

CRÊPES SALÉES
FARINE DE SARRASIN
(SALTED CREPES)

3 Fromages *Emmental, Chèvre, Bleu* ----- 13.50 €
Emmental, Goat cheese, Blue cheese

Classique *Emmental, Oeuf, Jambon cuit* ----- 14.50 €
Emmental, Egg, Ham

La Chèvre *Chèvre, Jambon, Tomates* ----- 14.50 €
Goat Cheese, Ham, Tomatoes

La Provençale *Ratatouille, Oeuf* ----- 15.00 €
Ratatouille, Egg

La Végétarienne *Emmental, Tomates, Parmesan, Pesto* ----- 15.50 €
Emmental, Tomatoes, Parmesan, Pesto

La Savoie *Oeuf, Jambon cru, Tomme de Savoie* ----- 16.00 €
Egg, Ham, Tomme de Savoie

L'Américaine *Emmental, Oeuf, Viande Hachée* ----- 16.50 €
Emmental, Egg, minced meat

La Basquaise *Emincé de poulet, Poivrons, Oignons, Sauce* ----- 17.00 €
Minced chicken, Peppers, Onions, Tomato sauce

La Norvégienne *Crème ail et fines herbes, Saumon Fumé, Tomates* --- 17.00 €
Garlic and herbs cream Smoked Salmon, Tomatoes

La Terroir *Jambon cru, Parmesan, Truffe d'été, sauce truffe* ----- 20.00 €
*Ham, Parmesan, Summer truffle**

SALADES
(SALADS)

La Luberon ----- 15.00 €
Salade, Tomates, Concombre, Than, Anchois, Œuf, Olives Noires Oignons Rouges
Salad, Tomatoes, Cucumber, Tuna, Anchovy, Egg, Black Olives, Red Onions

La Chèvre Chaud ----- 15.00 €
Salade, Tomates, Toast Chèvre, Olives Noires, Oignons Rouges, champignons frais
Salad, Tomatoes, Goat Cheese Toast Black Olives, Red Onions, fresh mushrooms

L'Océane ----- 16.00 €
Salade, Avocat, Saumon fumé, Tomates, Oignons Rouges, Citron
Salad, Avocado, Smoked salmon, Tomatoes, Red Onions, Lemon

La Truffée ----- 22.00 €
Salade, Tomates, Burrata, Truffe d'été, jambon cru, basilic, olives noires*
Salad, Tomatoes, Burrata, Summer Truffle, Black Olives, Ham, basil*

**Selon la saison
according to season*

LA CRÊPERIE

CRÊPES SUCRÉES
FARINE DE BLÉ
(SWEET CREPES)

Sucre *Sugar* ----- 3.00 €

Sucre, Citron *Sugar, Lemon* ----- 3.50 €

Sucre, Beurre *Sugar, Butter* ----- 3.50 €

Sucre, Cannelle *Sugar, Cinnamon* ----- 4.00 €

Sucre, Cannelle, Citron *Sugar, Cinnamon, Lemon* ----- 4.50 €

Confiture (abricot, fraise) *Apricot or strawberry marmalade* 4.00 €

Crème de Marron *Chestnut cream* ----- 4.50 €

Nutella ----- 5.50 €

Nutella, Noix de Coco *Nutella, Coconut* ----- 6.00 €

Caramel Beurre Salé *salted butter caramel* ----- 5.50 €

Grand Marnier ----- 6,50 €

Miel *Honey* ----- 6.00 €

Sirop D'Erable *Maple syrup* ----- 6.00 €

Spéculoos *Spéculoos biscuits* ----- 6.00 €

Sirop de lavande *lavender syrup* ----- 6.00 €

***Supplément : Banane ou chantilly** ----- 1.00 €

GLACES
(ICE CREAM)

1 Boule ----- 3.00 €

2 Boules ----- 5.50 €

3 Boules ----- 7.50 €

Parfums de glaces

Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Pistache, Café,

Passion, lavande

Ice cream flavors

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon, Pistachio, Coffee,

Passion, Lavender

ALCOOLS
(ALCOHOL)

Cidre doux ou brut
Sweet or raw cider

Balée - 25 cl ----- 4.50 €

Bouteille - 75 cl ----- 13.00 €

Vins de Gordes
Wine of Gordes
IGP VAUCLUSE

Rosé, Rouge ou Blanc (Chardonnay)

Verre 12cl ----- 4.00 €

Pichet 50cl ou 1l ----- 9 € / 16 €

Bières
Beer

Demi - 25cl ----- 4.00 €

Pinte - 50cl ----- 7.00 €

BOISSONS FRAICHES
(COLD DRINKS)

Orangina ----- 3.50 €

Perrier ----- 3.50 €

Ice Tea ----- 3.50 €

Fanta ----- 3.50 €

Sprite ----- 3.50 €

Coca ----- 3.50 €

Coca Zero ----- 3.50 €

Oasis ----- 3.50 €

Sirop ----- 3.50 €

Orange ou Citron pressé 5.00 €

Bouteille Eau Minérale --- 2.50 € 50 cl / 4,50 € 1l
Still water

Bouteille Eau Pétillante --- 3.50 € 50 cl / 5,50 € 1l
Sparkling water

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BOISSONS CHAUDES
(HOT DRINKS)

Café (coffee) ----- 2.50 €

Café Allongé (long) ----- 3.00 €

Café noisette ----- 3,50 €

Cappuccino ----- 4.00 €

Chocolat Chaud (Hot Chocolate) ----- 4.00 €

Thé ----- 3.50 €
Noir, vert, Rooibos

Infusion ----- 3.50 €
Lavande, verveine

10€ Minimum

