

Nos Crêpes Traditions

Sucre de canne*	3,00 €
Beurre salé* et au sucre de canne*	3,60 €
Beurre salé*, sucre de canne* et cannelle	4,20 €
Sucre de canne* et citron*	4,20 €
Confitures BIO*	4,40 €
<i>(figue, orange, abricot, fraise, poire, cassis, citron, cerise, églantine gratte cul)</i>	
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	9,90 €
Banane* caramélisée poêlée, sucre de canne*, glace* rhum raisins, flambée au Rhum ambré	
La Flambée d'Automne	9,90 €
Pommes caramélisées*, Caramel au beurre salé maison*, glace vanille*, flambée au Calvados	

* = PRODUITS BIOLOGIQUES * = PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES

Tous les prix de la carte sont nets

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 Turrón de Jijona(AOP), confiture d'abricot*, chantilly	
La Dame blanche	8,00 €
Glace vanille*, chocolat* maison, chantilly	
La Caramandine	8,50 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, amandes* grillée	
La Ratafia	8,50 €
Glace vanille*, gelée de café* et Ratafia de Llivia, 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 Catalane	9,50 €
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot*, Rousquille Catalane*, chantilly	
La Malibu	9,50 €
Glace vanille*, confiture de banane* et Malibu, chocolat* maison, noix de coco* râpée, chantilly	
La Pomelle	9,90 €
Glace vanille*, pommes caramélisées*, caramel* au beurre salé* maison, chantilly	
La Snicker	9,90 €
Pâte à tartiner BIO*, Glace vanille*, cacahuètes salées, caramel au beurre salé* maison, chantilly	

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 Carachoc'	6,00 €
Caramel au beurre salé* maison, chocolat* maison	
La Meringuette	6,00 €
Confiture de citron*, meringue, chantilly	
La gratte Cul	6,50 €
Confiture d'églantine* cuite au chaudron, amandes* grillées, chantilly	
La Rousquillette	6,50 €
Confiture de poire* et Rousquille Catalane*, chantilly	
La Banana	9,00 €
Banane* caramélisée poêlée, chocolat* maison, chantilly	
La Banoffee	9,00 €
Banane* caramélisée poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
La Tatin	9,00 €
Pomme caramélisée* poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
L'Assiette du Théâtre	9,90 €
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, Turrón 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*3,60 €

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 jambon12,00 €

(jambon, œuf*, fondue d'oignons*, crème* ciboulette, emmental)

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

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 Chorizo12,00 €

(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 fumée12,00 €

(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 Guémené12,00 €

(andouille de Guémené, œuf*, fondue d'oignons*,

crème* ciboulette, emmental)

Galettes végétariennes

Purée de potimarron* avec emmental **ou** avec œuf*8,90 €

Complète végétarienne.....9,90 €

(Purée de potimarron*, œuf*, emmental)

Intégrale végétarienne12,00 €

(Purée de potimarron*, 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 noix3,80 €

La Salade verte* au parmesan4,00 €

Nos suppléments

Tout supplément.....2,00 €



Menus

LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

Le menu léger13,90 €

- **Galette complète au choix :**
(emmental + œuf* + jambon **ou** chorizo
ou Purée de potimarron*)

- **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 complet14,90€

- **Galette complète au choix :**
(emmental + œuf* + jambon

ou saucisse Catalane* et aioli* **ou** chorizo

ou andouille de guémenée **ou** poitrine fumée

ou Purée de potimarron*

- **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 Intégral17,90 €

- **Galette intégrale au choix :**
(emmental + œuf* + fondue d'oignons*
+ crème* ciboulette + jambon **ou** chorizo

ou saucisse Catalane* et aioli*

ou andouille de guémenée **ou** poitrine fumée

ou Purée de potimarron*

- **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 Crumble..... 11,90 €
Emmental, Purée de potimarron*, crumble de parmesan et noisettes

La Bergère..... 12,90 €
Emmental, fromage de chèvre, figue* moelleuse, confiture de figue*, noix

La Garrigue..... 13,50 €
Fromage de chèvre, jambon serrano, fondue d'oignons*, confiture* d'orange* et carotte*, thym*, emmental

La Quinoa..... 13,50 €
Emmental, Quinoa*, œuf*, poêlée de champignons* persillés, crème* ciboulette, cumin*

La Forestière..... 13,50 €
Emmental, poitrine fumée, poêlée de champignons* persillés, fondue d'oignons*, crème* ciboulette.

La Saucignon..... 13,50 €
Emmental, poêlée de champignons* persillés, Saucisse Catalane* et son aioli*, fondue d'oignons*

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

La Burkinabé..... 14,90 €
Emincé de poulet, fondue d'oignons*, crème* au miel*, noix de cajou grillées, emmental

La Nordique..... 14,90 €
Saumon fumé* bio, brocoli*, fromage frais, aneth, citron*, emmental

Salades repas

(Servies avec vinaigrette* maison et blinis de sarrasin*)

La Salade Fraîcheur..... 15,00 €
Salade verte*, blinis de sarrasin*, parmesan, jambon, œuf* dur, graines de tournesol*

La Salade Automnale..... 16,00 €
Salade verte*, blinis de sarrasin*, serrano, fromage de chèvre, figue* moelleuse, confiture de figue*, noix

La Salade Gourmande..... 17,00 €
Salade verte*, blinis de sarrasin* poitrine fumée, fromage de chèvre, carpaccio de pomme*, confiture de poire*, graines de sésame*

Tous les prix de la carte sont nets

