

# Les DEUX LIONS

CRÊPERIE

## LA CARTE

Prix nets TTC - Service inclus  
Allergènes sur demande

### L'APERÔ DES 2 LIONS

Apéro-galettes : Petites galettes de sarrasin bio, fourrées et pliées – A partager

**Chorizo ibérique et Comté** 6,50 €

**Jambon cru – Beurre demi-sel ou piment d'Espelette Maison** 7,50 €

**Saumon fumé bio - Crème - Ciboulette** 8,50 €

**L'APERÔ DES 2 LIONS**

# **LE DEJEUNER DES 2 LIONS**

Menu disponible du mardi au vendredi jusqu'à 14h30

**16,50 €**

## **UNE GALETTE COMPLETE**

Jambon blanc artisanal

Œuf bio miroir

Comté

## **UN DESSERT**

Crêpe beurre doux ou demi sel Maison

Sucre roux

Ou

Chocolat maison

## **UNE BOISSON**

Jus de Pommes biologique

Ou

Verre de Jus de pommes pétillant

Ou

Soda

Ou

Verre de cidre brut ou doux

**LE MENU DEJEUNER**

# **LE MENU DES PETITS LIONS**

Jusqu'à 10 ans

**11,50 €**

## **UNE PETITE GALETTE ROULEE**

Jambon blanc artisanal

Œuf brouillé

Emmental

## **UN DESSERT**

Crêpe Traditionnelle Sucre ou Nutella

Ou

2 boules de glace

## **UNE BOISSON**

Jus de Pommes biologique ou sirop à l'eau

25 cl



**LE MENU DES PETITS LIONS**

*Toutes les galettes sont accompagnées d'une salade verte servie à part.  
Galettes de Sarrasin de la Maison Lou Gabissou (Haute-Vienne), moulu, bio et sans gluten*

## **LES GALETTES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES**

<b>Galette Complète</b> Jambon blanc artisanal, Comté, œuf bio miroir	12,00 €
<b>Galette des 2 Lions</b> Boudin noir, compotée d'oignons au cidre, écrasée de pommes de terre du limousin	14,50 €
<b>Galette Maraichère</b> Légumes de saison, œuf bio miroir, fromage de chèvre	13,50 €
<b>Galette de Guéméné</b> Andouille de Guéméné, œuf bio miroir, Comté, compotée d'oignons au cidre, condiment moutarde	15,50 €
<b>Galette Saumon bio</b> Saumon fumé bio, Crème ciboulette citron – Fondue de poireaux	15,00 €
<b>Salade Chèvre Chaud</b> Galettes roulées, chèvre chaud rôti, jambon cru, petits légumes, croutons	14,00 €

## **LES GALETTES DE SAISON**

<b>Galette Retour d'Auvergne</b> Saint-Nectaire, crème fraîche épaisse, pomme de terre, oignons confits, jambon cru d'Auvergne	15,00 €
<b>Galette Printanière</b> Asperges Vertes, petits pois frais, crème de petits pois, chorizo grillé, chèvre frais	15,00 €
<b>Galette Thaï</b> Poulet mariné, julienne de carottes, choux, pousses de soja	15,00€
<b>Galette du moment</b> A l'ardoise	cf ardoise

## **SUPPLEMENTS**

### **Supplément d'un ingrédient**

Œuf miroir, Comté, poêlée de champignons, compotée d'oignons, légumes du moment	2,00 €
---	--------

## **LES GALETTES SALEES**

*Pâte à crêpe à la farine de blé semi-complète et petit épeautre de la Maison Lou Gabissou (Haute-Vienne), Bio*

## **LES CREPES SUCREES**

<b>Traditionnelle Beurre Sucre</b> Beurre Maison doux, vanille ou demi-sel, sucre roux	6,00 €
<b>Traditionnelle Beurre, Citron</b> Beurre Maison doux, vanille ou demi-sel, sucre roux, citron	6,50 €
<b>Miel, Citron</b>	6,50 €
<b>Caramel, Beurre salé Maison</b> Caramel et Beurre salé Maison, boule de glace vanille	7,50 €
<b>Traditionnelle Banane, Chocolat</b> Banane rôtie, fondue de chocolat maison	7,50 €
<b>Chocolat Maison ou Nutella</b>	6,50 €

## **LES CREPES SUCREES DE SAISON**

<b>Paris-Brest</b> Crème praliné maison, crème glacée praliné, éclats de noisettes torréfiées, chantilly maison,	8,50 €
<b>Rhubarbe</b> Rhubarbe pochée au sirop de vanille, crème allégée, sorbet pomme	8,50 €
<b>Fraise</b> Compotée de fraises, fraises fraîches, sorbet citron yuzu	8,50 €
<b>Crêpe du moment</b> A l'ardoise	cf ardoise

## **SUPPLEMENTS**

Supplément chantilly maison ou copeaux d'éclats de chocolat noir	1,50 €
Boule de glace ( coco, caramel beurre salé, vanille)	2.00 €

## **LES CREPES SUCREES**

## **BOISSONS ET COLLATIONS**

### **Les Cidres et jus de pommes**

Cidre artisanal BRUT, Saint-Brice sur Vienne (75cl)	14,00 €	
Cidre artisanal DEMI – SEC, Saint-Brice sur Vienne (75cl)	14,00 €	
Cidre doux Rosé, Maison SASSY (75cl)	14,00 €	
Cidre – Le Brut Bio – Cidrerie de la Brique (Normandie) (75cl)	18,00 €	
Bouteille 33cl Brut Maison Sassy	4.80 €	
Bouteille 33cl Cidre 0.0%	4.80 €	
Verre Cidre	3,90 €	
Verre Cidre brut bio – Cidrerie de la Brique	4,80 €	
Cidre du moment		cf ardoise
Jus de Pommes pétillant (75cl)	12,00 €	
Verre jus de pommes pétillant	3,50 €	
Jus de Pommes (25 cl), Saint-Brice-sur-Vienne €		3,00

### **Les Bières (bouteille 33 cl)**

Bière Street Hop's , blonde belge	6,00 €	
Bière blonde Sorachi Ace Ventura, la brasserie des ahuris (Haute-Vienne)	6,00 €	
Bière Blanche des ahuris	6,00 €	

### **Les Vins et Champagne (75 cl)**

Languedoc rouge, Pic Saint Loup, Domaine La Costesse AOP Bio	31,00 €	
Bourgogne aligoté, Château La Chablienne, AOC	28,00 €	
Côte de Gascogne blanc IGP, Soif de Gascon	22,00 €	
Côtes de Provence rosé, Château Montaud, AOP	19,00 €	
Le Vin du moment		cf ardoise
Champagne Brut, Mercier	67,00 €	

Kir Cassis ou Framboise	3,50 €	
Kir breton	3,90 €	

<b>Calvados</b> servi au verre	7,00 €	
--------------------------------	--------	--

### **Softs, jus et eaux**

Coca-cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Ice Tea Pêche (33cl)	3,00 €	
Limounade (33cl)	3,00 €	
Perrier (33cl)	3,00 €	
San Pellegrino ½ L	4,00 €	
San Pellegrino 1L	6,00 €	
Eau Minérale Evian ½ L	4,00 €	
Eau Minérale Evian 1L	6,00 €	
Sirop à l'eau (Menthe, Grenadine, Framboise, Fraise, Cassis)	3,00 €	

## **BOISSONS ET COLLATIONS**