

Nos Formules

PLAISIR - 20€

GALETTE PLAISIR

*

CAFÉ GOURMAND SIMPLE

(3 mini desserts du moment et espresso / allongé / au lait / noisette)

*

BOISSON SOFT ou SIROP/DIABOLO ou CRISTALINE/ SAN PELLEGRINO

GOURMANDE - 24€

GALETTE GOURMANDE ou SALADE

*

CAFÉ / THÉ GOURMAND

(3 mini desserts du moment et thé / latte / cappuccino / viennois)

*

VERRE DE VIN ou JUS DE FRUITS ou CIDRE ou INFUSION PÉTILLANTE BIO

Prix TTC en euros

Liste des allergènes disponible sur demande

Galettes Plaisirs

CHOISISSEZ UNE BASE : CRÊPE FROMENT (farine de blé) ou GALETTE SARRASIN (farine de sarrasin)

COMPLÈTE : jambon blanc, œuf, emmental, crème, ciboulette **12,5**

CHAMPÊTRE : jambon blanc, champignons poêlés, camembert, oignons confits, crème, emmental **12,5**

DOUCEUR BRETONNE : jambon blanc, œufs brouillés **10**

TRADITION TOMATE : œuf, champignons poêlés, tomates cerises, emmental, crème **12**

FERMIÈRE : poulet mariné rôti, emmental, œuf, oignons confits, crème, romarin **12**

CÉSAR : poulet mariné rôti, grana padano, salade verte, tomates cerises, emmental, sauce César, croûtons **12**

CHÈVRE MIEL : bûche de chèvre, emmental, miel, noix, crème **12,5**

SUPPLÉMENT poireaux, thon, saumon ou burrata **+3**

AUTRES SUPPLÉMENTS **+1,5**

SERVIE AVEC UNE SALADE COMPOSÉE

Galettes Gourmandes

CHOISISSEZ UNE BASE : CRÊPE FROMENT (farine de blé) ou GALETTE SARRASIN (farine de sarrasin)

NORDIQUE : saumon fumé, fondue de poireaux, aneth, citron **14,5**

BURRATA : jambon sec, burrata, salade verte, olives noires, tomates cerises, emmental, sauce balsamique, huile d'olive **16,5**

CAMPAGNARDE : viande hachée, pdt, oignons confits, camembert, tomates cerises, crème, emmental **13**

SAVEURS DE MONTAGNE : poulet mariné rôti, champignons, oignons confits, emmental, tomme de Savoie, ciboulette, crème **13,5**

FORESTIÈRE : poulet mariné rôti, légumes mijotés au lait de coco, champignons, emmental, herbes **13,5**

ITALIENNE : jambon sec, sauce pesto, grana padano, olives noires, tomates cerises, salade verte, mozzarella, emmental, huile d'olive **14**

VÉGÉTARIENNE : légumes mijotés au lait de coco, fromage végétal, tomates cerises, salade verte, olives noires, pignons de pin, sauce balsamique **14**

GRENOBLOISE : pdt, oignons confits, jambon cru, camembert, bleu, emmental, crème, noix **13**

SERVIE AVEC UNE SALADE COMPOSÉE

Salades

PROVENÇALE À LA BURRATA : salade verte, burrata, jambon sec, tomates cerises, olives noires, croûtons, huile d'olive, sauce balsamique **16,5**


TOSCANA : salade verte, mozzarella, tomates cerises, olives noires, grana padano, huile d'olive, sauce balsamique **13**

CÉSAR AU POULET MARINÉ : salade verte, poulet mariné rôti, croûtons, grana padano, tomates cerises, sauce César **13**


VÉGÉTARIENNE : fromage végétal, salade verte, tomates cerises, graines de chia, pignons de pin, olives noires, huile d'olive, citron **12**

MÉDITERRANÉE : thon, salade verte, tomates cerises, olives noires, croûtons, huile d'olive, sauce vinaigrette **13**

Crêpes sucrées



BEURRE SUCRE	5
NUTELLA	5
SUCRE CITRON	5
CHOCOLAT NOIR	5
MIEL CITRON	5
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	5
COULIS DE FRUITS ROUGES, SORBET CASSIS	5,5
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, COMPOTE DE POMMES À LA CANNELLE	5,5
NUTELLA, BANANE	6
COMPOTE DE POMMES À LA CANNELLE, SIROP D'ÉRABLE	6
CARAMEL AU BEURRE SALÉ, BANANE	6,5
CHOCOLAT NOIR, BANANE	6,5
SUPPLÉMENT CHANTILLY / BOULE DE GLACE	+1,5




Desserts *Fait maison*

MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOIS	4
TIRAMISU / TIRAMISU OREO	4
MEDOVIK (gâteau au miel)	4,5
GÂTEAU À LA CAROTTE (biscuit moelleux aux carottes et aux noix, garni d'une crème onctueuse au mascarpone)	4,5
CAFÉ GOURMAND SIMPLE (3 mini desserts du moment et espresso / allongé / au lait / noisette)	6,5
CAFÉ GOURMAND (3 mini desserts du moment et thé / latte / cappuccino / café viennois / matcha latte / cacao chaud)	8,5
GLACE ARTISANALE (1 boule / 2 boules / 3 boules)	3,5/6/8

Digestifs (4cl)

TEQUILA, VODKA, BAILEYS, KAHLUA, LIMONCELLO, GENEPI	5
CHARTREUSE	8





Boissons froides

COCA COLA, COCA CHERRY, COCA ZERO...33CL	2,5
ICE TEA, FANTA, SCHWEPPEES, SPRITE...33CL	2,5
JUS DE FRUITS (ORANGE, ANANAS, CRANBERRY, POMME, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE)...25CL	3
INFUSION PÉTILLANTE BIO  ...33CL	4
DIABLO...30CL (kiwi, cassis, grenadine, fraise, mojito, menthe,	2,5
SIROP...30CL (pêche, citron, citron vert)	1,5
SAN PELLEGRINO...50CL / 1L	2,5/4,5
CRISTALINE...50CL	2

Bières et Cidres


MONT BLANC (ROUSSE/BLANCHE/BLONDE)...33CL	5
MONT BLANC (VERTE/BLEU/VIOLETTE)...33CL	5
CIDRE (DOUX / BRUT)...25CL	3,5
CIDRE (DOUX / BRUT)...75CL	7
CIDRE BIO  (DOUX / BRUT)...75CL	9,5

Vins

	verre	25cl	50cl	bouteille
CÔTES DU RHÔNE  - rouge, sec	4	7	13	19
ALSACE PINOT NOIR  - rouge, sec	4,5	8	15	22
CÔTES DE PROVENCE  - rosé, sec	4	7	13	19
CÔTES DE GASCOGNE - blanc, sec/moelleux	4	7	13	19
VIN DE FR. PILLOU  - blanc, sec	-	8	15	22

Boissons chaudes

CAFÉ EN GRAINS BIO 

ESPRESSO / ALLONGÉ	1,5
NOISETTE / CAFÉ AU LAIT	2
CAPPUCCINO / LATTE	3
CAFÉ VIENNOIS / CACAO CHAUD VIENNOIS	4
MATCHA LATTE	4
THÉ BIO 	4
LAIT ALTERNATIF (NOIX DE COCO, SOJA, AMANDE)	+1,5

VERSIONS GLACÉES DISPONIBLES