LES DESSERTS *(suite)*

Les glaces

PARFUMS : vanille, chocolat, café, noisette, noix de coco, caramel beurre salé, marron, menthe-chocolat, fraise, framboise, citron, mangue, fruits de la passion

1 BOULE	2,50€
2 BOULES	4,70€
3 BOULES	6,90€

Supplément chantilly	0,80€
Supplément amandes ou noix de coco râpée	0,80€
Supplément nappage chocolat ou coulis de framboise	0,80€

LES COUPES GLACÉES

BOUNTY 6,30€
1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, nappage chocolat, chantilly

PÊCHE MELBA 7,00€
2 boules vanille, pêche, coulis de framboise, chantilly

FRUITIÈRE 8,50€
1 boule fraise, 1 boule mangue, 1 boule fruit de la passion, coulis de framboise, chantilly

ROUGE MERINGUE 8,70€
1 boule vanille, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de framboise, chantilly, petites meringues

DAME BLANCHE 8,50€
3 boules vanille, chocolat chaud à, chantilly

ARDÈCHOISE 8,40€
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly

GOURMANDE 8,50€
1 boule caramel beurre salé, 1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, nappage chocolat, chantilly

LES LIÈGEOIS (CHOCOLAT OU CAFÉ) 8,50€
2 boules vanille, 1 boule chocolat (ou café), nappage chocolat, chantilly

BANANA SPLIT 8,70€
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chantilly, nappage chocolat

COUPE COLONEL 7,50€
2 boules citron, vodka

COUPE GET 8.30€
2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly

Autres desserts

COUPE FRAÎCHEUR 6,50€
Purée de mangue, faisselle, coulis de framboise, chantilly, poudre de spéculoos

CAFÉ GOURMAND 7,00€
4 mini desserts + 1 café

IRISH COFFEE 7,00€

AUTOUR D'UNE CRÊPE

LES GALETTES

GALETTE À COMPOSER
(Emmental, jambon, champignons, pomme de terre)
-2 ingrédients 7,80€
-3 ingrédients 8,80€

LA COMPLÈTE 10,00€
Œuf, emmental, jambon

SUPER COMPLÈTE 10,50€
Œuf, emmental, jambon, champignons

PAYSANNE 10,80€
Œuf, emmental, jambon braisé, pomme de terre

MORTEAU 12,90€
Emmental, saucisse de Morteau, morbier, pomme de terre

FRANC-COMTOISE 12,90€
Comté, saucisse de Montbéliard, pomme de terre, cancoillotte nature

RACLETTE *(de octobre à mars)* 12,90€
Emmental, raclette, jambon blanc, jambon cru, pomme de terre

INDIENNE 12,90€
Emmental, crème, poulet, curry, pomme de terre

CHÈVRE MIEL 10,80€
Emmental, chèvre, noix concassées, miel artisanal (supplément jambon d'Aoste +2€)

FROMAGÈRE 10,80€
Emmental, comté, chèvre, roquefort

NORDIQUE 12,00€
Emmental, crème fraîche, saumon fumé, ciboulette, tomate

RICOTTA ÉPINARD 10,50€
Ricotta, œuf, pousses d'épinard, pignons de pin

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte

Supplément bol de salade supplémentaire 2,00€
Supplément œuf / crème fraîche / miel artisanal 1,00€

FORMULE SUR LE POUCE

du mardi au vendredi - midi uniquement
Pas au-delà de 4 personnes
(Aucun changement ni supplément possible)

PLAT :
1 galette 3 ingrédients au choix *(emmental, jambon, champignons, pomme de terre)*

DESSERT :
1 crêpe sucre ou confiture

BOISSON CHAUDE : 1 café

12,80€

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

BOISSON : 1 sirop à l'eau

PLAT : 1 galette emmental / jambon

DESSERT : 1 petite crêpe (sucre ou confiture ou Nutella) ou une boule de glace

9,80€

« Prix service compris »

LES DESSERTS

Les crêpes sucrées

LES CLASSIQUES

SUCRE ou SUCRE CASSONADE 3,50€
SUCRE-CITRON *(citron frais pressé)* 3,80€
BEURRE-SUCRE 4,00€
CONFITURE *(fraise, framboise, abricot, myrtille)* 4,00€
MIEL *(artisanal)* 4,50€
NUTELLA 4,70€
CHOCOLAT *(fait maison)* 4,70€
PÂTE DE SPECULOOS 4,70€
CRÈME DE MARRON 4,70€
CARAMEL BEURRE SALÉ *(fait maison)* 4,70€
BANANE *(crêpe nature, banane fraîche)* 5,00€

LES GOURMANDES

BANANELLA, *banane, Nutella (ou chocolat), chantilly* 6,70€
NUTELLA-CHANTILLY ou CHOCOLAT -CHANTILLY 5,50€
AMANDA, *Nutella (ou chocolat), amandes effilées grillées, chantilly* 6,30€
COCO, *Nutella (ou chocolat), noix de coco* 5,50€
DUO, *chocolat , caramel beurre salé* 5,70€
TRIO, *chocolat , caramel beurre salé , Nutella, chantilly* 6,80€
BREIZH, *caramel beurre salé , pomme* 5,80€
PRALINE, *confiture de fraise, coulis de framboise, pralines concassées* 6,00€
CHOCO-PRALINE, *chocolat , pralines concassées, chantilly* 6,70€
LICHOUX, *chocolat , coulis de framboise, pralines concassées, copeaux de chocolat blanc, chantilly* 6,90€
MELBA, *pêche, coulis de framboise, boule de glace vanille, chantilly* 6,10€
BELLE-HÉLÈNE, *poire, chocolat , amandes effilées grillées, chantilly* 6,50€

SUPPLÉMENT :

Boule de glace au choix 2,50€
Chantilly 0,80€
Flambage *(Grand Marnier ou Calvados)* 3,60€
Amandes ou noix de coco râpée 0,80€

: Fait maison

LA SUITE DES DESSERTS AU DOS

AUTOUR D'UNE CRÊPE

LES BOISSONS

BIÈRES

PRESSION BLONDE 25cl	3,50€
PRESSION BLONDE 33cl	5,20€
PRESSION BLONDE 50cl	6,90€
Supplément sirop	0,30€
BIÈRE BLANCHE ATYPÉE *(brasserie artisanale)* 33cl, 5°	4,60€
BIÈRE FRUITS ROUGES ATYPÉE *(brasserie artisanale)* 33cl, 4°	4,60€
BIÈRE IPA aux fruits exotiques ATYPÉE *(brasserie artisanale)* 33cl, 5°	4,60€
PICON OU AMER BIÈRE 25cl	4,00€
PICON OU AMER BIÈRE 50cl	7,90€
MONACO 25 cl	3,90€
MONACO 50 cl	7,70€
PANACHÉ 25 cl	3,50€
PANACHÉ 50 cl	6,90€

CIDRE VAL DE RANCE

BOLÉE 20cl (doux ou brut)	3,00€
PICHET 50cl (doux ou brut)	6,70€
PICHET 85cl (doux ou brut)	10,50€
BOUTEILLE DOUX 75cl, 2°	12,00€
BOUTEILLE BRUT 75cl, 5.5°	12,00€

CIDRE FILS DE POMME

CIDRE BRUT BIO 33cl, 5.5°	4,50€
CIDRE BRUT ROSÉ BIO 33cl, 3.9°	4,50€

LA MORDUE

L'ORIGINAL HARD CIDER 27, 5cl, 6°	4,50€

APÉRITIFS / DIGESTIFS

KIR VIN BLANC (cassis ou pêche) 12cl	4,00€
KIR BRETON AU CIDRE (cassis ou pêche) 12cl	3,80€
PASTIS / RICARD 4cl	4,00€
PORTO 6cl	4,00€
VODKA 4cl	4,00€
GET 27 4cl	4,00€
WHISKY CHIVAS 12 ANS 4cl	6,00€
MARTINI (blanc ou rouge) 6cl	4,00€
RHUM AMBRÉ 4cl	5,00€
GRAND MARNIER 4cl	5,00€
CALVADOS 4cl	5,00€

AUTOUR D'UNE CRÊPE

VINS

	verre 12 cl	quart 25cl	demi 50cl	bouteille 75cl
VINS ROUGES				
• MERLOT – IGP PAYS D'OC	3,50€	5,00€	8,50€	
• CÔTE DU RHÔNE – VIEUX CLOCHER				18,00€
VINS ROSÉS				
• CINSAULT – IGP PAYS D'OC	3,50€	5,00€	8,50€	
• SAN PIERU – IGP ÎLE DE BEAUTÉ				19,00€
VINS BLANCS				
• CHARDONNAY – IGP PAYS D'OC	3,50€	5,00€	8,50€	
• TARIQUET PREMIÈRES GRIVES	4,80€			28,00€
• GEWURZTRAMINER RESERVE				24,00€
CRÉMANT				
• CRÉMANT MOENCHBORNER				24,00€

SODAS ET JUS

COCA-COLA 33cl	3,50€
COCA-COLA ZÉRO 33cl	3,50€
COCA-COLA CHERRY 33cl	3,50€
FUZETEA PÊCHE 25cl	3,50€
SCHWEPPES AGRUM' 25cl	3,50€
ORANGINA 25cl	3,50€
TROPICO TROPICAL 25cl	3,50€
JUS DE FRUIT 25cl (tomate, ananas, pomme)	3,50€
PERRIER 33cl	3,50€
Supplément tranche citron	0,20€
DIABOLO 25cl	2,80€
LIMONADE 25cl	2,50€
SIROP À L'EAU 25cl (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, violette)	2,00€

« Prix service compris »

EAUX

CAROLA BLEUE PLATE 50cl	2,80€
CAROLA BLEUE PLATE 1l	4,20€
CAROLA ROUGE PÉTILLANTE 50cl	3,40€
CAROLA ROUGE PÉTILLANTE 1l	4,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,90€
CAFÉ LONG	2,20€
CAFÉ DOUBLE	3,60€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
CAFÉ CRÈME	2,40€
CAFÉ VIENNOIS	3,60€
THÉ / INFUSION	2,90€
CHOCOLAT CHAUD	3,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,80€
IRISH COFFEE	7,00€
Supplément crème	0,50€