



Nos gaufres salées

La Créole - 15€ / 8€ (demi portion)

Gaufre de carotte, filet de poulet aux épices massala, oignons marinés, ananas caramélisés et noix de coco servie avec (ou sans) sauce piquante

La forestière - 15€ / 8€ (demi portion)

Gaufre de carotte, sauce forestière garnie de marrons et méli-melo de champignons

La Royale cheddar - 15€ / 8€ (demi portion)

Gaufre de pomme de terre et cheddar, panée garnie de lardons, servie avec chips de pomme de terre et de patate douce maison et sauce cheddar

L'Avocat - 15€ / 8€ (demi portion)

Gaufre de carotte, guacamole maison, quartiers d'avocat accompagnés de crevettes sautées, de morceaux de mangue et d'un oeuf poché

La 3 Saumons - 17€ / 9€ (demi portion)

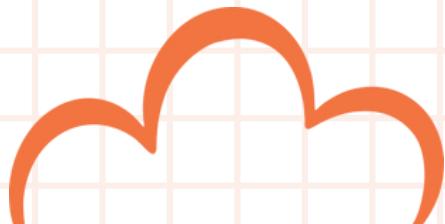
Gaufre citronnée à l'aneth avec déclinaison de trois saumons : saumon mariné à l'huile d'aneth, saumon cru sashimi et saumon mi-cuit, crème d'aneth

La Chèvre - 13€ / 7€ (demi portion)

Gaufre de carotte, sauce au chèvre, miel et figues, garnie de rondelles de fromage de chèvre parsemée de noix grillées

La gaufre du moment - voir ardoise

Toutes nos gaufres sont faites maison et accompagnées d'une salade et peuvent être proposées en version sans gluten/sans lactose





Nos desserts

Cookie - 3€

Brownie (sans gluten) - 3€

Supplément crème anglaise OU chantilly + 1€

Crème chocolat (IG bas) - 3€

Cheese cake - 4,5€

Milk shake - 4€

Oreo - Daims - Fruits rouges

Supplément chantilly +1€

Gaufre sucrée - 4,5€

(Nocciolata - sucre - beurre de cacahuète- confiture de fraise ou de pêche - caramel au beurre salé maison + 1€)

Supplément chantilly + 1€

Gaufre gourmande 7€

Dessert du moment - voir ardoise



Tous nos desserts sont fait maison

Toutes nos gaufres peuvent être proposées en version sans gluten/sans lactose