



*SUZETTE privilégie les producteurs locaux et accorde un soin tout particulier à la sélection de ses ingrédients et à la fraîcheur de ses produits.*

## **NOS FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS**

**Les Jardins  
du Prévôt**  
Fruits et Légumes  
L'Isle sur la Sorgue

**Boucherie  
Alpha Viandes**  
L'Isle sur la Sorgue

*Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes qui rentrent dans la composition de nos plats. Demandez au service.*

# L'APÉRO ...



## APÉRITIFS

Pastis	4 cl	3,50€
Spritz		8,00€
Kir (mûre, cassis, pêche)	12,5 cl	4,00€
Kir Breton	12,5 cl	3,80€
Martini rouge ou blanc	4 cl	4,00€
Porto rouge	4 cl	4,00€
Whisky JB	4 cl	5,50€
Jack Daniel's	4 cl	6,50€

## VINS

Le verre de vin (rouge, rosé, blanc)	12,5 cl	4,50€
Pichet (rouge, rosé, blanc)	25 cl	6,50€
Pichet (rouge, rosé, blanc)	50 cl	12,00€

## BIÈRE

Carlsberg	33cl	4,00€
Leffe	33cl	5,00€

## LES BRETONNES

Brasserie Lancelot		
Morgane Bio (blonde)	33cl	5,90€
Blanche Hermine	33 cl	5,90€
Duchesse triple	33 cl	5,90€

## CIDRES

Bolée	25 cl	3,50€
Pichet Val de Rance Brut ou Doux	50cl	6,50€
Pichet	1 Litre	12,00€

### Cidre bouché artisanal

Château Lézergué IGP Brut ou Doux	75cl	13,00€
KERNE Brut	75cl	14,00€
Cidre de Fouesnant Bio brut		15,50€
Poiré		14,00€

## JUS DE FRUITS

### PAGO

20cl - 4,00€

Orange, Pomme,  
Abricot, Tomate, ACE

Sup. sirop 0,50€

## Eaux & Sodas

½ Evian		3,80€
½ Badoit		4,50€
Coca Cola	33cl	4,00€
Coca Cola Zero	33cl	4,00€
Thé glacé	25cl	3,80€
Perrier	33 cl	4,00€
Limonade	33 cl	4,00€
Breiz Coca	33 cl	4,50€

# LES GALETTES

servies avec  
salade de saison

au sarrasin  
(sans gluten)

## JOSEPHINE

Chiffonnade de jambon cuit, Œuf plein air, emmental

## JACQUELINE

Chèvre affiné, jambon cru de pays, compotée d'oignons

## PAULETTE

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche

## LUCIENNE

Fine couche d'emmental, Mozzarella di latte, tomates et artichauts confits, caprons, pesto de basilic, copeaux de parmesan

12,50€ **SIMONE** 14,80€

Saumon fumé, épinards, crème fraîche, citron

13,50€ **GINETTE** 14,50€

Andouille de Guéméné, emmental, pommes, sauce à la moutarde ancienne & crème fraîche

14,00€ **MARCELLE** 15,80€

Steack haché frais de notre boucher (180gr), emmental, œuf miroir, sauce Roquefort, oignons frits

14,80€

# LES SALADIERS

de Suzette

17,50€

## AU POULET - *Façon Caesar*

Salade de saison, émincé de filet de poulet, copeaux de Parmigiano Regiano, oignons, tomates & croutons

## À L'ITALIENNE

Salade de saison, mozzarella di latte, jambon cru, tomates, artichauts et tomates confites, pesto de basilic maison, olives & gresini

## AU CHEVRE FERMIER

Salade de saison, fromage de chèvre frais sur toasts, chiffonnade de jambon cru, oignons, tomates

## AU SAUMON FUMÉ

Salade de saison, tomate, pomme de terre, oignons rouges Saumon fumé & citron

## LE COIN DU BOUCHER ...

Pièce de bœuf grillée ± 200g, sauce au choix (roquefort ou sauce moutarde)  
servie avec pommes de terre grenaille et salade verte de saison

19,50€

# LES CRÊPES & GLACES

de froment

Sucre & beurre  
Citron & miel  
Confiture du moment  
Supplément chantilly

LES CLASSIQUES

Sauce chocolat maison  
Caramel beurre salé maison  
Crème de marron  
Nutella

ENCORE PLUS DE GOURMANDISE...

## SUZETTE

Crêpe sauce Suzette & zeste d'oranges confites

6,50€

## LOUISE

Banane, sauce chocolat maison, noix de coco rapée, chantilly

6,50€

## MATHILDE

Sauce chocolat maison, glace vanille Bourbon, éclats de noisette & crème chantilly

7,00€

## JEANNE

Pommes flambées au Calvados, glace vanille Bourbon, crème chantilly & amandes grillées, caramel beurre salé

7,50€

## GINA (selon saison)

Mascarpone fouetté à la vanille, framboises fraîches ou fraises selon saison et son coulis, poudre de spéculoos

7,50€

## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Chocolat  
Citron  
Vanille Bourbon  
Fraise  
Café arabica  
Pêche de vigne

1 boule 3,50€  
2 boules 5,80€

## NOS COUPES COMPOSÉES

### Le Colonel

2 boules citron, Vodka : 8,50€

### La Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly : 8,50€

### After Crêpe

2 boules menthe chocolat,  
Get 27 : 8,50€

### Trilogie de Sorbets

Coulis de framboise,  
meringue artisanale : 9,50€

# ET AVEC CE CI ?

## DIGESTIFS

Limoncello	4 cl	5,50€
Get 27	4 cl	6,00€
Calvados hors d'age	4 cl	6,50€
Cognac VSOP	4 cl	8,00€
Vieil Armagnac	4 cl	10,00€
Rhum Diplomatico	4 cl	10,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso	1,80€	Décaféiné	2,00€	Thés du monde	3,90€
Café allongé	2,00€	Café crème	3,60€		
Café noisette	2,00€	Chocolat chaud maison	3,80€		
Double espresso	3,50€				