

les galettes de sarrasin

crêpes salées 100 % farine de blé noir (sans gluten) bio

les simples	
Beurre salé salted butter.....	3.40 €
Jambon /comté ou Oeuf bio/jambon ou Oeuf bio/comté	6.60 €
ham with cheese or egg with ham or egg with cheese	
Complète (jambon blanc - comté - oeuf bio).....	7.90 €
ham - cheese - bio egg	

les gourmandes	
Rustique... (camembert au lait cru - jambon blanc - crème fraîche) camembert - ham - fresh cream.....	7.90 €
Reine.. (jambon blanc - comté - champignons de Paris frais - persillade - sauce tomate maison, marjolaine, olives).....	8.90 €
ham - comté - mushrooms - tomatoe sauce - parsley with garlic - marjoram - olive	
Royale. (jambon blanc -comté - champignons de Paris frais persillade - sauce tomate maison, marjolaine, olives, oeuf bio, rocamadour) ham - comté - goat cheese - egg - mushrooms - tomatoe sauce - parsley with garlic - olive - marjoram.....	11.70€
Carnivore.. (Boeuf haché bio - comté- oeuf bio - émincé d'oignon rouge - tomates cerises) minced beef - comté - egg - onion - cherry tomatoes.....	9.50 €
Citadine.. (Boeuf haché bio - champignons de Paris frais - persillade - crème fraîche) minced beef - mushrooms - parsley with garlic - fresh cream).. Garrigue... (rocamadour - miel - pignons de pin - ciboulette).....	9.50 € 7.90 €
goat cheese - honey - pine kernels - chives	

les spécialités	
Ratatouille ou Poêlée de légumes selon saison .. 9.70 € (Ratatouille ou légumes de saison - comté) mixed vegetables stew - comté - nut oil	
Ratatouille ou Poêlée de légumes selon saison gourmande 10.90 € (Ratatouille ou légumes de saison - comté - oeuf bio) mixed vegetables stew - comté - nut oil	
Paysanne.. (champignons de Paris frais - persillade - lardons aubergines bio grillées ou épinards selon saison) mushrooms - diced bacon - grilled egg plant - persley with garlic our spinach with fres cream depending on season	9.70 €
Alpage... (lardons - oignons cuits - pommes de terre - crème fraîche - reblochon au lait cru)..... diced bacon - onion - potatoes - fresh cream - cheese "reblochon"	9.70 €
Charcutière.. (andouille de Guémené - sauce tomate poitrine grillée - emmental français)..... french "guémené" sausage - tomatoes sauce - smoked streaty bacon - cheese	9.60 €

la mer	
Méditerranéenne	11.50 €
(oignons cuits façon pissaladière - filets de rouget - tapenade maison - crème d'anchois) cooked onions - filet of red mullet - mashed olives - anchovy paste	
Irlandaise	11.90 €
(saumon fumé bio - pommes de terre - crème fraîche - oeufs de saumon - aneth - ciboulette) smoked salmon - potatoes - fresh cream - egg of salmon - dill - chives	
Côte-ouest	13.60 €
(St Jacques flambées au whisky - fondue de poireaux safranée maison) St Jacques - alcohol - coloured with saffron fondue of leeks	

Supplément oeuf extra egg.....	1.30 €
---------------------------------------	--------

TOUS NOS FROMAGES SONT AU LAIT CRU
All our cheeses are raw milk

les crêpes de froment

crêpes sucrées 100 % farine de froment bio lait et oeufs bio

les simples	
Sucre sugar.....	3.10 €
Beurre salé salted butter	3.40 €
Beurre salé sucre salted butter, sugar.....	3.70 €
Confiture jam.....	3.60 €
Miel honey.....	5.00 €
Sirop d'érable maple syrup.....	5.00 €
Citron frais non traité fresh lemon.....	5.50 €
Eau de fleur d'oranger water of orange flower.....	5.00 €
Nutella nutella.....	5.00 €
Crème de marron chesnut cream.....	5.00 €

les gourmandes	
Caramel au beure salé caramel with salted butter.....	5.00 €
Chocolat d'origine Pérou Valrhona chocolate.....	6.30 €
Pommes caramélisées apples whith caramel.....	7.00 €
Pommes caramélisées flambées calvados	9.00 €
apples whith caramel with calvados	
Miel - amandes almonds honey.....	6.00 €
3C caramel au beurre salé - chocolat - chantilly.. 8.50 € caramel salted butter - chocolate - chantilly	
Flambée with alcohol.....	8.00 €
(rhum ou calvados ou grand marnier)	

les super gourmandes	
Provence	9.90 €
(glace miel amande - sorbet mandarine - amandes effilées - pralin - miel de lavande local - calisson d'aix) almonds honey ice cream - sorbet mandarin - honey - almonds - calisson d'aix	
Epicée	9.90 €
pommes caramélisées - glace cannelle - poudre de speculos - poivre - cannelle grilled apple with caramel - cinnamon ice cream - speculos - peper	
Spéciale marron	9.90 €
crème de marron - glace vanille - marron glacé - chantilly - pralin chesnut cream - vanilla ice cream - iced chesnut - chantilly - pralin	
Caraïbes	9.50 €
banane tiédie - sauce chocolat - glace vanille - coco râpée warm banana - chocolate sauce - vanilla ice cream - grated coco	
Délice	9.00 €
Caramel au beurre salé - glace vanille - chantilly caramel salted butter - vanilla ice cream - chantilly	
Mont-blanc	9.50 €
2 boules de glace vanille - sauce chocolat - chantilly - amande effilées 2 balls vanilla ice cream - chocolate sauce - chantilly - almonds	
Tonique	9.90 €
glaces gingembre et chocolat - gingembre confit - sauce chocolat ginger and chocolate ice cram - confi ginger - chocolate sauce	

Supplément chantilly extra chantilly.....	130 €
Supplément flambage extra alcohol	5.50 €