

Nos Crêpes Traditions

Sucre de canne *	3,60 €
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 €
Confiture*	4,60 €
(figue, orange, abricot, fraise, poire, citron, cerise, cassis, myrtille, églantine gratte cul)	
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, 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 caramélisée, sucre de canne*, glace* rhum raisins, flambée au Rhum ambré, chantilly	

Tous les prix de la carte sont nets

* = PRODUITS BIOLOGIQUES * = PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES

Nos Crêpes Glacées

La Citronnette	7,50 €
Sorbet citron*, sucre de canne*, jus de citron* et zestes*	
La Fleur de sel	7,50 €
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 Catalane	9,90 €
Glace à la Rousquille Catalane, confiture d'abricot*, Rousquille Catalane*, chantilly	
La Caramandine	9,90 €
Glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, amandes* grillée, chantilly	
La Noisettella	9,90 €
Glace noisette*, chocolat* maison, éclats de noisettes, chantilly	
La Bounty	9,90 €
Glace noix de coco*, chocolat maison*, noix de coco* râpée, chantilly	
La Maronette	9,90 €
Crème de marron, Glace marrons et morceaux de marrons, éclats de noisettes, chantilly	
La Snicker	9,90 €
Pâte à tartiner BIO*, glace vanille*, caramel au beurre salé* maison, cacahuètes salées*, chantilly	
La Melba	9,90 €
Glace vanille*, fraises, chocolat* maison, amandes* grillées, chantilly	

Nos Crêpes Spéciales

La Lavandine	6,50 €
Confiture d'abricot*, fleurs de lavande*, sirop de lavande*	
L'Orangette	6,50 €
Confiture d'orange*, chocolat* maison	
La Carachoc	6,50 €
Caramel au beurre salé* maison, chocolat* maison	
La Chocopoire	6,50 €
Confiture de poire*, chocolat* maison	
La Meringuette	6,50 €
Confiture de citron*, meringue, chantilly	
La Banana	9,50 €
Banane* poêlée, chocolat* maison, chantilly	
La Banoffee	9,50 €
Banane* poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
La Fraisettes	9,50 €
Fraises, sirop de basilique maison, amandes* grillées, 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	

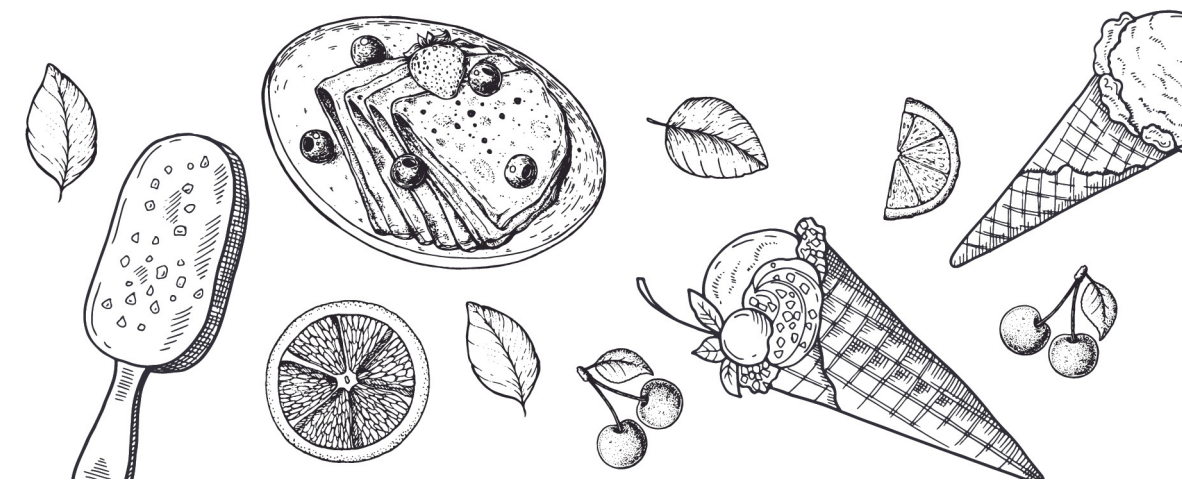
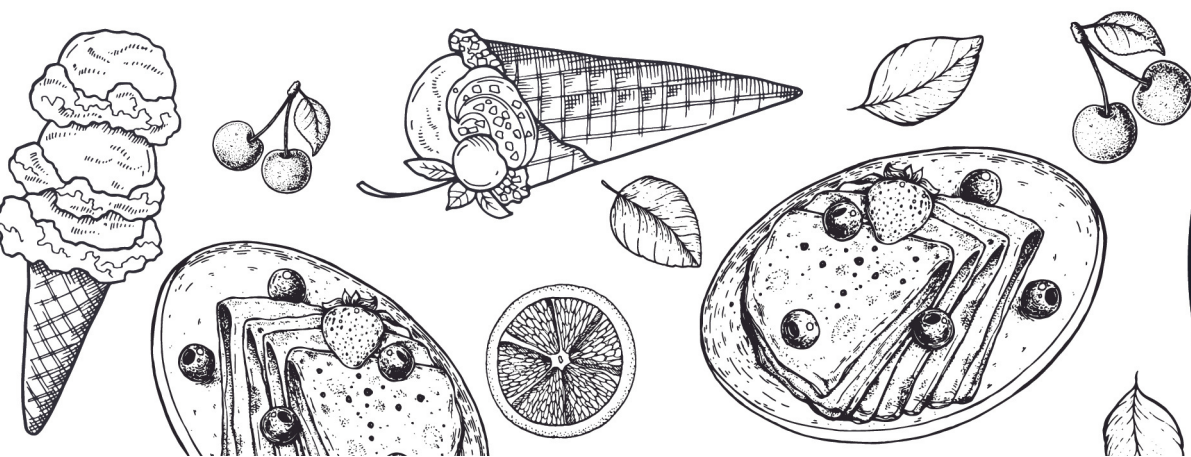
Nos Glaces

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 marron

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



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

Purée de patate douce* avec emmental ou avec œuf*8,90 €
Complète végétarienne9,90 €
(Purée de patate douce*, œuf*, emmental)
Intégrale végétarienne12,00 €
(Purée de patate douce*, 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 patate douce*)
- **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 guéménée **ou** poitrine fumée
ou Purée de patate douce*)
- **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*
OU boule de glace* et 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 aïoli*
ou andouille de guéménée **ou** poitrine fumée
ou Purée de patate douce*)
- **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*
OU boule de glace* et 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 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

**ALLERGIQUE AU GLUTEN OU AUTRE PRODUIT
PREVEZ-NOUS!!!**

Galettes de saison

GALETTES DE SARRASIN BIOLOGIQUE

La Bergère..... 12,90 €
Fromage de chèvre, figue moelleuse*, confiture de figue*
noix, emmental

La Paysanne..... 13,50 €
Emmental, œuf*, fondue de fenouil*, poitrine fumée,

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

La Truffade 13,90 €
Jambon truffé, Manchego, fondue d'oignons*, emmental

La Printanière..... 13,90 €
Aubergines* grillées, fondue d'oignons*, tomate confite,
salade, pignons de pin grillés, persillade, emmental

La Périgourdine13,90€
Magret de canard, fondue de fenouil*, noix, miel*, emmental

La Cabergine14,90€
Magret de canard, aubergines* grillées, fondue d'oignons*,
pignons de pin grillés, miel*, emmental

La Manchego..... 15,00 €
Manchego, confiture de cerise*, tomate confite, jambon serrano,
chorizo, salade, emmental

La Burkinabé..... 15,00 €
Emincé de poulet, crème fraîche* au miel*, fondue d'oignons*,
éclats de noix de cajou grillés, emmental

La Nordique..... 15,00 €
Saumon fumé* Bio, fondue de fenouil*, fromage frais, aneth,
citron*, emmental

La Saint Jacques 17,00 €
Emmental, fondue de fenouil*, St Jacques et leur corail flambées
au whisky

Salades repas

(Servies avec blinis maison et vinaigrette* maison)

La Salade Campagnarde..... 17,00 €
Salade verte, blinis de sarrasin*, chèvre, noix, poitrine fumée,
figue* moelleuse, confiture de figue*

La Salade Fraîcheur..... 17,00 €
Salade verte, blinis de sarrasin* concombre*, parmesan, œuf dur*,
jambon, confiture* d'orange* et carottes*, graines de tournesol*

La Salade Océane..... 18,00 €
Salade verte, blinis de sarrasin*, saumon fumé*, concombre*, œuf
dur*, fromage frais, aneth, graines de sésame*, citron*

Tous les prix de la carte sont nets

