

Nos Crêpes Traditions

Sucre de canne*	3,50 €
Beurre salé* et au sucre de canne*	3,90 €
Beurre salé*, sucre de canne* et cannelle	4,40 €
Sucre de canne* et citron*	4,40 €
Confitures Biologiques*	4,40 €
<i>(figue, orange, abricot, fraise, poire, cassis, myrtille, 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* poêlée, sucre de canne*, glace* rhum raisins, flambée au Rhum ambré	
La Flambée d'Hiver	9,90 €
Tranches d'oranges* poêlées, Caramel au beurre salé maison*, glace vanille*, flambée au Grand Marnier	

* = 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	8,50 €
Glace au Turrón de Jijona(AOP), confiture d'abricot*, chantilly	
La Dame blanche	8,50 €
Glace vanille*, chocolat* maison, chantilly	
La Catalane	9,50 €
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot*, Rousquille Catalane*, chantilly	
La Caramandine	9,50 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, amandes* grillée, chantilly	
La Ratafia	9,50 €
Glace vanille*, gelée de café* et Ratafia de Llivia*, chantilly	
La Bounty	9,50 €
Glace noix de coco*, chocolat maison*, noix de coco* râpée, chantilly	
La Victoria	9,50 €
Sorbet ananas*, caramel au beurre salé maison*, noix de coco* râpée, chantilly	
La Noisettella	9,90 €
Glace noisette*, chocolat* maison, éclats de noisettes, chantilly	
L'Orangine	9,90 €
Glace vanille*, tranches d'oranges* poêlées, chocolat* 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 Chocopoire	6,00 €
Confiture de poire*, chocolat maison*	
La Meringuette	6,00 €
Confiture de citron*, meringue, chantilly	
La Banana	9,00 €
Banane* poêlée, chocolat* maison, chantilly	
La Banoffee	9,00 €
Banane* poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
L'Andalouse	9,00 €
Tranches d'orange* poêlées, 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, ananas, cassis



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 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 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

Fondue de poireaux* la crème* avec emmental **ou** avec œuf*8,90 €
Complète végétarienne.....9,90 €
(Fondue de poireaux* à la crème*, œuf*, emmental)
Intégrale végétarienne12,00 €
(Fondue de poireaux* à la crème*, 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** Fondue de poireaux* à la crème*)
- **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 aïoli* **ou** chorizo **ou** andouille de guémenée **ou** poitrine fumée **ou** Fondue de poireaux* à la crème*)
- **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 aïoli* **ou** andouille de guémenée **ou** poitrine fumée **ou** Fondue de poireaux* à la crème*)
- **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 1 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..... 12,90 €
Emmental, fromage de chèvre, figue* moelleuse, confiture de figue*, noix

La Chicon..... 12,90 €
Emmental, fondue d'endives*, roquefort, noix, miel*

La Fromagère (6 fromages)..... 13,90 €
Emmental, Tome Catalane*, raclette, Morbier, Fromage de chèvre, Roquefort

La Mont Louis..... 13,90 €
Emmental, Tome Catalane*, pomme de terre*, fondue d'oignons*, saucisse Catalane*

La Landaise..... 13,90 €
Emmental, fondue d'endives*, émincé de magret de canard, pignons de pin, miel*

La Périgourdine 13,90 €
Emmental, émincé de magret de canard, pomme de terre*, poêlée de champignons* persillés

La Raclette 14,90 €
Emmental, raclette, Morbier, pomme de terre*, fondue d'oignons*, jambon, chorizo, serrano

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

La Nordique..... 14,90 €
Saumon fumé* bio, fondue de poireaux* à la crème*, fromage frais, aneth, citron*, emmental

La St Jacques (selon arrivage)..... 16,90 €
Emmental, fondue de poireaux* à la crème*, St Jacques et son corail flambées au whisky

La Gersoise 16,90 €
Emmental, magret de canard, champignons* persillés, fondue d'oignons*, figue* moelleuse, sauce foie gras

Salades repas

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

La Salade Fraîcheur..... 16,00 €
Salade verte*, blinis de sarrasin*, tranches d'oranges*, endive*, chèvre, oeuf* dur, graines de tournesol*

La Salade Hivernale..... 16,00 €
Salade verte*, blinis de sarrasin*, endive*, poitrine fumée, roquefort, chèvre, miel*, noix

Tous les prix de la carte sont nets