

LA GALETOIRE

D E P U I S 1 9 7 8

FABRICATION ARTISANALE

Nos galettes sont réalisées à la commande. Cela induit parfois un peu d'attente au profit d'une meilleure qualité que nous souhaitons privilégier. Nous bénéficions d'un savoir-faire de près de 50 ans au cours desquels ont été transmis les secrets de fabrication de nos galettes et crêpes réalisées de façon artisanale.

LE BLÉ NOIR

Nous avons sélectionné la farine de blé noir (harpe noire) 100% bretonne - Moulin du Gouret qui bénéficie du sigle officiel européen d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Le blé noir cultivé en Bretagne ne supporte aucun traitement, ni herbicide ni produit phytosanitaire, sa résistance naturelle fait de lui le candidat parfait pour l'agriculture biologique.

Grâce à son climat et la qualité de son terroir, la Bretagne est une terre de prédilection pour cette plante appartenant à la famille des polygonacées, au même titre que la rhubarbe.

Semé entre mai et juin, le blé noir cultivé en Bretagne se récolte entre septembre et octobre. Son cycle de vie est simplement rythmé par la pluie et le soleil.



Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

APÉRITIFS

Vin blanc + crème*	12cl	4,90 €
Breton (cidre+crème*)	12cl	4,90 €
Normand (cidre+crème*+calvados)	12cl	5,90 €
*cassis de Dijon, pêche, mûre, violette, framboise, pamplemousse.		

Américano apéritif	16% vol.	8cl	5,90 €
Martini blanc, rouge	14,4% vol.	8cl	5,90 €
Rosé crème* pêche ou pamplemousse	13% vol.	16cl	4,90 €
Pommeau de Normandie	17% vol.	12cl	6,00 €
Ricard	45% vol.	2cl	4,90 €
Whisky Campbell	40% vol.	4cl	5,90 €
Whisky Chivas 12ans	40% vol.	4cl	7,00 €
Whisky Coca Campbell	40% vol.	4cl	7,00 €

Supplément citron ou sirop 0.50€

EAUX

	100cl	50cl
Vittel	6,90 €	3,90 €
San Pellegrino	6,90 €	3,90 €

DIGESTIFS

Calvados 15 ans d'âge	42% vol.	4cl	7,50 €
Get 27	21% vol.	4cl	6,50 €
Bailey's	17% vol.	4cl	6,50 €
Rhum Cubain Eminente	41,3% vol.	4cl	8,90 €

SOFTS

Jus de pomme Bio Verre	25cl	3,90 €
Jus d'orange pur jus Verre	25cl	3,90 €
Jus d'ananas Granini	25cl	4,50 €
Jus de fraise Granini	25cl	4,50 €
Jus d'abricot nectar	25cl	4,50 €
Sirop** à l'eau	25cl	3,00 €

**citron, pêche, violette, passion, menthe, grenadine, fraise.

Limonade	25cl	3,50 €
Diabolo (Sirop**)	25cl	3,90 €
Orangina	25cl	4,50 €
Schweppes agrum's	25cl	4,50 €
Perrier	33cl	4,50 €
Lipton Ice Tea Pêche	25cl	4,50 €
Coca Cola	33cl	4,90 €
Coca Cola zéro	33cl	4,90 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso et allongé	2,50 €
Double expresso	4,10 €
Café lait	3,50 €
Déca expresso et allongé	2,50 €
<u>Infusion</u> : tilleul, camomille, verveine citron ou menthe	3,90 €
Chocolat chaud	4,90 €
<u>Thé</u> : vert, vert menthe, citron, jasmin, earl grey, fruits rouges, passion-vanille	3,90 €
Supplément lait	0,50 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETOIRE

CIDRE DE NORMANDIE

Le cidre et poiré du pays d'Auge proviennent du Manoir de Grandouet – cidrerie familiale, producteur et récoltant (14)

Les cidres de la Manche proviennent de la Cidrerie de la Brique créée en 1953 au coeur du Cotentin (50)

		75 cl	50 cl	33 cl	Verre 19cl
Cidre AOP fermier pays d'Auge BIO	4,5% vol.	13,90 €			
Cidre doux de la Manche	2,5% vol.	11,90 €	7,90 €		3,90 €
Cidre brut de la Manche	4,5% vol.	11,90 €	7,90 €		3,90 €
Cidre brut de la Manche IGP BIO	4,5% vol.	12,90 €			
Cidre brut "brick" 33 cl BIO (bouteille)	4,5% vol.			5,50 €	
Cidre rosé naturel de la Manche	3% vol.	12,90 €			
Poiré fermier du pays d'Auge BIO	4% vol.	13,90 €			

BIÈRES

		50 cl	33 cl	25 cl
Pression LEFFE	6,6% vol.	8,60 €	5,70 €	4,60 €
Panaché		6,50 €	4,40 €	3,40 €
Monaco		6,70 €	4,60 €	3,60 €
Heineken	5% vol.			3,50 €
Desperados	5,9% vol.		6,00 €	
Heineken sans alcool				3,50€

VINS ROUGES

		75 cl	50 cl	25 cl	Verre 16 cl
St Chinian AOP	13% vol.	18,90 €			
Côte du Rhône AOP	14% vol.		7,50 €	5,50 €	4,50 €

VINS ROSES

		75 cl	50 cl	25 cl	Verre 16 cl
Pays du Var rosé Gris IGP	12,5% vol.	16,90 €			
Côteaux de l'Ardèche IGP	13% vol.		7,50 €	5,50 €	4,50 €

VINS BLANCS

		75 cl	50 cl		Verre 16 cl
Côteaux de l'Ardèche IGP (sec)	13% vol.		7,50 €		4,50 €
Côte de Bergerac AOP (moelleux)	11% vol.	17,90 €			4,90 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETOIRE

LES GALETTES SPECIALES

100% SARRASIN

PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

- NORMANDE : *Andouille, Camembert, crème, oignons cuits au cidre, pommes de terre sautées* 14,90 €
- SAVOYARDE : *Reblochon, crème, oignons cuits au cidre, lardons, pommes de terre sautées* 14,90 €
- NORDIQUE : *Saumon fumé (tranche entière), crème fraîche, citron frais, Emmental* 14,90 €
- BOCAGE : *Andouille, crème fraîche, oignons cuits au cidre, œuf, Emmental* 14,90 €
- AVEYRONNAISE : *Steak haché (125g), sauce Roquefort maison, œuf, Emmental* 14,90 €
- JURASSIENNE : *Jambon fumé Serrano, œuf, Comté* 13,90 €
- 3 FROMAGES : *Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque* 13,90 €
- CHEVRETTE : *Chèvre, lardons, crème* 12,90 €
- RACLETTE : *Jambon blanc et jambon Serrano, raclette, pommes de terre sautées, oignons cuits au cidre, crème fraîche* 14,90 €
- BOUCHERE : *Steak haché (125g), Emmental, oignons cuits au cidre, pommes de terre sautées, sauce poivre maison* 14,90 €
- VEGETARIENNE : *Ratatouille maison composée de poivrons, aubergines, courgettes, tomates, oignons, œuf* 13,90 €
- HOT DOG BRETON : *Saucisse fumée entière (120g), Emmental, sauce miel-moutarde maison* 13,90 €
- FORESTIERE POULET : *Comté, œuf, émincés de filet de poulet, champignons cuisinés* 14,90 €
- ESPAGNOLE : *Emmental, Chèvre, chorizo poêlé, tomates séchées marinées* 13,90 €



Steak haché, saucisse fumée, jambon, Andouille - Origine France



Fromages de Normandie au lait cru - Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

LES GALETTES CLASSIQUES

100 % SARRASIN

PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Galette *Beurre salé*

4,90 €

Les galettes complètes :

Complète	: <i>Jambon blanc, Emmental, oeuf</i>	10,90 €
Complète Champignons	: <i>Jambon blanc, Emmental, oeuf, champignons frais cuisinés</i>	11,90 €
Complète Oignons	: <i>Jambon blanc, Emmental, tomates séchées marinées, oignons</i>	11,90 €
Complète Crème	: <i>Jambon blanc, Emmental, champignons frais cuisinés, crème</i>	11,90 €
Super Complète	: <i>Jambon blanc, Emmental, oeuf, champignons frais cuisinés, crème</i>	12,90 €

Les galettes au Chèvre et/ou Epinards :

Classique Chèvre	: <i>Chèvre, miel, amandes</i>	10,90 €
Classique Epinards	: <i>Chèvre, épinards, oeuf</i>	10,90 €
Classique Saumon	: <i>Saumon fumé (tranche entière), épinards, crème, Emmental</i>	13,90 €

Les accompagnements :

• Pommes de terre sautées maison	4,90 €
• Bol de salade	3,90 €

Les suppléments :

• <i>oignons, œuf, Emmental, champignons, épinards, tomates marinées, crème fraîche</i>	2,00 €
• <i>fromages : Camembert, Raclette, Livarot, Pont l'évêque, Roquefort, Chèvre</i>	2,50 €
• <i>jambon fumé Serrano ou blanc, lardons</i>	2,50 €
• <i>saumon fumé (tranche entière), steak haché, saucisse fumée(120g)</i>	3,00 €

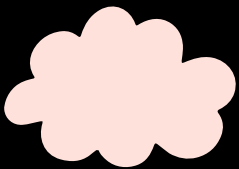
Fromages de Normandie au lait cru - Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel



Le Menu enfant



jusqu'à 12 ans



10.90 €

Au choix sur une galette de sarrasin ou crêpe froment:

Jambon-Oeuf ou Jambon-Emmental ou Oeuf-Emmental

+ 1 boisson de 25 cl (sirop* à l'eau, limonade, jus d'orange)

*fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette, passion.

+ 1 crêpe Nutella® ou confiture**

**fraise, abricot, oranges amères, myrtille, framboise

- Vanille intense
- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Café pur Arabica
- Menthe / chocolat
- Pistache et ses morceaux
- Smarties ®

ou

1 boule de glace

-

parfum au choix:

- Fraise
- Noix de coco
- Framboise
- Passion
- Pomme verte
- Citron



Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

D E P U I S 1 9 7 8

CARTE DES
DESSERTS

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

Farine de froment du Moulin de Caen

Les crêpes classiques

• Sucre	4,00 €
• Beurre sucre	4,90 €
• Beurre sucre cannelle	5,90 €
• Beurre sucre citron frais	5,90 €
• Beurre sucre orange fraîche	5,90 €
• Caramel au beurre salé maison	5,90 €
• Caramel beurre salé chantilly	6,90 €
• Chocolat noir maison	5,90 €
• Chocolat noir maison amandes	6,90 €
• Chocolat noir maison chantilly	6,90 €
• Chocolat noir maison et confiture oranges amères	6,90 €
• Confiture (<i>Fraise, abricot, oranges amères, myrtille, framboise</i>)	5,90 €
• Banane chocolat noir maison	6,90 €
• Banane Nutella®	6,90 €
• Crème de Marron	5,90 €
• Miel amandes grillées	5,90 €
• Miel citron frais	5,90 €
• Nutella®	5,90 €
• Nutella® chantilly	6,90 €
• Nutella® amandes grillées	6,90 €
• Pommes caramélisées maison	6,90 €
• Pommes caramélisées maison, crème, cannelle	7,90 €
• Pommes caramélisées maison et caramel au beurre salé maison	7,90 €

Les suppléments : 1,50€

miel, chocolat noir, caramel, chantilly, amandes grillées, sirop d'érable, noix coco râpée

Boule de glace parfum au choix dans la carte des glaces 2 €

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTTOIRE

Farine de froment du Moulin de Caen

Les crêpes gourmandes 9,90€

- CAENNAISE : *Pommes caramélisées maison, caramel au beurre salé, glace caramel, amandes*
- GOURMANDE : *Banane, chocolat noir maison, chantilly, amandes, glace vanille*
- BELLE HELENE : *Chocolat noir maison, poires au sirop, glace vanille, chantilly, amandes*
- IRLANDAISE : *Pommes caramélisées maison, Bailey's, glace vanille, amandes*
- FIVE O'CLOCK : *Chocolat noir maison, noisettes, glace menthe, chantilly, amandes*
- CANADIENNE : *Pommes caramélisées maison, sirop d'érable, glace vanille, amandes*
- BOUNTY : *Chocolat noir maison, noix de coco râpée, glace Coco, chantilly, amandes*
- CHATAIGNE : *Crème de marron, glace vanille, chantilly, amandes*
- DELICE : *Chocolat noir maison, noisettes, glace pistache, chantilly, amandes*

Les crêpes flambées 9,90€

- PAYS D'AUGE : *Pommes caramélisées maison, crème fraîche, flambée au Calvados*
- SUZETTE : *Beurre, sucre, flambée au Grand Marnier, orange pressée*
- MARTINICAISE : *Banane chocolat, flambée au Rhum*

Les suppléments : 1,50€

miel, chocolat noir, caramel, chantilly, amandes grillées, sirop d'érable, noix coco râpée

Boule de glace parfum au choix dans la carte des glaces 2 €

Café ou thé gourmand 9,90€

POMMES CARAMELISEES MAISON, MINI ECLAIR, MINI MUFFIN,
BOULE DE GLACE VANILLE



Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

D E P U I S 1 9 7 8

CARTE DES
GLACES

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

NOS COUPES GLACÉES

Coupe belle Hélène 3 boules: 9,90 €

*Vanille intense, poires au sirop,
sauce chocolat, amandes et chantilly*

Pistacchio 3 boules: 9,90 €

*Pistache et ses morceaux, chocolat noir,
amandes et chantilly*

Banana split 3 boules: 9,90 €

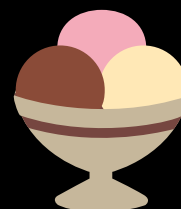
*Vanille intense, chocolat et ses morceaux,
coeur de fraise, chocolat chaud, banane fruit,
amandes et chantilly*

Dame blanche 3 boules: 9,90 €

*Vanille intense, chocolat chaud,
amandes et chantilly*

Les Liégeois 3 boules: 9,90 €

- *Chocolat Liégeois, sauce chocolat,
amandes et chantilly*
- *Café Liégeois, sauce café, amandes
et chantilly*
- *Caramel Liégeois, sauce caramel,
amandes et chantilly*



Café ou thé gourmand 9,90 €

POMMES CARAMÉLISÉES MAISON, MINI ECLAIR, MINI MUFFIN,
BOULE DE GLACE VANILLE



Boule de glace

1 boule : 3,90 € - 2 boules : 5,90 € - 3 boules 7,90 €

Supplément chantilly : 1,50 €

- | | |
|----------------------------|----------------|
| • Vanille intense | • Fraise |
| • Caramel au beurre salé | • Noix de coco |
| • Chocolat et ses morceaux | • Framboise |
| • Café pur Arabica | • Passion |
| • Menthe / chocolat | • Pomme verte |
| • Pistache et ses morceaux | • Citron |
| • Smarties ® | |



Les crèmes glacées et sorbets sont fabriqués en France.



Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

NOS HORAIRES

Lundi	:	Fermé
Mardi	:	Fermé
Mercredi	:	12H-14H 19H-22H
Jeudi	:	12H-14H 19H-22H
Vendredi	:	12h-14H 19H-22H
Samedi	:	12h-14H 19H-22H
Dimanche	:	12H-14H 19H-21H30

Réservations



02 31 85 45 28



lagalettoirecontact@gmail.com

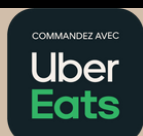
Réservation en ligne

<https://la-galettoire.eatbu.com>

Uber Eats - Commande et livraison à domicile

Toilettes à l'étage.

L'établissement fait l'objet d'une dérogation d'accessibilité
aux toilettes pour les personnes handicapées.



Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel