

Nos galettes et nos crêpes sont réalisées à partir de farines locales. Pour régaler vos papilles, elles sont tournées à la demande. La sauce chocolat, le caramel au beurre salé ainsi que la chantilly sont faits maison.

Bonne dégustation!!

LES SALADES (servie sans pain)
La Végé
Salade, tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre, œuf dur, oignons rouges, croûtons, sauce césar
L'Angevine
Salade, tomates, mini rillauds, œuf dur, pommes de terre, oignons rouges, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar
La Nordique
Salade, tomates, saumon fumé, pommes de terre, oignons rouges, citron, crème citronnée, croûtons
LES GALETTES
Beurre
Jambon Emmental
Jambon Œuf
Œuf Emmental
La complète : Jambon, œuf, emmental
La super complète : Jambon, emmental, œuf, champignons crème
La chevrette : Chèvre, miel, emmental, noix
La Bacon : Bacon, oeuf, emmental
La Bretonne : Andouille de Guéméné, emmental, sauce moutarde
La 4 fromages : Emmental, reblochon, chèvre, roquefort
La Galet : Galet de Loire, confit d'oignons, pommes cuites, condiment balsamique, pop corn de sarrasin13,70 €
La Végé : Emmental, pomme de terre, champignons crème, oignons rouges, œuf10,10 €
La Terre Mer : Saumon, fondue de poireaux, crème citronnée, citron14,20 €
La Montagnarde: Emmental, reblochon, crème fraîche, lard fumé, bacon, pommes de terre, oignons rouges14,00 €
La Charcutière : Chorizo, rillauds, lardons, emmental, sauce tomate
L'Angevine : Emmental, rillauds, pommes de terre, oignons rouges
La Paysanne : Fondue de poireaux, champignons crème, œuf, lard fumé
La Campagnarde : Champignons crème, pommes de terre, lard fumé
La Col vert : Magret de canard fumé, pommes de terre, oignons rouges, champignons crème13,60 €

Bol de salade : 2, 20€

Supplément fromage, viande, œuf : 2,00€ par ingrédient

Supplément légumes : 1,20€ par ingrédient

LES CREPES CLASSIQUES	
Nature	2.90 €
Beurre ou Sucre	-
Beurre, sucre	•
Sirop d'érable	
Miel, citron	-
Miel	5,50€
Citron	5,00€
Caramel beurre salé	5,90€
Chocolat maison ou caramel beurre salé et chantilly	6,40€
Chocolat maison	5,90 €
Chocolat maison ou caramel beurre salé + 1 boule glace	6,70€
Chocolat maison et caramel beurre salé maison	•
Chocolat maison + fruit (banane ou pomme cuite)	6,50€
Confiture (tayberry, fraise mara des bois, poire, mûre, pêche de vigne)	4,90 €
LES CREPES GOURMANDES (SERVIES AVEC CHANTILLY)	
La Verger : Pommes cuites, caramel au beurre salé maison	
La Pomme Glacée : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, pomme cuite, caramel beurre salé	
L'Angevine (flambée en cuisine) : Chocolat maison, Cointreau, 1 boule glace	
La Normande (flambée en cuisine) : Pommes cuites, 1 boule vanille, calvados	
La Tropicale : Bananes, chocolat maison, 1 boule vanille	
La Polaire : 2 boules menthe chocolat, chocolat maison	
La Caravanille : 2 boules vanille, caramel beurre salé	-
La SCO : 2 boules vanille, chocolat maison	•
La Tatin : 1 boule pomme cidrée, 1 boule vanille, pomme cuite, caramel beurre salé	
CAFE OU THE GOURMAND	
Mini-crêpes (4 pièces), sauce chocolat maison et caramel beurre salé, 1 boule de glace, chantilly, café	8,90 €
DIGESTIF GOURMAND.	
Mini-crêpes (4 pièces), sauce chocolat maison et caramel beurre salé, 1 boule de glace, chantilly, café, digest	
choix : Cointreau ; Calvados; Menthe Pastille ; Amarande)	
crow. Commedu, Carvados, Mentre Fasene, Amaranae,	12,30 0
LES GLACES	
1 Boule	
Parfums des glaces : vanille, chocolat, café, menthe chocolat, caramel beurre salé, cointreau aux écorces d'oranges cor Parfums des sorbets : fraise, cassis, citron jaune, pomme cidrée	fites
LES GLACES GOURMANDES	
La Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
Chocolat Liégeois: 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
Café Liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, nappage café, chantilly	
La Split: banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, chantilly	
La Spire . Danane, 1 Douie vanine, 1 Douie Chocolat, 1 Douie Haise, Sauce Chocolat Haison, Chantiny	0,50 €

Supplément : chantilly, sauce chocolat maison, caramel beurre salé, banane, pomme : 1,50€ par ingrédient

Il est important pour nous de vous présenter les fournisseurs avec qui nous travaillons et qui ont accepté de nous faire confiance. Pour mieux vous servir :

Famille Mary, à Mûrs Erigné (49), notre fourniseur de miel

Moulin de Sarré, à Sarré (49), notre fournisseur de farine

La Ronde des fruits, à Longuené en Anjou (49), notre fournisseur de confiture

Les Nids Jumeaux, à Vallon de l'Erdre (44), notre fournisseur d'oeufs