A la Crêpe Marine

Nous vous accueillons du lundi au samedi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

37 rue Rousselle 92 800 Puteaux
01 49 03 02 77

Ambiance conviviale, chaleur familiale,
simplicité et gourmandise !

MARINE_Menu.indd 1 10/12/2018 13:30

Galettes de sarrasin

JAMBON FROMAGE 7,00 €
Jambon, emmental

COMPLÈTE 8,00 €
Jambon, emmental, œuf

FORESTIÈRE 9,00 €
Jambon, emmental, champignons, crème fraîche

FLORENTINE 8,50 €
Emmental, épinards, crème fraîche, œuf

PROVENÇALE 9,00 €
Emmental, champignons, oignons, mijotée de tomate, œuf

MARAICHÈRE 9,50 €
Emmental, crottin de chèvre, épinards, crème fraîche

LUZIENNE 9,00 €
Emmental, thon, mijotée de tomates, œuf

MOZZARELLA 10,00 €
Mozzarella, thon, mijotée de tomates, oignons

POULARDE 10,50 €
Emmental, émincé de poulet, crème fraîche, champignons

CHAVIGNOL 11,00 €
Emmental, crottin de chèvre, salade verte, noix

CHÈVRE MIEL 11,00 €
Emmental, crottin de chèvre, miel

FROMAGÈRE 12,00 €
Emmental, roquefort, crottin de chèvre, salade verte, noix

VENDÉENNE 12,00 €
Emmental, roquefort, jambon de Serrano, salade verte, noix

OCÉANE 13,00 €
Saumon fumé, crème fraîche, citron

SAUMONÉE 14,00 €
Saumon fumé, emmental, épinards, crème fraîche, citron

Nos farines et nos œufs sont issus de l'agriculture biologique.
Toutes nos galettes sont sans gluten.

Les spéciales au sarrasin

GUÉMÉNÉ MOUTARDE 12,00 €
Andouille de Guéméné, sauce moutarde, oignons

GUÉMÉNÉ POMMES 13,00 €
Andouille de Guéméné, pomme, miel

TARTIFLETTE 12,00 €
Emmental, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche

SAVOYARDE 12,00 €
Emmental, raclette, pommes de terre, jambon de Serrano, crème fraîche

FERMIÈRE 12,00 €
Emmental, lardons, œuf champignons, pommes rissolées, crème fraîche,

CALIFORNIENNE 12,90 €
Emmental, cheddar, viande hachée, oignons, cornichons, sauce américaine, œuf

DIJONNAISE 12,90 €
Emmental, viande hachée, oignons, sauce moutarde, œuf

SPÉCIALE 13,50 €
Emmental, viande hachée, lardons, pommes de terre, oignons, œuf

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES :
au choix : 1,50 par ingrédient

Jambon - Emmental - Lardons
Pommes de Terre
Epinards - Œuf - Raclette

AUTRES INGRÉDIENTS
3,90 par ingrédient

Saumon Fumé ou Viande Hachée ou Poulet

Nos farines et nos œufs sont issus de l'agriculture biologique.
Toutes nos galettes sont sans gluten.

MARINE_Menu.indd 2-3 10/12/2018 13:30

Les salades

COCKTAIL GÉANT

[redacted],90 €

COMPOSITION :
Salade verte, tomate, concombre, maïs, œuf bio,
carottes râpées, fromage grec, poivron farci au fromage

AVEC AU CHOIX :
Poulet ou saumon fumé ou thon ou 3 fromages

SALADE VERTE AUX NOIX **3,90 €**

TOMATE MOZARELLA **8,00 €**
Salade verte, tomate, mozzarella,
câpres, olives, basilic

SALADE GRECQUE **8,90 €**
Salade verte, tomate, olives
concombre, fromage grec,
poivron farci au fromage

SALADE NORVÉGIENNE **9,00 €**
Salade verte, saumon fumé,
huile d'olive bio, citron

SALADE CÉSAR **11,00 €**
Salade verte, tomate,
émincé de poulet, croûtons,
parmesan, sauce César

Nos formules

UNIQUEMENT LE MIDI
(Du lundi au vendredi)

14,00 €

Entrée + Plat +
Dessert ou Café ou Thé

Entrées
Entrée du Jour
Salade verte aux noix
Tomates, feta, olives
Tomates, œuf dur mayonnaise

Plats

LA COMPLÈTE
Gruyère, jambon, œuf

LA LUZIENNE
Gruyère, mijotée de tomates,
thon, œuf

LA FORESTIÈRE
Gruyère, jambon, crème fraîche,
champignons

Desserts

Crêpe beurre sucre
Crêpe confiture
au choix : abricot, fraise, framboise,
rhubarbe, groseille, figue

FORMULE MIDI ET SOIR

21,90 €

Entrée + Plat + Dessert

[redacted]

Entrées

[redacted]
Salade au saumon
Salade au jambon de Serrano
Salade grecque

Plats

LA SAVOYARDE
Raclette, jambon de Serrano,
pommes de terre, crème fraîche

LA CHÈVRE-MIEL
Gruyère, crème fraîche,
crottin de chèvre, miel

LA MOZZARELLA
Mozzarella, thon,
mijotée de tomates, oignons

PLAT DU JOUR

Desserts

Crêpe chocolat maison
Crêpe salidou
Fruits de saison

MENU ENFANT
(jusqu'à 10 ans)

9,90 €

+ 1 galette gruyère œuf ou gruyère jambon
+ 1 crêpe beurre sucre ou Nutella
ou confiture ou 1 boule de glace
+ 1 boisson

Crêpes au froment

Beurre sucre 2,90 €

Sucre roux cannelle 3,00 €

Confiture bio 3,00 €
Fraise, framboise, rhubarbe, abricot, orange-amère

Confiture de lait 3,60 €

Citron sucre 3,20 €

Citron vert cassonade 3,60 €

Sirop d'érable 3,60 €

Miel citron 3,80 €

Miel noix ou 4,20 €
miel noisettes ou miel amandes

Miel chocolat 4,50 €

Pommes salidou ou 4,50 €
pommes cannelle

Beurre de cacahuètes 3,90 €

Chocolat noir maison 4,00 €

Nutella® 4,00 €

Crème de marrons 4,20 €

Chocolat noir coco 4,80 €
ou sésame grillé

Nos confitures sont biologiques.

Nocciolata® 4,90 €
Crème de chocolat et noisette bio sans huile de palme

Nutella® avec coco ou banane ou amandes ou noisettes 4,90 €

Crêpe flambée 6,00 €
Grand Marnier ou Calvados ou Cointreau ou Rhum

La Suzette 6,00 €
Confiture d'orange amère flambée au Grand Marnier

La Pommeraie 6,20 €
Pommes flambées au Calvados

Les spéciales au froment

LA SPÉCIALE SALIDOU 7,20 €
Salidou, glace caramel, beurre salé, chantilly

LA TENTATION 7,20 €
Crème de marron, chocolat chaud maison, chantilly

L'HÉLÉNA 7,90 €
Glace vanille, poire, chocolat chaud maison, chantilly

L'ANTILLAISE 7,20 €
Banane, chocolat chaud maison, chantilly

LA CRÉOLE 7,90 €
Glace noix de coco, chocolat chaud maison, coco, chantilly

LA CANADIENNE 7,90 €
Glace nougat, sirop d'érable, chantilly, amandes

LA NORMANDE 7,90 €
Pommes, caramel, chantilly, amandes

LA BRETONNE 8,20 €
Pommes, salidou, glace vanille, chantilly, noisettes

LA VAHINÉE 7,20 €
Chocolat chaud maison, glace vanille, chantilly

L'ACACIA 7,20€
Chocolat chaud maison, miel, noisettes, amandes, chantilly

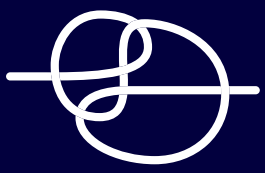
Nos fromages blancs

4,50 €
INGRÉDIENTS AU CHOIX :
sirop d'érable, confiture de lait, coulis de fruits rouges, salidou, miel amandes ou noisettes, crème de speculoos, crème de marron
Nouveau : Cerise amarena

5,50 €
Fromage blanc et fruits de saison

6,00 €
COUPE MONT BLANC
crème de marron, chocolat chaud, chantilly

Nos coupes glacées



CHOCOLAT LIÉGEOIS **6,50 €**
CAFÉ LIÉGEOIS
CARAMEL LIÉGEOIS

KRISTINA **7,00 €**
glace coco, chocolat chaud maison, chantilly, amandes grillées

KATIA **7,00 €**
glace café, chocolat chaud maison, amandes grillées

DAME BLANCHE **7,00 €**
glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

MONTÉLIMAR **7,00 €**
glace nougat, glace vanille, sauce caramel, chantilly, amandes

CRÉOLE **7,00 €**
glace rhum-raisins, rhum, chantilly, amandes

POIRE BELLE-HÉLÈNE **7,90 €**
glace vanille, poire, chocolat chaud maison, chantilly

BANANA **7,90 €**
banane, glaces vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

AMARENA **7,90 €**
Cerises amarena, glace vanille, chantilly

MELBA **8,90 €**
glace vanille, coulis de fruits rouges, fruits de saison, chantilly

VOTRE COMPOSITION PARFUMS AU CHOIX

GLACES
Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco, rhum-raisins, nougat, menthe-chocolat

SORBETS
Framboise, cassis, citron, passion, fraise

1 BOULE **3,00 €**

2 BOULES **5,00 €**

3 BOULES **6,00 €**

SUPPLÉMENT CHANTILLY **1,50 €**

MARINE_Menu.indd 8 10/12/2018 13:30