



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

En 1953, Léa et Marcel CHAUVEL, mes grands-parents, achètent le Restaurant « L'ÉLEPHANT » à Palaiseau dans L'Essonne. Ils tiennent cet établissement pendant 10 ans puis reviennent dans leur ville natale, L'Hermitage, en 1964. Marcel crée le HAC FOOT en 1965 avec Georges Dubois et y appose son emblème « L'ÉLÉPHANT » portée aujourd'hui par l'ensemble des associations de L'Hermitage Athlétique Club. À travers cette histoire familiale nous sommes très heureux de vous accueillir à « L'ÉLÉPHANT »

Accueil, simplicité, convivialité, qualité et fraîcheur des produits font partie de nos valeurs.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

CIDRE COET ALBRET

CHARCUTERIE « Label rouge »

LEGUMES

FARINES

GLACES ARTISANALES

VINS et ALCOOLS

FUMAGE ARTISANAL

SPLO

MIEL

SO BREIZH

“Morgan BERTHELOT : Artisan Cidrière”

“Carole et Jean-Bastien TRUBERT : Le Châtellier”

“Maxime et Vincent BOCEL: La haie de St Gilles”

“MOULIN de la CHARBONNIERE : maison blanche”

“Éric ELIEN : Artisan Glacier”

“Benoit et Tiphaine : CAVAVIN”

“Jean-Philippe DROUIN : L'Atelier Fumage”

“Société des produits laitiers de l'Ouest”

“Loïc JEGO “

“Distributeur alimentaire: viandes”

BÉDÉE

PACÉ

PACÉ

ST GRÉGOIRE

TRÉGUEUX

MORDELLES

BÉDÉE

L'HERMITAGE

MONTAUBAN

BRÉAL



BOISSONS

APÉRITIFS

Kir Breton, Kir vin blanc 12cl	4,40€
Ricard 2cl	3,90€
Kir pétillant 12cl	5,90€
Saumur pétillant Rosé 15cl	7,90€
Whisky Old war wick 4cl	7,90€
Whisky Moon Harbour "Signature" 4cl	8,90€
Whisky Bellevoye 4cl	10,90€
Martini blanc ou rouge, Porto 4cl	4,90€



SOFTS

IceTea, Schweppes agrumes 33cl	4,20€
Breizh Cola ou Cola Zéro 33cl	4,50€
Plancoët Intense 33cl	4,20€
Orangina 25cl	4,20€
Limonade 33cl	3,50€
Diabolo 33cl	3,90€
Sirop à l'eau 25cl	2,20€
Jus de fruits 25cl	4,20€
Orange, Abricot, ananas, tomate	
Jus de pomme artisanal 25cl	4,60€

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Bière pression :	4,50€	5,50€	8,50€
Leffe Blonde, Hoegaarden Blanche			
Sainte Colombe bouteille :		6,80€	
Ambrée, Blonde			
Roazhon bouteille :		6,80€	
Blonde Américan Pale Ale			

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Plancoët Plate	3,90€	5,90€
Plancoët Fines Bulles	4,20€	6,20€

CIDRES COAT-ALBRET

	37,5cl	75cl
Brut ou Demi-sec	7,90€	13,90€
Fruité	7,90€	13,90€
Extra Brut		15,90€
Brut (Magnum 150cl)		27,90€
Verre 25cl		4,60€
Pichet 50cl		8,80€

Prix nets en euros



À L'HEURE DE L'APERÔ

COCKTAILS

Le Plougastel 15cl	9,50€
Le Griotte 15cl	8,50€
Le Couleur Passion 15cl	8,50€
Planteur maison 25cl	8,50€
Américano maison 25cl	8,50€
L'Éléphant Rose 25cl	8,50€
Apérol Spritz 25cl	8,50€
Punch de L'Éléphant 25cl	9,50€
Louloumout 25cl	9,50€
Britz 25cl	7,90€
Marthuro 25cl	7,90€
Gin & Tonic 25cl	9,50€



MOCKTAILS

25cl

Le Manou : Multifruits Caraïbos, jus de pomme artisanal COAT-ALBRET.	6,90€
Le Casi 18 : Purée de fraise, jus de citron vert/menthe, limonade.	6,90€

POUR GRIGNOTER

Planche charcuterie 2/4 pers	14,90€
Planche charcuterie & fromages 2/4 pers	14,90€
Galette saucisse apéro	6,50€
Portion de frites maison	5,50€

SUIVEZ NOUS SUR INSTA !



REPAS DE GROUPE SUR RÉSERVATION

PENSEZ À NOS PLANCHES, GALETES, CRÊPES À EMPORTER POUR VOS DINETTES À LA MAISON !



NOS FORMULES

FORMULE DE L'ÉLÉPHANT 2 PLATS 17,90€

Sauf soir et week-end

ENTRÉE ou DESSERT du JOUR

PLAT ou GALETTE du JOUR

FORMULE DE L'ÉLÉPHANT 3 PLATS 21,90€

Sauf soir et week-end

ENTRÉE

PLAT ou GALETTE du JOUR

DESSERT du JOUR

FORMULE GOURMANDE 19,90€

Sauf soir et week-end

PLAT ou GALETTE du JOUR

CAFÉ GOURMAND ou THÉ GOURMAND (+1,00€)

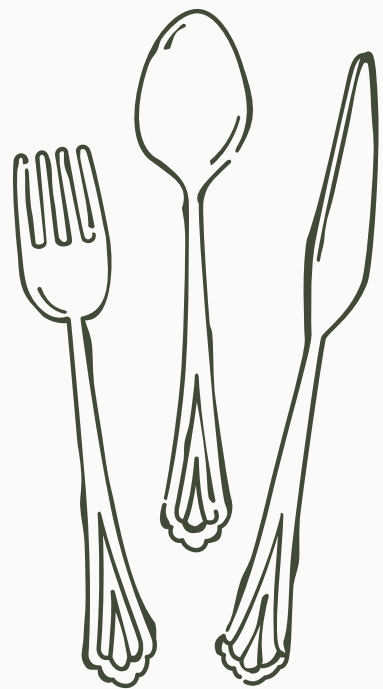
FORMULE EXPRESS 14,90€

Sauf soir et week-end

1 GALETTE COMPLÈTE

1 CRÊPE BEURRE SUCRE ou CHOCOLAT ou
CAMEL au BEURRE SALÉ

VERRE de CIDRE ou JUS de POMME ARTISANAL ou CAFÉ



PLAT OU GALETTE DU JOUR 13,90€

Sauf soir et week-end

FAUX-FILET BRETON 300G 25,90€

Sauce poivre, Frites maison et Salade

MENU ÉLÉPHANTEAU

(jusqu'à 10 ans)

12,90€

Galette jambon œuf

ou

Galette jambon emmental

ou

Nuggets maison, frites

Une boule de glace au choix

ou

Crêpe beurre sucre ou chocolat

Jus de pomme artisanal ou sirop à l'eau

DESSERT DU JOUR 7,80€

CAFÉ GOURMAND 9,90€

THÉ GOURMAND 10,90€

Prix nets en euros

NOS SARRAZINES

NOS SPÉCIALITÉS GOURMANDES accompagnées d'une salade verte

CRICRI	17,80€
Foie gras poêlé, magret de canard fumé artisanal, oignons cuisinés, glace pain d'épice	
ROGER	14,80€
Chèvre snacké, miel, poitrine fumée grillée "label rouge", tomates cuisinées	
MAMOU	17,80€
Coquilles Saint-Jacques snackées à la plancha, fondue de poireaux à la crème, Sauce Mamou	
SERGE	15,80€
Champignons à la crème, tomates cuisinées, pommes de terre sautées, poitrine fumée grillée, emmental	
MEV	15,80€
Camembert rôti, poires caramélisées, pommes de terre sautées, poitrine fumée grillée, noix	
GG	15,80€
Andouille de Guémené, pommes caramélisées, oignons cuisinés, Sauce moutarde à l'ancienne	
PHIL	13,90€
Chorizo snacké, chèvre rôti, tomates cuisinées	
RENÉ	15,80€
Fromage à raclette, Lardons grillés, pommes de terre sautées, oignons cuisinés	
MARYVONNE	16,80€
Saumon fumé artisanal « label rouge », quenelles de crème ciboulette légèrement citronnée	
NONO	14,40€
Chèvre rôti, œuf au plat, fondue de poireaux à la crème	
TINTIN	13,90€
Saucisse grillée "label rouge", frites maison, sauce au choix	

LES GALETTES

Beurre	3,90€
Chèvre, miel ou caramel au beurre salé	6,90€
Tomates cuisinées, poitrine fumée grillée	7,90€
Champignons à la crème, lardons grillés	6,90€
Andouille de Guémené	7,90€
Poireaux à la crème, jambon	7,90€
Jambon emmental ou jambon oeuf	7,40€
Complète (Jambon de la ferme du châtelier "label rouge", oeuf, emmental)	9,50€
Complète tomates cuisinées	10,90€
Supplément salade	2,90€
Composez votre galette sur la base d'une galette beurre	2,40€
Jambon, oeuf, emmental, tomates cuisinées, oignons cuisinés, champignons à la crème, fondue de poireaux à la crème, lardons grillés, miel	

NOS CRÊPES

LES SPÉCIALITÉS GOURMANDES

CATHY	10,60€
Pommes caramélisées, Caramel au beurre salé, Glace caramel beurre salé, Crumble maison	
DD	10,60€
Cookies maison, Glace cookies avec morceaux, Sauce chocolat et Chantilly	
PIWI	9,60€
Banane caramélisée, Sauce chocolat, Chantilly	
MÉMÉ	9,60€
Flambée au calvados, Sorbet pomme cidrée, Pommes caramélisées	
TITI	10,60€
Frangipane maison, Poires caramélisées, Sauce chocolat, Amandes effilées grillées	
MINOU	9,60€
Crème citron maison, Eclats de meringue, Chantilly	
CHATON	10,60€
Poires et pommes caramélisées, Glace Palet Breton, Sauce caramel chocolat, Chantilly	
THÉO	10,60€
Crème passion maison, Sorbet exotique Ginger, Coulis de mangue, Crumble maison, Chantilly	
GAID	9,60€
Galette de Sarrazin, Glace noix de coco, Sauce chocolat, Coco râpée	
POUPOU	9,60€
Glace Menthe Chocolat, Sauce Chocolat, Amandes effilées grillées, Chantilly	

LES CRÊPES

Beurre, Sucre ou Nature	3,90€
Beurre sucre	4,50€
Chocolat maison	6,40€
Caramel au beurre salé maison	6,40€
Miel	4,90€
Citron	4,90€
Confiture (fraise, abricot, mûre, myrtille)	4,90€
Pommes caramélisées	6,60€
Pâte à tartiner maison	6,90€
Crème de marrons	5,90€
Frangipane maison	7,50€
Banane chocolat	7,50€
Flambée (Rhum ou Calvados ou Grand Marnier)	7,50€
Supplément flambage et boule de glace	3,50€
Suppléments(Chantilly)	1,90€

Prix nets en euros

NOS GLACES

LES COUPES GLACÉES

FRANCIS

10,90€

Glace Cookies, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Éclats de cookies maison, Chantilly

PAPOU

10,90€

Glace Chocolat, Glace Café Espresso, Glace Caramel au Beurre Salé, Sauce Chocolat Caramel Beurre Salé, Chantilly

L'ÉLÉPHANT

10,90€

Glace Palet Breton, Glace Vanille Gousse, Pommes caramélisées, Caramel au Beurre Salé, Craquants de crêpes, Chantilly

LÉA

10,90€

Sorbet Exotique Ginger, Sorbet Citron Vert, Sorbet Fraise, Coulis de Mangue, Chantilly

ANDRÉ

10,90€

Glace Noisette du Piémont, Glace Chocolat, Caramel au beurre salé, Kinder Bueno, Chantilly

MARCEL

8,50€

2 Boules Pomme Cidrée, Calvados

SANTONI

8,50€

2 Boules Mojito, Rhum, Menthe Fraîche

SERVANE

9,90€

Glace coco, Glace chocolat, Sauce chocolat, Crumble maison, Coco râpée, Chantilly

LES GLACES ARTISANALES

1 BOULE 3,50€

2 BOULES 6,50€

3 BOULES 9,50€

LES PARFUMS :

Vanille gousse, Fraise, Chocolat pur beurre de cacao, Caramel au beurre salé, Café Espresso, Citron vert, Cassis noir de Bourgogne, Exotique Ginger, Cookies, Palet breton, Pomme cidrée, Mojito, Noix de coco, Noisette du Piémont, Menthe Chocolat, Pistache (Supplément Chantilly 1,90€)

Prix nets en euros



CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

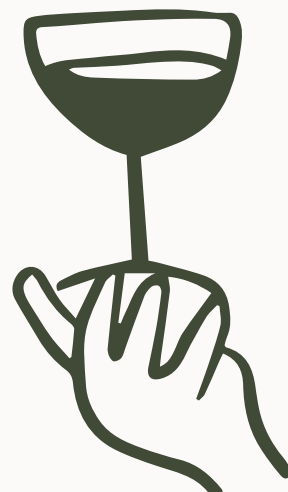
	12cl	50cl	75cl
Loire-Touraine Sauvignon "Domaine de la Renne"	5,00€		25,00€
Quincy AQC "Le champ aux lièvres"	7,00€		34,00€
Grignan-les-Adhemar AOP "Domaine de Montine"	6,00€		28,00€
Loire-Vendanges d'automne IGP "Le pinot Gris"	5,50€		26,00€

LES VINS ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
Coteaux Varois en Provence AOP "La Chapelle"	6,00€	18,90€	30,00€
Cévennes IGP Collines du Bourdic "Éclat de gris"	5,50€	16,90€	26,00€

LES VINS ROUGES

	12cl	50cl	75cl
Graves AOC - Bordeaux "Château La Rose Sarron"			32,00€
Ventoux AVP "Domaine Brunely"			28,00€
Côtes du Rhône AOC "Domaine la Pellegrine"	6,50€	18,90€	30,00€
Languedoc AOC - Grès de Montpellier "Château d'Assas"	6,50€	18,90€	30,00€
Loire Saumur Champigny AOC "Château Raynières"	5,50€	16,90€	25,00€



BOISSONS CHAUDES

Café	2,30€
Décaféiné	2,30€
Café crème	2,50€
Thé/ Tisane	4,20€
Chocolat	4,00€
Chocolat viennois	4,50€

LES DIGESTIFS

	4cl
Calvados AOC « Domfrontais 3ans »	6.90€
Bas armagnac VSOP	6.90€
Rhum « La Mauny » Martinique (ambré)	8.90€
Rhum "Connexion" La Barbade, Plougoumelen	8.90€
Speak Easy "Liqueur de Menthe Poivrée"	6.90€
Bailey's, Get 27, Get 31	6.40€

LES BULLES

	12cl	75cl
Champagne "Baron Albert" AOP Champagne		60,00€
Saumur Rosé Louis de Grenelle AOC "Si irrésistible"	7,90€	42,00€

Prix nets en euros