



ON TRINQUE AVEC UN DE NOS FAMEUX COCKTAILS AU CIDRE

Kir Belette 4€

Cidre (12,5cl), crème de châtaigne

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

Spritz Belette 5€

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

Le cocktail de saison 5€

Le cidre s'accorde à la saveur du moment !



ON GRIGNOTE UNE DE NOS PLANCHES DE SARRASIN À PARTAGER

Croques Belette, 6p 8.5€

Coeur de Savoie, jambon blanc, pesto du moment

Roulés, 6p 8.5€

Roulés de galette à la truite fumée, fromage frais, citron



ON GOÛTE NOTRE SUGGESTION DU MOMENT

Découvrez chaque mois une nouvelle proposition !

Liste des allergènes
en dernière page



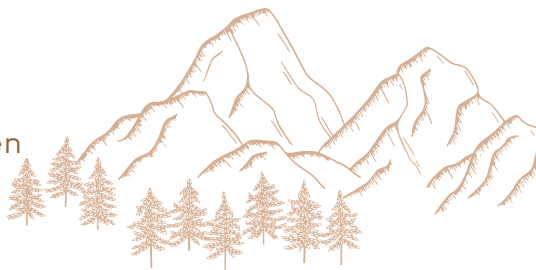
Préparations maison
Prix net - Service compris

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€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie

AIGUILLE VERTE 14.5€

Fromage crémeux de chèvre, épinards, miel, noix

ARAVIS 15€

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

JALLOUVRE 15.5€

Saucisse aux herbes, coeur de Savoie, choux poêlé, crème à la moutarde à l'ancienne

ORJOBET 14.5€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie, champignons poêlés

SEMNOZ 16.5€

Truite fumée, oeuf miroir, fondue de poireaux, citron

POINTE BLANCHE 15€

Coeur de Savoie, Bleu de Gex, Reblochon, salade d'endives et noix

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 !*

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

Rochebrune 8€

Galette au sarrasin, glace pistache, chocolat noir

Mont Blanc 8.5€

Pommes rôties, glace vanille, caramel beurre salé maison, noisettes

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

Val Fruits, Cercier

Cidre de Ferme Demi-sec Bio

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€

Poiré 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€

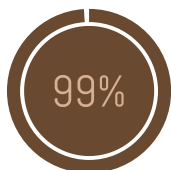
Liste des allergènes
en dernière page



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 !



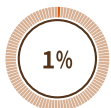
Créer du lien
avec nos
producteurs
passionnés

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 !



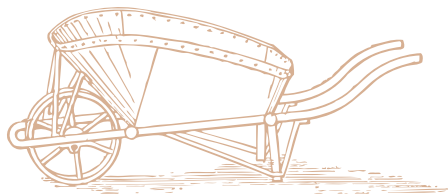
BELETTE A ÉTÉ LABELLISÉE 3 MACARONS ECOTABLE

**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
Cidrerie 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	Légumes	Œufs	Poissons	Produits à base de lait	Céréales	Gluten	Arachides	Œufs	Gluten	Œufs	Gluten	Œufs
Croques Belette												
Roulés, Semnoz												
Salève Orjobet Aravis												
Aiguille verte, Pointe Blanche												
Jallouvre												
Pâte à crêpes												
Beurre sucre Caramel Chocolat												
Pâte à tartiner												
Crème de chataignes												
Miel citron Confiture												
Pte percée Mont Blanc												
Rochebrune												
Sauce salade												
Glaces tableau sur demande												

LÉGÈRE et produits à base de légume	ŒUF et produits à base de lait	POISSON et produits à base de poisson	GLUTEN et produits à base de gluten	ARACHIDE et produits à base d'arachide	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten
GRANDES et produits à base de grande de grande	ŒUF et produits à base de lait	POISSON et produits à base de poisson	GLUTEN et produits à base de gluten	ARACHIDE et produits à base d'arachide	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten
POISSON et produits à base de poisson	ŒUF et produits à base de lait	POISSON et produits à base de poisson	GLUTEN et produits à base de gluten	ARACHIDE et produits à base d'arachide	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten
ŒUF et produits à base d'œuf	ŒUF et produits à base de lait	POISSON et produits à base de poisson	GLUTEN et produits à base de gluten	ARACHIDE et produits à base d'arachide	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten	ŒUF et produits à base d'œuf	GLUTEN et produits à base de gluten