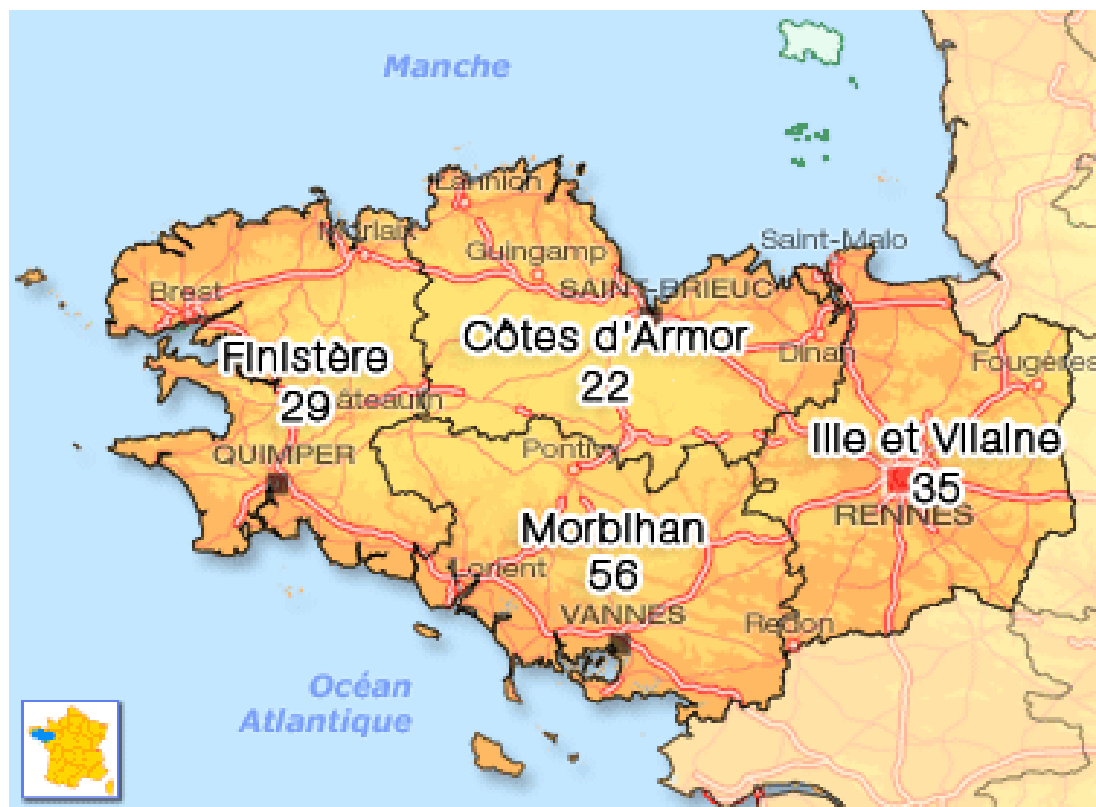


La Petite Troménie

Crêperie Saladerie



Ouvert du **Lundi au Samedi** midi et soir

13 Grande Rue Charles De Gaulle
(Centre Ville)

94360 Bry-Sur-Marne

Tel : 01 47 06 41 86

Apéritifs

Kir Breton (15cl) - Pêche, Mûre ou Cassis	3,30€
Kir Sauvignon (15cl) - Pêche, Mûre ou Cassis	3,40€
Ricard (6cl)	3,50€
Martini Rouge ou Blanc (8cl)	3,50€
Suze (8cl)	3,50€
Muscat (8cl)	3,50€
Chouchen (8cl)	3,80€
Pommeau (8cl)	3,80€

Les Cocktails (38cl)

Avec alcool

AMERICANO MAISON	6,80€
Gin, martini rouge, campari, eau gazeuse	
POLAR BLUE LAGOON	6,80€
Vodka, limonade, sirop de curaçao bleu	
PLANTEUR MEXICAIN	6,80€
Rhum, jus d'ananas et de goyave, citron	
MONACO	6,80€
Bière au sirop de grenadine	
MOJITO	6,80€
Rhum, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche	

Sans alcool

AFTERGLOW	5,90€
Jus d'orange et d'ananas, sirop de grenadine	
INDIEN	5,90€
Orangina, sirop de grenadine	
EXOTICA	5,90€
Nectar de banane, goyave, mangue et jus d'ananas	
BLUE VIRGIN	5,90€
Limonade au sirop de curaçao bleu et de citron	
VIRGIN MOJITO	5,90€
Sirop de Mojito, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche	

Nos Whiskys (6cl) et Digestifs (4cl)

Scotch

J&B.	6,80€
CHIVAS	6,80€

Malt

CARDHU	6,80€
KNOCKANDO	6,80€

Cognac / Armagnac	4,50€
Calvados	4,50€
Poire Williams	4,50€
Get 27	4,50€
Liqueurs maison	4,50€

Salades

Coup de Bol – Petit bol de salade verte	3,20€
Bergère – Salade, tomates fraîches, chèvre frais, pesto	8,20€
Auvergnate – Salade, tomates fraîches, roquefort, pommes de terre*, noix	8,80€
Paysanne – Salade, maïs, lardons, pommes de terre*, croûtons de pain maison chauds .	10,20€
César – Salade, maïs, tomates fraîches, émincés de poulet, œuf miroir, parmesan	10,60€
Georgia – Salade, tomates fraîches, jambon Serrano, parmesan	11,60€
Chèvre Chaud – Salade, tomates fraîches, chèvre chaud sur toast, jambon Serrano, oignons frits.....	12,90€
Chèvre Chaud Miel – Salade, tomates fraîches, chèvre chaud sur toast, miel, noix	12,90€
Nordique – Salade, tomates fraîches, maïs, saumon fumé, pommes de terre*, citron	13,90€
Salade du Chef – Salade, tomates fraîches, andouilles de Guéméné, bacon grillé, pommes de terre*, oignons frits	13,90€

Omelettes

Au choix parmi les ingrédients suivants et servies avec petite salade :

- ***Emmental râpé, lardons, jambon, poulet émincés, pommes de terre*,
oignons, bleu d'Auvergne, champignons***

Omelette nature aux fines herbes	5,80€
1 INGREDIENT au choix	6,00€
2 INGREDIENTS au choix	7,20€
3 INGREDIENTS au choix	8,40€

* pommes de terre sautées maison de façon Bretagne.

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir
ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement



Galettes de Sarrasin

Pâte à galettes 100% Blé Noir préparée à la main

Les Composées

Cœur de Beurre - Authentique au beurre salé	3,20€
La Simple (1 ingrédient au choix)	4,80€
La Duo (2 ingrédients au choix)	6,20€
<i>Oeuf, Fromage (emmental râpé), Jambon, Poulet, Lardons, Champignons, Oignons, Tomates fraîches</i>	
Chèvre-Miel - Chèvre, miel, noix	7,00€
Complète - Oeuf, jambon, fromage	7,50€
Complète au Poulet - Oeuf, émincés de poulet, fromage	7,80€
Complète au Lardon - Oeuf, lardons, fromage	7,80€
Complète à l'Andouille - Oeuf, andouilles de Guéméné, fromage	8,50€
Complète Fermière - Oeuf, Emmental râpé, chèvre, tomates fraîches	8,50€
Complète au Champignons - Oeuf, jambon, fromage, champignons	8,80€
Complète au Tomate - Oeuf, jambon, fromage, tomates fraîches	8,80€
Complète du Chef - Oeuf, fromage, bacon grillé, andouilles de Guéméné, salade, oignons frits	10,20€

Nos Spécialités (accompagnée de salade verte)

Fest-Deiz - Lardons, reblochon, pommes de terre*, sauce crème	11,80€
Fest-Noz - Jambon, raclette, pommes de terre*, sauce crème	11,80€
Fajitas - Poulet (halal) sauté aux oignons et aux poivrons, cheddar, guacamole, crème fraîche	12,20€
Triskell - Emmental râpé, bleu d'Auvergne, chèvre, crème fraîche, salade	12,20€
Végétarienne - Oeuf, épinards à la crème, julienne de légumes**, pommes de terre*	12,50€
La Burger - Emincés de poulet, cheddar, tomates fraîches, salade, oignons frits	12,50€
Celtique - Emincés de poulet, pommes de terre*, sauce roquefort	12,50€
Mec'hikan - Bœuf haché, haricots rouges, épice chili, cheddar, tomates, salade, oignons frits, crème fraîche	12,80€
Guéménéenne - Andouilles de Guéméné, pommes de terre*, sauce moutarde à l'ancienne ..	12,80€
La Normande - Andouilles de Guéméné, fromage, pommes caramélisées, salade	12,80€
Sucrée-Salée - Emincés de poulet, pommes caramélisées, sauce au curry, coco râpé	12,80€
L'Italianeg - Jambon Serrano, pesto, chèvre, salade, tomates fraîches	13,20€
Norzh - Saumon fumé, julienne de légumes**, crème fraîche citronnée	14,20€
Kreiznoz - Saumon fumé, fromage, épinards à la crème, crème fraîche citronnée	14,20€
Sant-Jakez - Noix de saint jacques flambées au Cognac, julienne de légumes**, crème fraîche ..	15,90€

** poireaux et carottes sautés maison de façon Orientale.

Supplément ingrédient : 1,50€ /ingrédient (3€ /saumon)

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affiche informations allergènes présent dans l'établissement



Crêpes

Les Incontournables

Beurre Salé Sucre	3,50€
Beurre Sucre avec Crème Sucrée	4,30€
Confiture - Abricot, Fraise, Framboise, Myrtilles, ou Orange	4,60€
Cannelle	4,60€
Confiture de Lait	4,80€
Citron Sucre (citron frais pressé)	4,80€
Miel	4,80€
Crème de Marron	5,00€
Nutella ou Chocolat Maison Chaud	5,10€
Sirop d'Erable	5,20€
Miel Citron (citron frais pressé) ou Miel Noix	5,20€
Caramel au Beurre Salé Maison	5,20€
Chocolat Maison (ou Nutella) Crème Sucrée	5,80€
Chocolat Maison (ou Nutella) Amandes Grillées ou Coco Râpé	5,80€
Toffy (mélange de chocolat maison et de caramel au beurre salé maison)	5,80€
Banane Chocolat Maison ou Banane Nutella.....	6,80€

Supplément crème sucrée : 0,80€/Supplément glace : 1,50€

Les Gourmandes

Mont Blanc - Crème de marron, glace vanille, crème sucrée et ses croquants de praliné ...	8,20€
Canadienne - Pommes caramélisées, sirop d'érable, glace vanille	8,80€
Orangette - Confiture d'orange et ses lamelles d'orange confites au chocolat maison chaud	8,80€
Caramel Sublime - Caramel maison et sa glace caramel, amandes caramélisées, crème sucrée...	9,20€
Antillaise - Banane, chocolat maison chaud, amandes grillées, glace vanille, crème sucrée	9,20€
Poirier - Poire au chocolat maison chaud, amandes grillées, glace vanille, crème sucrée ...	9,20€
Bretonne - Pommes caramélisées, caramel maison, crème sucrée, noix et glace vanille	9,80€

Les Spéciales Flambées

- Flambée au choix - Calvados, Grand Marnier, Rhum ou Whisky	6,20€
- Banane flambée au choix - Calvados, Grand Marnier, Rhum ou Whisky	7,00€
Suzette - Marmelade d'orange flambée au Grand Marnier	7,20€
Irlandaise - Beurre salé au sucre, glace café, flambée au Whisky	7,20€
Route du Rhum - Beurre salé au sucre, raisins moelleux, glace noisette, flambée au Rhum ...	7,40€
Normande flambée - Pommes caramélisées flambées au Calvados avec glace vanille	8,90€
Martiniquaise - Banane, Chocolat Maison chaud, glace coco et coco râpé, flambée au Rhum	8,90€

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affiche informations allergènes présent dans l'établissement



Glaces

Glaces – vanille, chocolat, caramel, café, praliné, pistache, coco.

Sorbets – fraise, framboise, citron, pomme, poire, cassis

1 BOULE	3,00€
2 BOULES	4,50€
3 BOULES	6,00€

Supplément crème sucrée : 0,80€

Coupes glacées gourmandes

Chocolat Liégeois ou **Café Liégeois** – Glaces chocolat **ou** café, vanille, nappage chocolat* **ou**
coulis de café, crème sucrée 7,20€

Dame Blanche – Glaces vanille, nappage chocolat*, crème sucrée 7,20€

Coupe Fruits Rouges – Sorbet fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, crème sucrée 7,20€

Caramélita – glace caramel, praliné, vanille, coulis toffy, amandes grillées, crème sucrée 7,80€

Colonel – Sorbets citron arrosé de vodka 8,50€

Coupe Normande – Sorbets pomme arrosé de calvados 8,50€

Coupe Williams – Sorbets poire arrosé de Poire William 8,50€

Banane Split – Banane fruit, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat*, amandes, crème sucrée 8,60€

Poire Belle Hélène – Glace vanille et poire, demi-poire, chocolat*, amandes grillées, crème sucrée... 8,60€

Coupe Irish – Glace café, vanille avec du café et du whisky, croquants de praliné, crème sucrée ... 9,80€

Coupe Brownie – glace vanille, praliné, caramel, brownie, croquants de praliné, crème sucrée 9,90€

** chocolat maison chaud*

CIDRES FRAIS

La Bolée (25cl) DOUX ou BRUT	3,30€
Le Pichet (50cl) DOUX ou BRUT	6,40€
Bouteille Cidre VAL DE RANCE (75cl) DOUX, BRUT ou ROSÉ	10,80€
Bouteille Cidre BRUT FERMIER (75cl)	12,80€

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau - Grenadine, Fraise, Pêche, Citron ou Menthe	2,20€
Limonade (25cl)	3,20€
Diabolo - Grenadine, Fraise, Pêche, Citron ou Menthe	3,50€
Jus ou Nectar de fruit (25cl)	
- Orange, Abricot, Ananas, Mangue, Banane	3,50€
- Pomme	3,70€
Orangina (25cl)	3,70€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero (33cl)	3,70€
Breizh Cola (33cl)	3,90€
	1/2 Litre 1 Litre
Evian	3,80€ 5,00€
San Pellegrino	3,80€ 5,00€
Heineken (33cl)	4,50€
Café ou Décaféiné	2,20€
Cappuccino (café au lait, crème sucrée, chocolat maison chaud)	3,80€
Thé Bio ou Tisane Bio en vrac	3,80€

VINS

Bordeaux Supérieur (rouge), Sauvignon (blanc), Côtes de Provence (rosé)

Le Verre (14cl)	3,60€
Le Quart (25cl)	6,50€
Le Pichet (50cl)	11,80€

	1/2 Bouteille (37,5cl)	Bouteille (75cl)
Côtes de BOURG « Franc-Lafleur, Bordeaux rouge »	11,80€	19,80€
Côtes de PROVENCE « Cave de Saint-Tropez »	12,80€	19,90€
BROUILLY « Château de la Chaize »	14,80€	23,80€

Nos Formules



P'tit Breizh

(jusqu' à 10 ans)

10,90€

1 Sirop à l'eau (ou 1 jus de fruits pour 1€ de +)

+

1 Complète ou 1 Duo

+

1 Crêpe Nutella ou 1 Boule de Glace ou 1 Compote

Midi Express

(tous les midis sauf samedi et jours fériés)

12,20€

1 Composée avec 3 ingrédients au choix

+

1 Crêpe du Jour ou 2 Boules de Glaces

Formule Gourmande

1 Kir

21,90€

+

1 Galette au choix (sauf la Saint-Jakez)

+

1 Crêpe Gourmande ou Flambée au choix



En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement

