



ON TRINQUE AVEC UN DE NOS FAMEUX COCKTAILS AU CIDRE

Kir Belette 3,5€

Cidre brut (12,5cl), crème de châtaigne

Version sans alcool au pétillant de pomme et sirop de châtaigne !

Spritz Belette 4.5€

Cidre brut (12,5cl), Aperol, eau gazeuse, orange

Hugo Belette 4.5€

Cidre brut (12,5cl), sirop de fleurs de sureau, eau gazeuse, menthe



ON GRIGNOTE UNE DE NOS PLANCHES DE SARRASIN À PARTAGER

Croques Belette, 6p 8.5€

Coeur de Savoie, jambon blanc, pesto du moment

Samossas, 4p 7.5€

Courgettes poêlées, stracciatella, huile d'olive



ON GOÛTE NOTRE SUGGESTION DU MOMENT

Découvrez chaque mois une nouvelle proposition !

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

C'est en toute humilité que Belette se veut

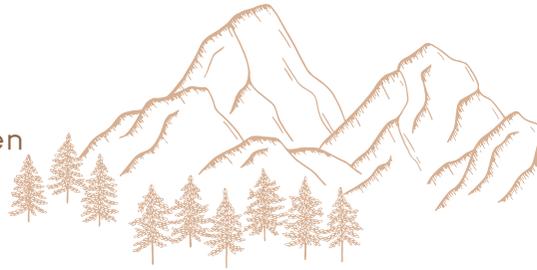
UNE CRÊPERIE ENGAGÉE

pour une consommation raisonnée en choisissant ses ingrédients de saison chez les producteurs de la région.

Déterminée à remettre du sens dans les assiettes en créant du lien entre amateurs de bons produits et paysans vertueux.

GALETTES PANORAMA

Farine de sarrasin - sans gluten
Accompagnées de salade



SALÈVE 13€

Chiffonnade de jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie

AIGUILLE VERTE 14€

Fromage crémeux de chèvre, courgettes poêlées, miel, noix

ARAVIS 14.5€

Reblochon, oeuf miroir, poitrine fumée, oignons confits au cidre

MONT JOUX 15.5€

Jambon cru, courgettes marinées citron et herbes fraîches, bûche de chèvre cendrée, pickles d'oignons rouges, noix

ORJOBET 14.5€

Chiffonnade de jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie, champignons poêlés

MONT ROSE 14€

Stracciatella, oeuf miroir, aubergines grillées, tomates confites, pesto

Extras

oeuf 1.5€

autre (champignons, charcuterie, légumes) 2€

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris



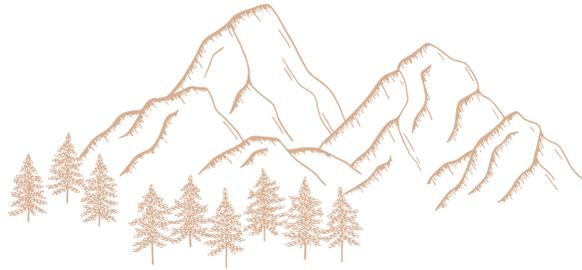
Dans un décor lumineux, meublé d'objets
chinés et dépareillés, Belette se dessine tel un

REPAIRE GOURMAND

*Où l'on prend l'habitude de se retrouver
pour partager des instants de douceur et de
convivialité autour de galettes généreuses
et de délicieuses crêpes !*

SALADES

Pause primeur



L'ÉTALE 14.5€

*Salade composée de saison, crudités, pickles d'oignons rouges
Croques de galette au fromage de chèvre, miel, noix*

GRAND PARADIS 16.5€

*Tomates anciennes, nectarines, burrata, jambon cru, feuilles
de basilic, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique
Accompagné au choix d'une salade verte ou d'une galette beurrée*

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

CRÊPES

Farine de blé

Bien fines et très gourmandes



INCONTOURNABLES

Beurre Sucre 4€

Caramel beurre salé 5€

(Fait maison)

Chocolat noir 5€

(Camayos)

Crème de châtaignes 5€

(La ferme du Châtaignier)

Pâte à Tartiner 5€

(Lucien Georgelin)

Confiture 5€

(J'aime Boc'oh)

Miel Citron 5€

(François Vuillemin)

Extras

chantilly 1€ - boule de glace 2€

Grand-Marnier (crêpe flambée) 2,5€

GOURMANDES

Pointe Percée 7.5€

Caramel beurre salé maison, chocolat noir, pop corn de sarrasin

Bonatti 8€

Glace café, chantilly, chocolat noir, éclats de fèves de cacao

Belle Étoile 8.5€

Abricots rôtis, glace vanille, caramel beurre salé maison, amandes

GLACES

Glaces des Alpes, Allonzier-la-Caille

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, citron, framboise

1 boule/2,5€, 2 boules/5€, 3 boules/7€

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

BOISSONS

RAFRAÎCHISSEMENTS

Sirop (25cl)	2.5€	Diabolo (25cl)	3€
Fraise, grenadine, menthe, citron		Limnade Parot	
Jus de pommes (25cl)	3.5€	Pétillant de pommes (25cl)	4€
Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 9€)		Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 12€)	
Yaute Cola/ Ice Tea (33cl)	4.5€	Kombucha Bio (33cl)	5.5€
Brasseurs Savoyards, Bio		Distillerie du Salève, Reignier	
Lim'O Myrtille (33cl)	4.5€	Eau gazeuse Vals (bte 75cl)	5€
Brasseurs Savoyards, Bio			

BIÈRES ET HYDROMEL

Bière bouteille (33cl)	6€	Fruity IPA 0,0% alcool (33cl)	5.5€
Brasserie Maelström		Brasseurs Savoyards, Bio	
Hydromel (12,5cl) 6€			
Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye			

CIDRES

La Pomme Doret, Cercier

Cidre de Ferme Brut ou Doux
verre (25cl) 5€
bouteille (75cl) 15€

Cidrerie Les Pentes, Arith

Bulle Blizzard (75cl) 18€
Cidre acidulé avec un équilibre délicat
aux notes de fleurs blanches (5,2%)

Le Chat (75cl) 17€
Cidre équilibré entre les acides et les
amères (4,9%)

Léo Poire (75cl) 20€
Poir sec issu de variétés centenaires de
la région, tout en minéralité avec une
finale sur des notes d'agrumes (5,0%)

VINS

Vins blancs

	12,5cl	75cl
Roussette	3.8€	22€
Vincent Courlet, Frangy		
Jacquère	3.8€	22€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux		

Vins rosés

Gamay	3.8€	22€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux		

Vins rouges

Mondeuse		22€
Les Vignes de Féchy, Féchy		
Pinot noir	5.5€	33€
Barlet Raymond & Fils, Jongieux		

BOISSONS CHAUDES

Café El Moustacho (le Panier à café) - expresso 1.8€ - double 3.5€
Capuccino, chocolat chaud 3.8€ Tisane Bio 3.5€

Liste des allergènes
en dernière page



Préparations maison
Prix net - Service compris

CRÊPERIE ENGAGÉE...

En vrai ça veut dire quoi ?



La quasi totalité des denrées et matières premières que l'on utilise arrivent directement de la ferme jusqu'à la crêperie !

On appelle ça "circuit court" ou "vente directe", c'est à dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Tout ça dans un rayon de 30 km !

Et que des points positifs !



Créer du lien
avec nos
producteurs
passionnés

Pas de secrets :
fraîcheur, saisonnalité,
provenance, fabrication



Acheter à bon prix
pour Nous
et pour Eux !

Ainsi on prend part au développement de l'économie locale et surtout on encourage nos agriculteurs du cœur, modestes indispensables qui ont fait le choix de productions raisonnées et vertueuses et qui oeuvrent chaque jour pour mettre plus de sens dans nos assiettes !



Il s'agit des rares ingrédients que l'on ne trouve pas encore localement comme le sucre par exemple, mais attention, tous sont rigoureusement sélectionnés, made in FRANCE et de qualité !

Pour modérer notre impact écologique

on prend aussi soin de la gestion de nos déchets !

Contenants réutilisables et emballages limités au maximum,

épluchures et restes alimentaires font le bonheur de nos trois poules,
tous les autres déchets organiques sont compostés au fond du jardin !



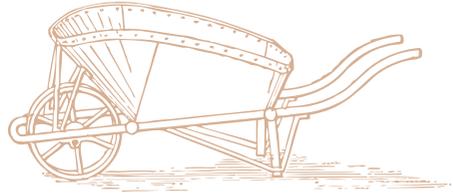
BELETTE A ÉTÉ LABELLISÉE 3 MACARONS ECOTABLE
IL S'AGIT DU PLUS HAUT NIVEAU DE LA NOTATION DE CE LABEL
QUI ACCOMPAGNE LES RESTAURANTS ÉCORESPONSABLES !

Plus d'infos sur ecotable.fr

NOS PARTENAIRES

PRODUCTEURS PASSIONNÉS

AGRICULTEURS DU COEUR



- La Chèvrerie de Lu'Ce - Cruseilles - fromages au lait de chèvre*
La Ferme de Follon - Copponex - charcuterie, viande, lait
Bouchet Frères maraîchers horticulteurs - Féchy - légumes, fleurs
La Fruitière du Mont-Salève (Chabert) - Cruseilles - fromages
La Ferme de Michael - Thorens Glières - oeufs
La ferme de Bornette - Menthonnex-en-Bornes - fromages, charcuterie
Globe traiteur events - Cruseilles - Truite fumée
Gaec Pré Jourdan - Saint Laurent - Beurre salé, crème
Gaec Le Regain - Massongy - farines Bio
Le Verger d'Alixan - Alixan - Fruits
Les jardins de l'Abergement - Cruseilles - légumes Bio
J'aime Boc'oh - Cognin - confitures et pesto
La Maison des champignons - La Motte Servolex - champignons
La ferme des hauts de Marlioz - Marlioz - farines et huile de tournesol Bio
La Pomme Doret - Cercier - fruits, cidre, jus
François Vuillemin - La Bauche - miel
Camayos - Chainaz les frasses - chocolat
Lucien Georgelin - Virazeil - pâte à tartiner
La ferme du châtaignier - Lamastre - crème de châtaignes Bio
Glace des Alpes - Allonzier-la-Caille - glaces
Le Panier à café - Villaz - café
Un jardin sous les étoiles - La Roche sur Foron - tisanes Bio
Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye - Saint-Antoine l'Abbaye - hydromel
Cidrierie Les Pentes - Arith - cidre
Brasserie Maelström - La Balme de Sillingy - bières
Les Brasseurs Savoyards - Alby-sur-Chéran - bières et sodas Bio
Distillerie du Salève - Reignier - kombucha Bio
Les Vignes de Féchy - Féchy - vin
Vincent Courlet - Frangy - vin
Raymond Barlet & Fils - Jongieux - vin

INFORMATION ALLERGÈNES

PRODUITS	Lupin	Soja	Œufs et produits à base d'œufs	Gluten	Arachides	Crustacés	Chien	Mollusques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Coquilles	Crustacés	Arachides	Œufs et produits à base d'œufs	Gluten	Mollusques
Croques Belette			X														
Samossas					X												
Salève Orjobet Aravis																X	
Mont Joux, Aiguille verte					X												
Mont Rose					X											X	
Pâte à crêpes					X											X	
Beurre sucre Caramel Chocolat					X											X	
Pâte à tartiner					X												
Crème de chataignes																	
Miel citron Confiture																	
Pte percée Belle Etoile																	
Bonatti																	
Sauce salade																X	
Glaces tableau sur demande																	

 LUPIN et produits à base de lupin	 CÉLERI et produits à base de céleri	 ŒUFS et produits à base d'œufs
 GRaines de SÉSAME et produits à base de graines de sésame	 SOJA et produits à base de soja	 MOLLUSQUES et produits à base de mollusques
 POISSONS et produits à base de poissons	 LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	 Crustacés et produits à base de crustacés
 CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	 ARACHIDES et produits à base d'arachides	 Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
	 MOUTARDE et produits à base de moutarde	 ANHYDRIDE SULFUREUX et SULFITES supérieurs en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	 FRUITS À COQUE (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia ou Brésil, de Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	