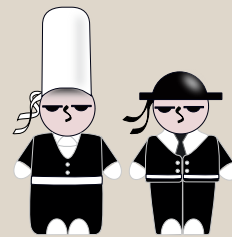


CRÊPES DE FROMENT BIO



Prix TTC

Miel et noix / Honey and walnuts	5.30	Beurre-sucre / butter and sugar	2.80
Beurre sucre citron Butter, sugar and lemon juice	3.80	Chocolat maison Homemade chocolate	4.20
Pâte à tartiner chocolat-noisette bio (sans huile de palme) Organic hazelnut spread (without palm oil)	5.00	Chocolat maison-coco Homemade chocolate and coconutz	5.00
Caramel au beurre salé maison Homemade salted butter caramel	4.20	Crème de marron / Chestnut cream	4.20
Confiture (fraise, framboise, mûre, myrtille, abricot ou orange) Choice of strawberry, raspberry, blueberry, apricot, black currant or orange jam	3.50	Chocolat maison-noix Homemade chocolate and walnuts	5.00
Beurre de pomme et sirop d'érable Butter apple sauce and maple syrup	6.00	Chocolat maison-amandes Chocolate and almonds	5.00
		Chocolat maison - banane Homemade chocolate and banana	5.20

La Ronsarde	10.50	La Marie-Luce	11.50
Poire, chocolat et crème fouettée Pear, homemade chocolate and homemade sweet whipped cream (Chantilly)		Pommes caramélisées, caramel au beurre salé et glace caramel Caramel apple, homemade salted butter caramel and caramel ice cream	
Les Saints de glace	11.50	Reine des crêpes	9.50
Chocolat maison, crème fouettée et glace vanille Homemade chocolate, homemade Chantilly and vanilla ice cream		Beurre-sucre accompagnée de chocolat maison, caramel au beurre salé et crème fouettée + 1 café inclus Crepe butter sugar with its trio of homemade chocolate, caramel and Chantilly + 1 coffee	

La Marie-Galante	12.00	La Breizh	12.50
Banane, chocolat maison, glace vanille, flambée au rhum Banana, homemade chocolate, vanilla ice cream, flambee with rum		Crème de marron, poires, flambée au lambig / Chestnut cream, pear, flambee with Lambig	
L'Angevaine	8.50	La Normande	9.50
Marmelade d'orange, flambée au Cointreau Orange marmalade, flambee with Cointreau		Pommes caramélisées, flambée au Calvados caramel apples, flambee with Calvados	

• Supplément 2€