



Glaces Artisanales

- **Chocolat Liégeois** 8,00€
(Boule vanille, boule chocolat, chocolat maison, crème fouettée)
(Vanilla ice cream, chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream)
- **Café Liégeois** 8,00€
(Boule vanille, boule café, coulis de café, crème fouettée)
(Vanilla ice cream, coffee ice cream, coffe coulis, whipped cream)
- **Framboisine** 8,00€
(Boule chocolat noir, boule framboise, coulis framboise, crème fouettée)
(Chocolate, raspberry, raspberry coulis, whipped cream)
- **Dame Blanche** 8,00€
(Boule vanille, boule de glace caramel beurre salé, et coulis caramel beurre salé maison, crème fouettée)
(Vanilla, salted butter, caramel coulis, whipped cream)
- **Créoline** 8,00€
(Boule coco, boule rhum-raisin, coulis caramel beurre salé maison, crème fouettée)
(Coconut, rhum and raisin, caramel coulis, whipped cream)
- **Bora Bora** 8,00€
(2 boules coco, chocolat maison, poudre de coco, crème fouettée)
(2 coconut, hot chocolate, coconut powder, whipped cream)
- **Flowers** 8,00€
(Boule violette, boule rose, coulis framboise maison, crème fouettée)
(Violet, rose, raspberry coulis, whipped cream)
- **Tutti Frutti** 8,00€
(Boule fraise, boule passion, boule poire, coulis framboise maison, crème fouettée)
(Strawberry, passion fruit, pear, raspberry coulis, whipped cream)

Nos coupes glacées ne sont pas modifiables

Tout supplément sera facturé +1,50€
(Chocolat chaud, coulis, crème fouettée)

Tous nos tarifs s'entendent TTC et service compris.

la petite cour
CRÊPERIE



Pause déjeuner

● Bowl Tomate - Mozza

(Mozzarella di buffala, tomates cerises, mâche, huile basilic maison, blinis de blé noir)
(Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, lamb's lettuce, homemade basil oil, black wheat blinis)



Petit bowl 7,00€



Grand bowl 13,50€



Galettes

(Sarrasin français Moulin du Pavillon écrasé sur meule de pierre)
CREPS MEAL (french buckwheat four crushed on stone wheel)

● Complète 11,00€

(Jambon blanc supérieur origine France, emmental, œuf plein air)
(Ham, emmental cheese, egg)

● Trois fromages 13,90€

(Emmental, chèvre, bleu d'Auvergne AOP, crème aux 2 poivres de Madagascar)
(Emmental cheese, goat cheese, blue cheese, cream)

● Cabri 13,90€

(Chèvre, miel "Maison des Abeilles Gaborit", emmental, concassé de noix)
(Cheese, goat cheese, honey, emmental, walnut)

● Veggie 13,00€

(Ratatouille façon "La Petite Cour", huile basilic maison)
(Ratatouille, basil oil)

● Norvégienne 14,50€

(Saumon de Norvège "fumé au bois de hêtre", emmental, crème d'aneth, zestes de citron maison)
(Salmon, emmental cheese, cream, aneth, lemon zest)

● Savoyarde 14,90€

(Emmental, raclette, jambon de pays supérieur d'origine France, pommes de terre de l'île de Ré A.O.P.)
(Emmental cheese, raclette cheese, cured ham, potatoes)

● Crispy 14,90€

(Bacon grillé, oignons frits, emmental oeuf)
(Grilled bacon, fried onions, Emmental cheese, egg)

Tout supplément ou changement sera facturé 2€ (Hors Saumon +4€)



Crêpes

Suppl. crème fouettée 1,50€

Suppl. glace 3,00€

● Farandole (Beurre salé, sucre) 3,90€

(Salted butter, sugar)

● Confiture maison (Fruit de saison) 4,80€

(Seasonal fruit)

● Chocolat maison 4,80€

(Homemade chocolate)

● Caramel beurre salé maison 4,80€

(Homemade salted butter caramel)

● Miel (Miel Maison des abeilles Gaborit) 4,80€

(Honey)

● Nutella (Nutella®) 4,90€

● Flambée (Grand Marnier®) 6,00€

● Crème de marrons (De l'Ardèche) 4,80€

(Chesnut cream)

● Citron (Crème de citron Maison) 4,80€

(Salted butter, sugar, lemon curd)

● La Petite Cour (Confiture de lait de Normandie) 4,90€

(Salted butter, milk jam)

● Orange Grand-Marnier (Chocolat maison, écorces d'orange, glace clémentine de Corse, Grand-Marnier) 7,50€

(Homemade chocolate, orange peel, Corsican clementine ice cream, Grand Marnier)

● Mi-Choco (Caramel beurre salé, chocolat maison, glace vanille) . . 7,50€

(Salted butter caramel, hot chocolate, vanilla ice cream)

● Mont-Blanc (Crème de marron, glace vanille, crème fouettée) . . . 8,00€

(Chesnut cream, vanilla ice cream, whipped cream)

● Bounty (Chocolat maison, poudre de coco, glace noix de coco, . . . 8,00€

crème fouettée)
(Homemade chocolate, coconut powder coconut ice cream, whipped cream)