

Nos Crêpes Traditions

Sucre de canne*	3,50 €
Beurre salé* et au sucre de canne*	3,90 €
Beurre salé*, sucre de canne* et cannelle	4,60 €
Sucre de canne* et citron*	4,40 €
Confitures BIO* (figue, orange, abricot, fraise, poire, cassis, citron, cerise, Myrtille, églantine gratte cul)	4,60 €
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	8,90 €
Glace au Turrón de Jijona(AOP), confiture d'abricot*, chantilly	
La Dame blanche	8,90 €
Glace vanille*, chocolat* maison, chantilly	
La Caramandine	9,90 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, amandes* grillée, chantilly	
La Catalane	9,90 €
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot*, Rousquille Catalane*, chantilly	
La Malibu	9,90 €
Glace vanille*, confiture de banane* et Malibu, chocolat* maison, noix de coco* râpée, chantilly	
La Bounty	9,90 €
Glace noix de coco*, chocolat* maison, noix de coco* râpée, chantilly	
La Noisettella	9,90 €
Glace noisette*, chocolat* maison, éclats de noisettes, chantilly	
La Maronette	9,90 €
Crème de marron, glace marron et morceaux de marrons, éclats de noisettes, 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	9,50 €
Banane* caramélisée poêlée, chocolat* maison, chantilly	
La Banoffee	9,50 €
Banane* caramélisée poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
La Tatin	9,50 €
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	

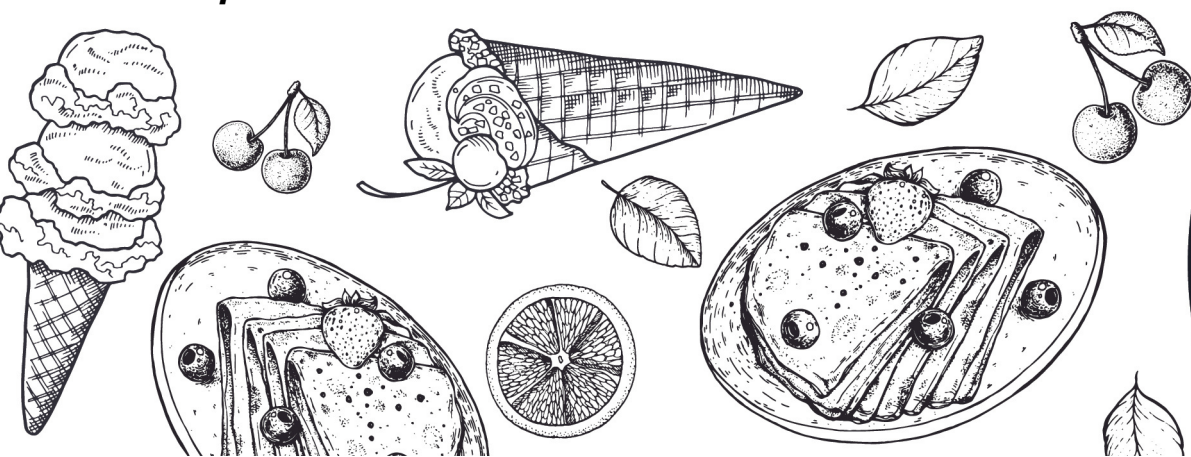
Nos Glaces

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, pistache.

Glaces artisanales: Rousquille catalane, Turrón de Jijona(AOP) Marron et morceaux de marrons.

Sorbets BIO*: citron, framboise, mangue, passion, ananas, cassis



Nos classiques

GALETTES DE SARRASIN BIOLOGIQUE

Au beurre salé*3,90 €

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 guéménée **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*
1 Boule de glace* + chantilly

+ **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 guéménée **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*
1 Boule de glace* + chantilly

+ **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 SARRASIN BIOLOGIQUE

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..... 13,90 €

Fromage de chèvre, jambon serrano, fondue d'oignons*,
confiture* d'orange* et carotte*, thym*, emmental

La Quinoa..... 13,90 €

Emmental, Quinoa*, oeuf*, poêlée de champignons* persillés,
raisins secs*, crème* ciboulette, cumin*

La Forestière..... 13,90 €

Emmental, poitrine fumée, poêlée de champignons* persillés,
fondue d'oignons*, crème* ciboulette.

La Saucignon..... 13,90 €

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..... 15,00 €

Emincé de poulet, fondue d'oignons*, crème* au miel*, noix de
cajou grillées, emmental

La Nordique..... 15,00 €

Saumon fumé* bio, brocoli*, fromage frais, aneth, citron*,
emmental

Salades repas

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

La Salade Fraîcheur..... 16,00 €

Salade verte*, blinis de sarrasin*, parmesan, jambon,
œuf* dur, graines de tournesol*

La Salade Automnale..... 17,00 €

Salade verte*, blinis de sarrasin*, serrano, fromage de
chèvre, figue* moelleuse, confiture de figue*, noix

La Salade Gourmande..... 18,00 €

Salade verte*, blinis de sarrasin* poitrine fumée, fromage de
chèvre, carpaccio de pomme*, confiture de poire*,
graines de sésame*

