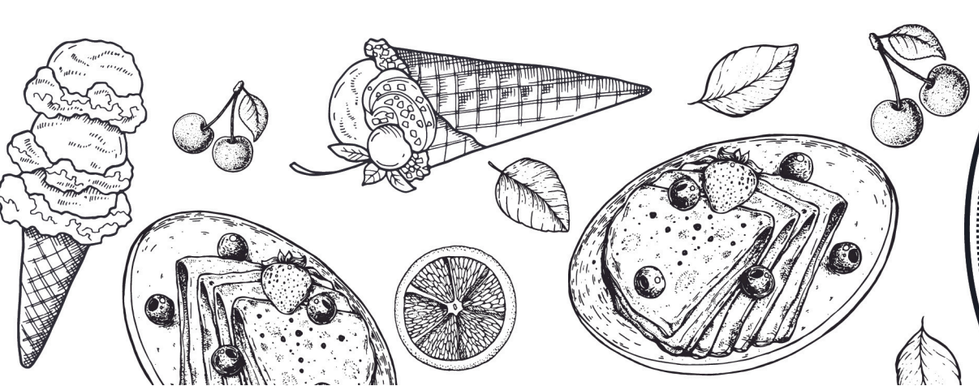
Nos Glaces

1 boule__2,90 € 2 boules__5,50 € 3 boules__7,50 €

Glaces BIO*: rhum raisins, vanille, chocolat, caramel beurre salé, noisette, Café, fraise, noix de coco.

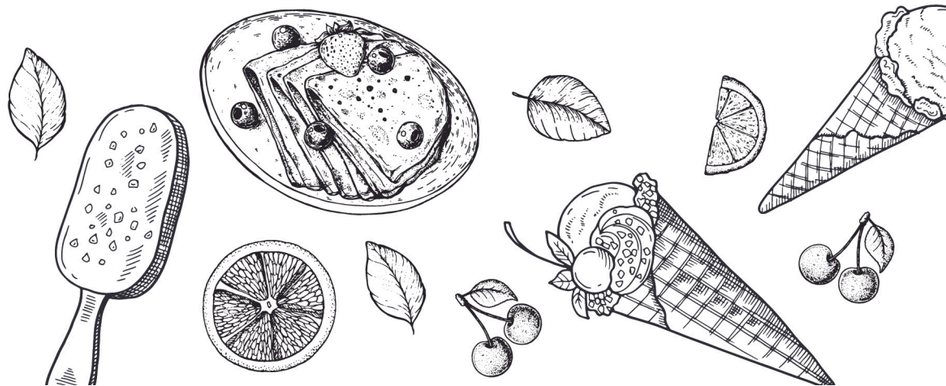
Glaces artisanales : Rousquille catalane, Turron de Jijona(AOP).

Sorbets BIO*: citron, framboise, mangue, passion.



Crêperie DU THEATRE

Bon et bio depuis 2007



Nos classiques

GALETTES DE SARRASIN BIOLOGIQUE

Au beurre salé* .....3,50 €

Trois fromages (emmental, chèvre, roquefort) .....9,90 €

Galettes au jambon

Jambon avec emmental ou jambon avec œuf* .....8,90 €
Complète jambon (jambon, œuf*, emmental) ..... 9,90 €
Intégrale jambon .....12,00 €
(jambon, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

Galettes à la saucisse Catalane*(servie avec son aïoli*)

Saucisse Catalane*avec emmental ou saucisse Catalane*avec œuf*....8,90 €
Complète saucisse Catalane*(saucisse catalane*, œuf*, emmental) ....9,90 €
Intégrale saucisse Catalane* .....12,00 €
(saucisse Catalane*, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

Galettes au Chorizo

Chorizo avec emmental ou Chorizo avec œuf* .....8,90 €
Complète Chorizo (chorizo, œuf*, emmental) ..... 9,90 €
Intégrale Chorizo .....12,00 €
(chorizo, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

Galettes à la poitrine fumée

Poitrine fumée avec emmental ou Poitrine fumée avec œuf*.....8,90 €
Complète poitrine fumée (poitrine fumée, œuf*, emmental) .....9,90 €
Intégrale poitrine fumée .....12,00 €
(poitrine fumée, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

Galettes à l'andouille de Guémené

Andouille de Guémené avec emmental ou Guémené avec œuf*.....8,90 €
Complète andouille de Guémené (andouille, œuf*, emmental) .....9,90 €
Intégrale andouille de Guémené .....12,00 €
(andouille de Guémené, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

Galettes végétariennes

Ratatouille* maison avec emmental ou avec œuf*.....8,90 €
Complète végétarienne .....9,90 €
(Ratatouille* maison, œuf*, emmental)
Intégrale végétarienne .....12,00 €
(Ratatouille* maison, œuf*, fondue d'oignons*,
crème* ciboulette, emmental)

Salades d'accompagnement

La Salade verte .....3,00 €
La Salade verte aux graines* (tournesol*, sésame* et lin*) .....3,20 €
La Salade verte aux noix .....3,80 €
La Salade verte au parmesan .....4,00 €

Nos suppléments

Tout supplément.....2,00 €

Crêperie DU THEATRE

Bon et bio depuis 2007

Menus

LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

Le menu léger .....13,50 €

- **Galette complète au choix :**
(emmental + œuf*+ jambon **ou** chorizo
ou Ratatouille* maison)
- **ou** Galette trois fromages
(chèvre - roquefort - emmental)
- **ou** Galette de l'ardoise
+ Une salade verte
+ Une boisson au choix :
Bolée de cidre***ou** verre de vin*
ou jus de pomme***ou** jus d'orange*
ou bouteille d'eau*50cl **ou** café***ou** thé*

Le menu complet .....14,90€

- **Galette complète au choix :**
(emmental + œuf*+ jambon
ou saucisse Catalane* et aïoli***ou** chorizo
ou andouille de guéménée **ou** poitrine fumée
ou Ratatouille* maison
- **ou** Galette trois fromages
(chèvre - roquefort - emmental)
- **ou** Galette de l'ardoise
+ Une crêpe dessert au choix :
Beurre salé*et sucre de canne*- Confiture**-
Miel**- Chocolat*- Caramel au beurre salé*
+ Une boisson au choix :
Bolée de cidre* ou verre de vin*
ou jus de pomme* ou jus d'orange*
ou bouteille d'eau* 50cl ou café*ou thé*

Le menu Intégral .....17,90 €

- **Galette intégrale au choix :**
(emmental + œuf*+ fondue d'oignons*
+ crème* ciboulette + jambon **ou** chorizo
ou saucisse Catalane*et aïoli*
ou andouille de guéménée **ou** poitrine fumée
ou Ratatouille* maison
- **ou** galette trois fromages
(chèvre - roquefort - emmental)
- **ou** Galette de l'ardoise
+ Une salade verte aux graines*
+ Une crêpe*dessert au choix:
Beurre salé*et sucre de canne*- Beurre* sucre*
et cannelle*- Sucre*et citron*- Confiture**
- Chocolat*maison - Miel**- Miel**citron*-
Caramel au beurre salé*maison
- chocolat*maison et noix de coco*
+ Une boisson au choix :
Bolée de cidre***ou** verre de vin*
ou jus de pomme****ou** jus d'orange*
ou bouteille d'eau 50cl **ou** café***ou** thé*

Menu enfants (jusqu'à 10 ans).....10,00€

- **Galette au choix**
Jambon emmental **ou** jambon œuf***ou** emmental œuf*
+ Une crêpe*au sucre de canne*
(supplément chocolat***ou** caramel*: +1,20 €)
OU une boule de glace*
+ Une boisson au choix
Sirop* à l'eau ou jus d'orange* ou jus de pomme*

* = PRODUITS BIOLOGIQUES * = PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES

Galettes de saison

La Bergère ..... 12,50 €
Emmental, fromage de chèvre, figue moelleuse*, confiture de figue*, noix

La Courgeline ..... 12,90 €
Emincé de courgettes*, fondue d'oignons*, miel*, romarin*, emmental

La Cour'chèvre ..... 12,90 €
Emincé de courgettes*, fromage de chèvre, serrano, thym*, Emmental

La Garrigue ..... 13,50 €
Emmental, fondue d'oignons*, fromage de chèvre, jambon serrano, confitures d'orange* et carotte*, thym

La Poivrolane ..... 13,50 €
Saucisse Catalane*et son aïoli*, poivrons grillés*, fondue d'oignons*, emmental

La Collioure ..... 14,90 €
Filets d'anchois de Collioure*, poivrons grillés*, tomate*fraîche, salade, persillade, emmental

La Manchego ..... 14,90 €
Manchego, confiture de cerise*, tomate confite, jambon serrano, chorizo, salade, emmental

La Texane ..... 14,90 €
Emmental, Viande de boeuf hachée Bio*, oeuf*, chorizo, poivrons grillés*, fondue d'oignons*, sauce pimentée*

La Burger ..... 14,90 €
Emmental, Viande de boeuf hachée Bio*, fondue d'oignons*, poitrine fumée, tomate*fraîche, salade, sauce cheddar

La Nordique ..... 14,90 €
Saumon fumé*Bio, émincé de courgettes*, fromage frais, aneth, citron*, emmental

Salades repas

(Servies avec vinaigrette maison et blinis de sarrasin)

La Salade Estivale..... 15,00 €
Salade verte, tomate*, concombre*, jambon, oeuf*dur, basilic, graines de tournesol*

La Salade Campagnarde ..... 16,00 €
Salade verte, serrano, tomate,*concombre*, fromage de chèvre, noix, miel*

La Salade du Pêcheur .... 17,00 €
Salade verte, filets d'anchois de Collioure*, tapenade, tomate*, poivrons grillés*, oeuf dur*

Tous les prix de la carte sont nets