

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 €
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, chantilly	
La Flambée d'Automne	9,90 €
Pommes caramélisées*, Caramel au beurre salé maison*, glace vanille*, chantilly, flambée au Calvados	

* = PRODUITS BIOLOGIQUES * = PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES

Tous les prix de la carte sont nets

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 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 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	6,50 €
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 Meringuette	6,50 €
Confiture de citron*, meringue, chantilly	
La gratte Cul	6,50 €
Confiture d'églantine* cuite au chaudron, amandes* grillées, chantilly	
La Chocopoire	6,50 €
Confiture de poire* et chocolat maison*	
La Banana	9,90 €
Banane* caramélisée poêlée, chocolat* maison, chantilly	
La Banoffee	9,90 €
Banane* caramélisée poêlée, caramel au beurre salé* maison, chantilly	
La Tatin	9,90 €
Pomme caramélisée* poêlée, caramel au beurre salé* 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	

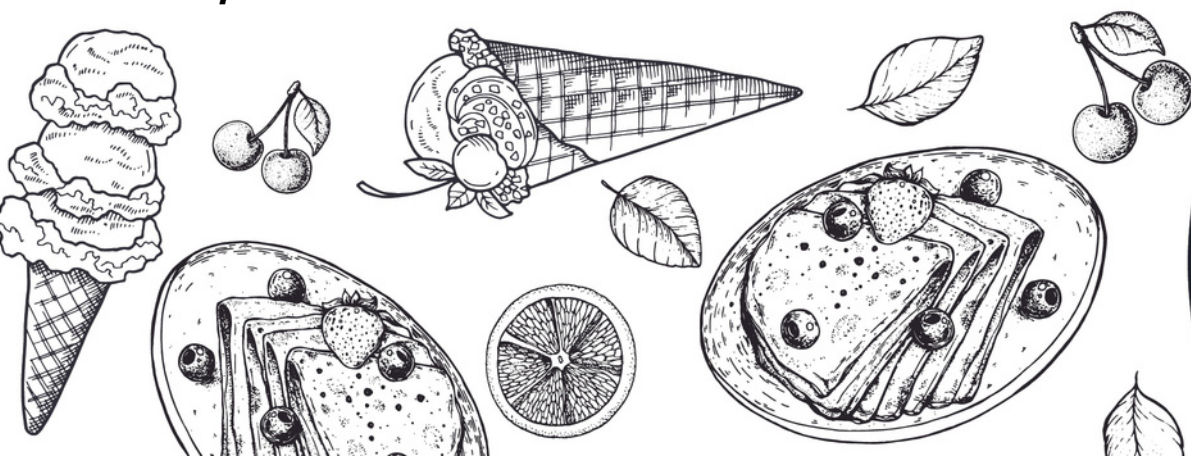
Nos Glaces

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 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 jambon	12,00 €
(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 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	
Purée de potimarron* avec emmental ou avec œuf*	8,90 €
Complète végétarienne	9,90 €
(Purée de potimarron*, œuf*, emmental)	
Intégrale végétarienne	12,00 €
(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 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 léger13,90 €	Le menu Intégral17,90 €
- Galette complète au choix : (emmental + œuf* + jambon ou chorizo ou Purée de potimarron*)	- Galette intégrale au choix : (emmental + œuf* + fondue d'oignons* + crème* ciboulette + jambon ou chorizo ou saucisse Catalane* et aïoli*)
- ou Galette trois fromages (chèvre - roquefort - emmental)	ou andouille de guéménée ou poitrine fumée ou Purée de potimarron*
- ou Galette de l'ardoise	- ou galette trois fromages (chèvre - roquefort - emmental)
+ Une salade verte	- ou Galette de l'ardoise
+ 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*	+ Une salade verte aux graines
Le menu complet14,90€	+ 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 1 Boule de glace* + chantilly
- Galette complète au choix : (emmental + œuf* + jambon ou saucisse Catalane* et aïoli* ou chorizo ou andouille de guéménée ou poitrine fumée ou Purée de potimarron*)	+ 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*
- ou Galette trois fromages (chèvre - roquefort - emmental)	Menu enfants (jusqu'à 10 ans).....10,00€
- ou Galette de l'ardoise	- Galette au choix Jambon emmental ou jambon œuf* ou emmental œuf*
+ Une crêpe dessert au choix : Beurre salé* et sucre de canne* - Confiture** - Miel** - Chocolat* - Caramel au beurre salé* OU 1 Boule de glace* + chantilly	+ Une crêpe* au sucre de canne* (supplément chocolat* ou caramel*: +1,20 €) OU une boule de glace*
+ 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*	+ Une boisson au choix Sirop* à l'eau ou jus d'orange* ou jus de pomme*

LA LISTE DES ALERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DES SERVEURS

* = PRODUITS BIOLOGIQUES * = PRODUITS LOCAUX OU ÉQUITABLES

Galettes de saison

GALETTES DE SARRASIN BIOLOGIQUE

La Crumble	12,50 €
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*, œuf*, 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 aïoli*, fondue d'oignons*	

La Cabignon	14,90 €
Emmental, magret de canard, poêlée de champignons* persillés, , fondue d'oignons*	

La Manchego	15,00 €
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	17,00 €
Salade verte, blinis de sarrasin*, concombre*, 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*	

