



Crêperie La CASA

NOS GALETTES

Nos galettes au pur blé noir

et feuilles de salade verte, vinaigrette

(Farine BIOLOGIQUE du Moulin de la Brosse à St Lumine de Coutais (44))

Les classiques à composer

Beurre à composer (avec supplément à 2€) :

3,60€

- Emmental râpé fin
- Œuf plein air (fermier)
- Tomates cuisinées en été
- Caponata en hiver (aubergine, olive, céleri branche, tomates, sucres, câpres, raisin corinthe)
- Champignons bruns

Les complètes

Jambon supérieur sans nitrite, œuf de plain air, emmental râpé

9,90€

Andouille de Begein  (85 Saint Malo du bois) – Médaille d'or,

11€

œuf de plein air, emmental râpé



Crêperie La CASA

NOS GALETTES

Nos spécialités

La Brigantine : Andouille de Begein , pommes fruits poêlées 10,20€

La Trinquettes : Fromage de chèvre, jambon de Vendée, miel, noix 13€

La Tourmentin : Coquilles St Jacques sur lit de poireaux, crevettes, crème fraîche 19,90

La Spinnaker : Reblochon, pommes de terre, oignons, jambon de pays, crème fraîche 15€

La Grande-Voile : Jambon de pays, œuf de plein air, champignons, crème fraîche 13,50€

L'Artimon : Truite fumée, poireaux, crème fraîche 17€

La 3 fromages : Chèvre, Emmental et Curé Nantais 14€

La Végétarienne : Emmental râpé, tomates, oignons, champignons 9,90€

La Foc : Curé Nantais, jambon de pays, pommes de terre 14€

La Spéciale PONTONS : Galette de Blé Noir en lamelles sur son lit de salade verte, truite Bio fumée au bois de Hêtre (44 Rezé), crème fraîche et ciboulettes 14,90€

Les Glaces du Maître Artisan Glacier

Maître Artisan Glacier : la garantie d'un produit d'exception

Fabrication Artisanale : une sélection de parfums fabriqués artisanalement dans le respect de la pure tradition
Originalité et Qualité : des recettes qui allient originalité et noblesse des ingrédients

Glaces



Café
au café 100 % Arabica



Caramel beurre salé
au caramel, au beurre et au sel
de Guérande



Nougat
à la crème de nougat Chabert et Guillot®
avec éclats de nougat, miel et amandes



Yaourt
au lait de Savoie



Pistache
à la pâte de pistache de Sicile
avec éclats de pistaches



Noix de coco
à la noix de coco avec coco râpée



Rhum-raisin
au Rhum Saint-James® avec raisins
Golden Choice marinés maison



Glace avec éclats de Daim®
glace panna cotta légèrement vanillée
aux véritables éclats de Daim®
avec marbrage caramel

Chocolat
au cacao et coeur
de Guanaja Valrhona®



Grand Marnier®
au Grand Marnier® avec écorces
d'oranges confites et marinées



Menthe blanche
à la menthe blanche extra forte



***Crème brûlée**
à la crème, goût légèrement vanillé,
marbrage sauce caramel et éclats de caramel



Confiture de lait



Vanille
à la vanille Bourbon de Madagascar,
au beurre d'Echiré et aux oeufs



Vanille Macadamia
à la vanille Bourbon avec un marbrage
à la sauce caramel et brisures de noix
de macadamia caramélisées



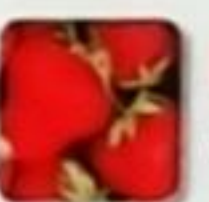
Sorbets



Passion
42 % de fruits



Citron vert
27 % de fruits



Fraise Sengana
62 % de fruits



Framboise
52 % de fruits

Mangue
45 % de fruits



Abricot
60 % de fruits



Ananas
59 % de fruits



Pêche de vigne
pêche de vigne vallée
du Rhône, 58 % de fruits



Nos Coupes Glacées

Coupe 1 boule 2,90€

Coupe 2 boules 4,90€

Coupe 3 boules 6,90€

Coupe Façon Tatin 6,90€

**1 boule Tarte tatin et ses pommes
caramélisées, Chantilly**

Coupe Mojito de Glace 7,50€

**Sorbet citron vert, glace menthe blanche,
glace mojito**

Coupe Mojito de Glace et son
Shooter de Rhum Blanc* (2 cl) 9,50€

Coupe Découverte 6,90€
6 billes de sorbets

Coupe Menthe Pastille 7,50€
Glace Menthe Pastille, billes menthe blanche

Coupe Menthe Pastille
et son Shooter* (2 cl) 9,50€

Nos Crêpes de Froment

Farine biologique produite en Bretagne

Beurre 2,90€

Sucre 2,80€

Beurre, sucre 3,30€

Miel 4,30€

Confiture 4,30€

Abricot, fraise ou orange

Citron pressé 4,90€

Crème de citron 5,30€

Crème de marron 5,40€

Chocolat maison 5,50€

Caramel au beurre salé
maison 5,80€

Frangipane maison 5,90€

Nutella® 5,90€

Chocolat, amandes effilées 5,90€

Chocolat, noix de coco 5,90€

Banane, chocolat maison 6,90€

Banane, caramel
au beurre salé maison 6,90€

Mi-choco 6,50€

Mi-caramel, mi-chocolat

Pommes caramélisées 5,80€

Tatin 6,90€

**Pommes caramélisées, caramel au beurre
salé**

La Gourmande 9,90€

**Pommes caramélisées, caramel au beurre
salé, 1 boule vanille, chantilly**

**Agrémentez vos crêpes d'une touche
gourmande** !**

1 touche 2,00€

2 touches 2,60€

3 touches 3,60€

Supplément flambage (au choix : Calvados,
Cointreau, Rhum ou Grand Marnier*) 2,50€

Supplément boule de glace 2,90€

**Chantilly, amandes effilées, caramel au beurre salé maison,
chocolat maison, flocons de noix de coco, coulis de fruits rouges maison.

Prix nets - service compris. Photos non-contractuelles. Suggestion de présentation.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photos «KENTY» - reproduction interdite. Imprimé en avril 2023.