

Boissons Fraîches :

Jus de Fruit Granini : 25 cl 2,60 €

Pomme, Fraise, Ananas, Orange, Tomate, ACE

Soda : 33 cl 2,50 €

Coca-Cola, Coca-Zéro, Schweppes Agrumes ou Tonic, Orangina, Limonade, Ice-Tea

Eau Minérale ou Gazeuse : 50 cl 2,00 €

Cristaline, San Pellegrino, Perrier(33cl)

Sirop à l'eau : 1,60 €

Anis, Citron, Fraise, Framboise, Menthe, Pêche, Orgeat, Grenadine

Boissons Chaudes :

Café ou Thé Gourmand : 8,00 €

(crêpe au sucre, mignardise, coupe de fruit de saison, 1 boule de glace ou sorbet au choix, café ou thé)

Chocolat Chaud : 3,00 €

Thé ou Infusion : 2,00 €

(Ceylan, EARL Grey, Jasmin, Thé vert Menthe, Sencha, Verveine, Rooibos)

Café ou Décaféiné : 1,60 €

Pot de Lait : 0,30 €

Prix net TTC service compris

Les Apéritifs :

Ricard	3,00 €
Kir (pêche, cassis, framboise ou châtaigne)	3,80 €
Martini Blanc / Rouge	3,80 €
Blanc Moelleux	3,80 €
Porto	3,90 €
Picon Blanc Moelleux	4,00 €
Whisky, Vodka ou Rhum ambré (soda ou jus de fruit au choix)	5,00 €
Chouchen Chamillard (apéritif breton au miel)	5,50 €
Rosé Pamplemousse	6,00 €
Apérol Spritz	8,00 €
Fizz Ginger	8,00 €
(Blanc moelleux, Ginger Beer, jus pomme-ramboise-groseille, sirop de fraise, glace pilée)	

Les Bières :

Jacquemart Blonde Pression : (local bio) 25 cl	3,50 €
Picon Bière Blonde Pression : 25 cl	4,00 €
Jacquemart Brune : (local bio) 33 cl	5,00 €
Blanche Hermine (bière bretonne, douce et fruitée) 33 cl	5,00 €
Bonnets rouge (bière bretonne aux baies de sureaux) 33 cl	5,00 €
Duchesse Triple (bière bretonne, forte et fruité) 33 cl	5,00 €
Cervoise Lancelot (bretonne douce au goût de miel) 33 cl	5,00 €

Cidres Val de Rance :

Cru Médaille d'argent Doux ou Brut 75 cl :	9,60 €
Cru Doux ou Brut 33 cl :	3,80 €
	<u>Bolée :</u> <u>1/2 Litre :</u> <u>Litre :</u>
Brut ou Doux :	2,40 € 4,30 € 7,90 €

Vin de France (PICHET)

Du Domaine Lou Moulin d'Oli à Violès Vaucluse (84)

	<u>Verre</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>
Rouge, Rosé ou Blanc :	3,00 €	4,80 €	6,90 €

Les Crêpes ou Galettes Salées : (Accompagnées de salade)

<u>La Tibou :</u> Jambon, Emmental	8,50 €
<u>La Complète :</u> Jambon, Oeuf, Emmental	9,50 €
<u>La Poulette :</u> Emincé de poulet, Crème, Curry, Emmental	9,50 €
<u>La Bolo :</u> Emmental, Bolognaise Maison	9,80 €
<u>La Catalane :</u> Emmental, Poivrons marinés, Chorizo	10,60 €
<u>La Chevrette :</u> Chèvre, Miel, Emmental, Crème	11,00 €
<u>La Pissaladière :</u> Emmental, Oignons confits, Anchois, Olives noires	11,50 €
<u>La Morue :</u> Emmental, Crème, Brandade de Morue	11,80 €
<u>La Forestière :</u> Emmental, Crème, Poêlé de champignons, Jambon	12,00 €
<u>Norvège :</u> Saumon fumé, Crème à l'Aneth, Emmental	12,30 €
<u>La Fromagère :</u> Emmental, Crème, Chèvre, Roquefort, Emmental	12,90 €
<u>La Savoyarde :</u> Reblochon, Pomme de terre, Lardons, Crème, Emmental, Oignons confits	13,00 €

Prix net TTC service compris

Pâte à Crêpe maison = farine au froment, oeuf, lait, huile de tournesol, sel, cidre brut.

Vinaigrette maison : Moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique, miel, huile d'olive & tournesol, sel, poivre

Pâte à Galette maison = Farine au sarrasin, eau, sel de Guérande.

Trace éventuel de produits allergènes demander renseignement en caisse.

Les Salades Repas :

<u>La Maraichère :</u>	7,00 €
Salade, Tomate, Pomme de terre, Poivrons marinés, Oignons confits	
<u>La Biquette :</u>	12,00 €
Salade, Toast de Chèvres chaud, Lardons, Tomate	
<u>La Pêcheur :</u>	12,50 €
Salade, Saumon fumé, Aneth, Tomate, Citron	
<u>L'Aveyronnaise :</u>	13,00 €
Salade, Tomate, Roquefort, Poire, Noix	
<u>La Drômoise :</u>	13,50 €
Salade, Tomate, Caillette, Raviole, Noix	

Les Gratins de Ravioles :

(15 Min de cuisson, Accompagnés d'une salade)

<u>Nature :</u>	9,00 €
<u>À la Bolognaise :</u>	10,20 €
<u>Au Roquefort :</u>	11,50 €
<u>Au Reblochon, Lardons & Oignons confits :</u>	11,50 €
<u>Au St Marcelin :</u>	12,00 €
<u>Aux Champignons :</u>	12,00 €
<u>Au Saumon Fumé :</u>	12,50 €

Les Omelettes :

(Accompagnées de salade)

<u>La Simple :</u>	6,00 €
Oeuf, Emmental, Crème	
<u>La Jambon :</u>	6,50 €
Oeuf, Emmental, Jambon, Crème	
<u>La Haché :</u>	6,80 €
Oeuf, Emmental, Bolognaise, Crème	
<u>La Marine :</u>	7,80 €
Oeuf, Emmental, Saumon fumé, Aneth, Crème	
<u>La Montagnarde :</u>	8,00 €
Oeuf, Emmental, Reblochon, Pomme de terre, Lardons, Crème	

Prix net TTC service compris.

Trace éventuel de produits allergènes demander renseignement à la prise de commande.

Les Gaufres Salées : (Accompagnées d'une salade)

<u>La Charcutière :</u>	10,00 €
Emmental, Mozzarella, Jambon	
<u>La Bohémienne :</u>	10,50 €
Emmental, Mozzarella, Chorizo, Poivrons marinés	
<u>La Tartiflette :</u>	10,80 €
Emmental, Mozzarella, Lardons, Reblochon	
<u>La Parisienne :</u>	11,30 €
Emmental, Mozzarella, Jambon, Poêlé de champignons	
<u>La Poulinette :</u>	11,50 €
Emmental, Mozzarella, Poulet au curry	
<u>La Saumonette :</u>	11,70 €
Emmental, Mozzarella, Saumon, Crème à l'Aneth & Citron	
<u>La Fromagerie :</u>	11,80 €
Emmental, Mozzarella, Roquefort, Chèvre	

Formule Enfant 8,00 €

* * * *

Voir menu des P'tits Chefs

* * * *

Prix net TTC service compris.

Pâte à Crêpe maison = farine au froment, oeuf, lait, huile de tournesol, sel, cidre brut.

Vinaigrette maison : Moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique, miel, huile d'olive & tournesol, sel, poivre

Pâte à Galette maison = Farine au sarrasin, eau, sel de Guérande.

Pâte à gaufre maison : Farine au froment, lait, levure chimique, oeufs, sel, beurre demi-sel

Trace éventuel de produits allergènes demander renseignement à la prise de commande.

Les Crêpes Ou Galettes Sucrées :

<u>La Classique</u> :	2,80 €
Sucre, Beurre	
<u>L'Ancienne</u> :	3,20 €
Confiture (Abricots, Fraise, Framboise, Orange Amer)	
<u>L'Acide</u> :	3,40 €
Sucre, Citron	
<u>La Bretonne</u> :	3,50 €
Caramel beurre salé	
<u>La Winnie</u> :	3,70 €
Miel, Noix	
<u>La Choc</u> :	3,80 €
Chocolat fondu	
<u>La Nut</u> :	4,00 €
Nutella	
<u>L'Ardèche</u> :	4,30 €
Crème de marron, Chantilly	
<u>La Best</u> :	4,50 €
Nutella, Banane, Chantilly	
<u>La Monoï</u> :	5,00 €
Chocolat fondu, Noix de coco râpée, Glace coco, Chantilly	
<u>La Caféine</u> :	5,20 €
Chocolat fondu, Amandes effilées, Glace café, Chantilly	
<u>La Gourmande</u> :	5,60 €
Nutella, Banane, Amandes effilées, Glace Vanille, Chantilly	
<u>L'Armorique</u> :	5,80 €
Caramel beurre salée, Amandes effilées, Glace Caramel, Chantilly	
<u>La Suzette</u> :	6,00 €
Marmelade d'orange, Sucre, Grand-Marnier Flambé	
<u>La Belle Hélène</u> :	6,80 €
Chocolat fondu, Poire au sirop, Eau de vie de poire Flambée	
<u>Café ou Thé Gourmand</u> :	8,00 €
Crêpe au sucre, mignardise, coupe de fruit de saison, 1 boule de glace ou sorbet au choix, café	

Prix net TTC service compris.

Pâte à Crêpe maison = farine au froment, oeuf, lait, huile de tournesol, sel, bière.

Pâte à Galette maison = Farine au sarrasin, eau, sel de Guérande, oeuf.

Trace éventuelle de produits allergènes demander renseignement à la commande.

Les Gaufres Sucrées :

<u>La Blanche</u>	3,00 €
Sucre glace	
<u>La Grand-Mère :</u>	3,50 €
Confiture, Chantilly (Abricot, Fraise, Framboise ou Orange Amer)	
<u>La Ferrero :</u>	4,00 €
Nutella, Chantilly	
<u>La Quiberon :</u>	4,00 €
Caramel beurre salé, Chantilly	
<u>La Barry :</u>	4,50 €
Chocolat Fondu, Chantilly	
<u>La Berthier (mon banquier) :</u>	5,00 €
Nutella, Caramel beurre salé, chantilly	
<u>La Délicieuse :</u>	5,50 €
Banane, Nutella ou Chocolat Fondu, Chantilly	
<u>La Tahitienne :</u>	6,00 €
Chocolat Fondu, Noix de Coco Rapé, 1 Boule de glace Coco, Chantilly	
<u>La Gargantuesque :</u>	6,50 €
Chocolat Fondu ou Nutella, 1 Boule de glace Vanille, Chantilly, Amandes Effilées	

Les Glaces Batons :

<u>Magnums :</u>	3,50 €
Classique, Amandes ou Double Caramel	
<u>Ben & Jerry :</u>	3,50 €
Cookie's and Cream	
<u>Haribo Pousse Pousse :</u>	2,50 €
Glace Vanille & Fraise, Bonbon Haribo	
<u>Super Twister :</u>	2,50 €
Glace à l'eau Orange & Fraise	

Prix net TTC service compris.

Pâte à gaufre maison : Farine au froment, lait, levure chimique, oeufs, sel, beurre demi-sel

Trace éventuelle de produits allergènes demander renseignement à la commande

Coupes, Pots, Cornets De Glace ou Sorbets :

Carte d'Or Sélection Prestige

Saveurs :

Vanille , Chocolat, Caramel Fleur de sel, Café, Marron, Coco, Pistache, Menthe Chocolat, Fraise, Citron jaune, Framboise, Poire, Cassis

1 Boule : 2,60 €

2 Boules : 3,40 €

3 Boules : 4,10 €

La Chant De l'Heure : 5,80 €

2 Boules Pistache, 1 Boule Vanille, Chocolat Fondu, Chantilly

Le Chocolat Liégeois : 6,00 €

2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Chocolat Fondu, Chantilly

La Caramel Liégeois : 6,00 €

2 Boules Caramel fleur de sel, 1 Boule Vanille, Caramel, Chantilly

Le Café Liégeois : 6,00 €

2 Boules Café, 1 Boule Vanille, 1 Café Ristreto, Chantilly

La Fruit Rouge : 6,30 €

1 Boule Fraise, 1 Boule Framboise, 1 Boule Cassis, Chocolat chaud, Chantilly

L'Ardéchoise : 6,50 €

1 Boule Vanille, 1 Boule Marron, Crème de marron, Chantilly

Les Profiteroles : 6,50 €

3 choux fourrés glace Vanille, Chocolat fondu, Chantilly

Le Colonel : 6,60 €

2 Boules Citron Jaune, Vodka

L'After Eight : 6,80 €

2 Boules Menthe Chocolat, Get27, Chocolat Fondu

La Poire Belle Hélène : 8,00 €

2 Boules Glace Vanille, Poire en sirop, chocolat fondu, Eau de vie de Poire, Chantilly

Supplément Chantilly ou Nappage : 0,50 €