

## 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 €
Confiture*	4,60 €
<i>(figue, orange, abricot, fraise, poire, cassis, citron, cerise, myrtille, 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

<b>La Sucre flambée</b>	6,90 €
Sucre de canne*, flambée au Calvados <b>ou</b> Grand Marnier <b>ou</b> Rhum ambré	
<b>La Caramel flambée</b>	7,90 €
Caramel au beurre* salé maison, flambée au Grand Marnier	
<b>La Gwada</b>	9,90 €
Banane* poêlée caramélisée, sucre de canne*, glace* rhum raisins, chantilly, flambée au Rhum ambré	
<b>La Flambée d'été</b>	9,90 €
Pêche* poêlée, Caramel au beurre salé maison*, glace vanille*, chantilly, flambée au Calvados	

## Nos Crêpes Glacées

<b>La Citronnette</b>	7,00 €
Sorbet citron*, sucre de canne*, jus de citron* et zestes*	
<b>La Fleur de sel</b>	7,00 €
Glace caramel au beurre salé*, caramel au beurre salé* maison	
<b>La Jijona</b>	8,50 €
Glace au Turrón de Jijona(AOP), confiture d'abricot*, chantilly	
<b>La Dame blanche</b>	8,50 €
Glace vanille*, chocolat* maison, chantilly	
<b>La Catalane</b>	9,50 €
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot*, Rousquille Catalane*, chantilly	
<b>La Caramandine</b>	9,50 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, amandes* grillée, chantilly	
<b>La Noisettella</b>	9,90 €
Glace noisette*, chocolat* maison, éclats de noisettes, chantilly	
<b>La Bounty</b>	9,90 €
Glace noix de coco*, chocolat maison*, noix de coco* râpée, chantilly	
<b>La Snicker</b>	9,90 €
Pâte à tartiner BIO*, glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, cacahuètes salées*, chantilly	
<b>La Roussillonnaise</b>	9,90 €
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

<b>La Lavandine</b>	6,00 €
Confiture d'abricot*, fleurs de lavande*, sirop de lavande*	
<b>L'Orangette</b>	6,00 €
Confiture d'orange*, chocolat* maison	
<b>La Chocopoire</b>	6,00 €
Confiture de poire*, chocolat* maison	
<b>La Carachoc'</b>	6,00 €
Caramel au beurre salé* maison, chocolat* maison	
<b>La Pissenlit</b>	6,00 €
Gelée de pissenlits de Cerdagne, amandes* grillées	
<b>La Coquelicot</b>	6,00 €
Gelée de coquelicot champêtre, graines de pavot	
<b>La Banana</b>	9,00 €
Banane* poêlée, chocolat* maison, chantilly	
<b>La Banoffee</b>	9,00 €
Banane* poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
<b>La Gourmandise</b>	9,50 €
Pêche* poêlée, caramel au beurre salé* maison, amandes grillées*, chantilly	
<b>L'Assiette du Théâtre</b>	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, pistache.

**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\* .....3,50 €
- 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 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** 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 €



# Menus

## LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

### Le menu léger .....13,90 €

- **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 aioli\* **ou** chorizo **ou** andouille de guémenée **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 aioli\* **ou** andouille de guémenée **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

GALETTES DE SARRAZIN BIOLOGIQUE

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

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

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

- La Garrigue** ..... 13,90 €
- Emmental, fondue d'oignons\*, fromage de chèvre, jambon serrano, confitures d'orange\* et carotte\*, thym

- La Saubergine** ..... 13,90 €
- Saucisse Catalane\*, aioli\*, aubergines grillées\*, fondue d'oignons\*, emmental

- L'Estivale** .....13,90€
- Aubergines\* grillées, fondue d'oignons\*, tomates confites, salade, pignons de pin grillés, persillade, emmental

- La Collioure** ..... 14,90 €
- Filets d'anchois de Collioure\* (Maison ROQUE), poivrons grillés\*, tomate\* fraîche, salade, persillade, emmental

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

- La Texane** ..... 15,00 €
- Emmental, Viande de boeuf hachée Bio\*, oeuf\*, chorizo, poivrons grillés\*, fondue d'oignons\*, sauce pimentée\*

- La Burger** ..... 15,00 €
- Emmental, Viande de boeuf hachée Bio\*, fondue d'oignons\*, poitrine fumée, tomate\* fraîche, salade, sauce burger

- La Nordique** ..... 15,00 €
- Saumon fumé\* Bio, émincé de courgettes\*, fromage frais, aneth, citron\*, emmental

# Salades repas

- La Salade du Soleil** ..... 16,00 €
- Salade verte, tomate\*, concombre\*, jambon, oeuf\* dur, basilic, graines de tournesol\*, Blinis maison

- La Salade Campagnarde** ..... 17,00 €
- Salade verte, serrano, tomate\*, concombre\*, fromage de chèvre, noix, miel\*, Blinis maison\*

- La Salade du Pêcheur** ..... 18,00 €
- Salade verte, filets d'anchois de Collioure\* (Maison ROQUE), tapenade, tomate\*, poivrons grillés\*, oeuf dur\*, Blinis maison\*

Tous les prix de la carte sont nets