



## ON TRINQUE AVEC UN DE NOS FAMEUX COCKTAILS AU CIDRE

Kir Belette 4€

*Cidre (12,5cl), crème de châtaigne*

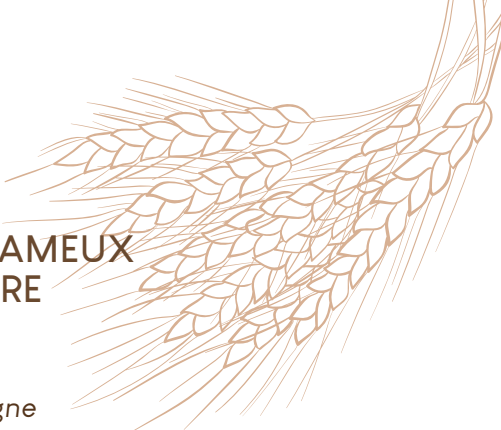
*Version sans alcool au pétillant de pomme et sirop de châtaigne !*

Spritz Belette 5€

*Cidre (12,5cl), Aperol, eau gazeuse, orange*

Le cocktail de saison 5€

*Le cidre s'accorde à la saveur du moment !*



## ON GRIGNOTE UNE DE NOS PLANCHES DE SARRASIN À PARTAGER

Croques Belette 8.5€

*Coeur de Savoie, jambon blanc, pesto du moment*

Roulés 8.5€

*Roulés de galette à l'Abondance, champignons poêlés, pickles*



## ON GOÛTE NOTRE SUGGESTION DU MOMENT

Découvrez chaque mois une nouvelle proposition !

Liste des allergènes  
en dernière page



Préparations maison  
Prix net - Service compris

C'est en toute humilité que Belette se veut

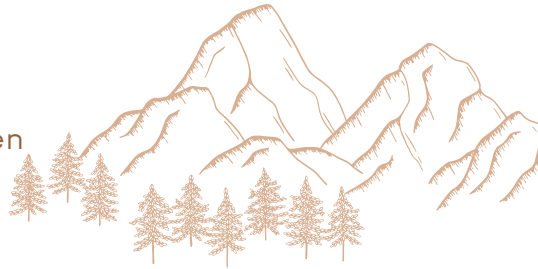
## UNE CRÊPERIE ENGAGÉE

pour une consommation raisonnée en choisissant ses ingrédients de saison chez les producteurs de la région.

*Déterminée à remettre du sens dans les assiettes en créant du lien entre amateurs de bons produits et paysans vertueux.*

## GALETTES PANORAMA

Farine de sarrasin - sans gluten  
Accompagnées de salade



## SALÈVE 13€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie

## AIGUILLE VERTE 14.5€

Fromage crémeux de chèvre, épinards, miel, noix

## ARAVIS 15.5€

Reblochon, oeuf miroir, poitrine fumée, oignons confits au cidre

## VUACHE 15.5€

Affinois de Bornette, champignons poêlés, roquette tomates confites et noisettes

## ORJOBET 14.5€

Jambon blanc, oeuf miroir, coeur de Savoie, champignons poêlés

## BELLA CHA 16.5€

Emincé de poulet façon tikka masala, coriandre, concombres en salade sauce aux amandes

### Extras

oeuf 1.5€

autre (champignons, charcuterie, légumes) 2€

Liste des allergènes  
en dernière page



Préparations maison  
Prix net - Service compris

Dans un décor lumineux, meublé d'objets  
chinés et dépareillés, Belette se dessine tel un

## REPAIRE GOURMAND

*Où l'on prend l'habitude de se retrouver  
pour partager des instants de douceur et de  
convivialité autour de galettes généreuses  
et de délicieuses crêpes !*

## CRÊPES

Farine de blé

Bien fines et très gourmandes



### INCONTOURNABLES

Beurre Sucre 4€

Caramel beurre salé 5€

(Fait maison)

Chocolat noir 5€

(Camayos)

Crème de châtaignes 5€

(La ferme du Châtaignier)

Pâte à Tartiner 5€

(Lucien Georgelin)

Confiture 5€

(J'aime Boc'oh)

Miel Citron 5€

(François Vuillemin)

#### Extras

chantilly 1€ - boule de glace 2€

Grand-Marnier (crêpe flambée) 2,5€

### GOURMANDES

Pointe Percée 7.5€

Caramel beurre salé maison, chocolat noir, pop corn de sarrasin

Argentière 8€

Sorbet framboise, chocolat noir, chantilly

Mont Blanc 8.5€

Pommes rôties, glace vanille, caramel beurre salé maison, noisettes

### GLACES

Glaces des Alpes, Allonzier-la-Caille

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, citron, framboise

1 boule/2,5€, 2 boules/5€, 3 boules/7€

Liste des allergènes  
en dernière page



Préparations maison  
Prix net - Service compris



## BOISSONS

### RAFRAÎCHISSEMENTS

Sirop (25cl) Fraise, grenadine, menthe, citron	2.5€	Diabolo (25cl) Limonade Parot	3€
Jus de pommes (25cl) Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 9€)	3.5€	Pétillant de pommes (25cl) Pomme Doret, Cercier (Bouteille 1L 12€)	4€
Yaute Cola/ Ice Tea (33cl) Brasseurs Savoyards, Bio	4.5€	Kombucha Bio (33cl) Distillerie du Salève, Reignier	5.5€
Lim'O Myrtille (33cl) Brasseurs Savoyards, Bio	4.5€	Eau gazeuse Vals (bte 75cl)	5€

### BIÈRES ET HYDROMEL

Bière bouteille (33cl) Brasserie Maelström	6€	Fruity IPA 0,0% alcool (33cl) Brasseurs Savoyards, Bio	5.5€
Hydromel (12,5cl) 6€ Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye			

### CIDRES

#### Val Fruits, Cercier

**Cidre de Ferme Demi-sec Bio**  
verre (25cl) 5€  
bouteille (75cl) 15€

#### Cidrerie Les Pentes, Arith

**Bulle Blizzard (75cl) 18€**  
Cidre acidulé avec un équilibre délicat  
aux notes de fleurs blanches (5,2%)

**Le Chat (75cl) 17€**  
Cidre équilibré entre les acides et les  
amères (4,9%)

**Léo Poire (75cl) 20€**  
Poiré sec issu de variétés centenaires de  
la région, tout en minéralité avec une  
finale sur des notes d'agrumes (5,0%)

### VINS

#### Vins blancs

	12,5cl	75cl
Roussette Vincent Courlet, Frangy	3.8€	22€
Jacquère Barlet Raymond & Fils, Jongieux	3.8€	22€

#### Vins rosés

Gamay Barlet Raymond & Fils, Jongieux	3.8€	22€
--	------	-----

#### Vins rouges

Mondeuse Les Vignes de Féchy, Féchy		22€
Pinot noir Barlet Raymond & Fils, Jongieux	5.5€	33€

### BOISSONS CHAUDES

**Café El Moustacho (le Panier à café) - expresso 1.8€ - double 3.5€**  
Capuccino, chocolat chaud 3.8€      Tisane Bio 3.5€

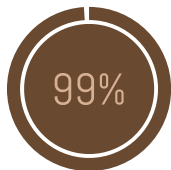
Liste des allergènes  
en dernière page



Préparations maison  
Prix net - Service compris

# CRÊPERIE ENGAGÉE...

En vrai ça veut dire quoi ?



La quasi totalité des denrées et matières premières que l'on utilise arrivent directement de la ferme jusqu'à la crêperie !

On appelle ça "circuit court" ou "vente directe", c'est à dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

**Tout ça dans un rayon de 30 km !**

**Et que des points positifs !**



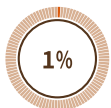
Créer du lien  
avec nos  
producteurs  
passionnés

Pas de secrets :  
fraîcheur, saisonnalité,  
provenance, fabrication



Acheter à bon prix  
pour Nous  
et pour Eux !

Ainsi on prend part au développement de l'économie locale et surtout on encourage nos agriculteurs du coeur, modestes indispensables qui ont fait le choix de productions raisonnées et vertueuses et qui oeuvrent chaque jour pour mettre plus de sens dans nos assiettes !



Il s'agit des rares ingrédients que l'on ne trouve pas encore localement comme le sucre par exemple, mais attention, tous sont rigoureusement sélectionnés, made in FRANCE et de qualité !

Pour modérer notre impact écologique

on prend aussi soin de la gestion de nos déchets !

Contenants réutilisables et emballages limités au maximum,

épluchures et restes alimentaires font le bonheur de nos deux poules,  
tous les autres déchets organiques sont compostés au fond du jardin !



**BELETTE A ÉTÉ LABELLISÉE 3 MACARONS ECOTABLE**

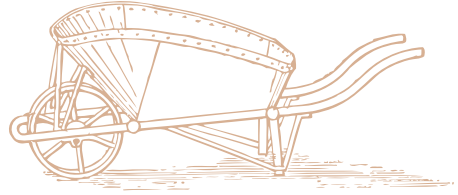
**IL S'AGIT DU PLUS HAUT NIVEAU DE LA NOTATION DE CE LABEL  
QUI ACCOMPAGNE LES RESTAURANTS ÉCORESPONSABLES !**

Plus d'infos sur [ecotable.fr](http://ecotable.fr)

# NOS PARTENAIRES

## PRODUCTEURS PASSIONNÉS

### AGRICULTEURS DU COEUR



- La Chèvrerie de Lu'Ce - Cruseilles - fromages au lait de chèvre*  
*La Ferme de Follon - Copponex - charcuterie, viande, lait*  
*Bouchet Frères maraîchers horticulteurs - Féchy - légumes, fleurs*  
*La Fruitière du Mont-Salève (Chabert) - Cruseilles - fromages*  
*La Ferme de Michael - Thorens Glières - oeufs*  
*La ferme de Bornette - Menthonnex-en-Bornes - fromages, charcuterie*  
*Globe traiteur events - Cruseilles - Truite fumée*  
*Gaec Pré Jourdan - Saint Laurent - Beurre salé, crème*  
*Gaec Le Regain - Massongy - farines Bio*  
*Le Verger d'Alixan - Alixan - Asperges et fruits*  
*Les jardins de l'Abergement - Cruseilles - légumes Bio*  
*J'aime Boc'oh - Cognin - confitures et pesto*  
*La Maison des champignons - La Motte Servolex - champignons*  
*La ferme des hauts de Marlioz - Marlioz - farines et huile de tournesol Bio*  
*La Pomme Doret - Cercier - fruits, cidre, jus*  
*François Vuillemin - La Bauche - miel*  
*Camayos - Chainaz les frasses - chocolat*  
*Lucien Georgelin - Virazeil - pâte à tartiner*  
*La ferme du châtaignier - Lamastre - crème de châtaignes Bio*  
*Histoire de glaces - Vienne - glaces*  
*Le Panier à café - Villaz - café*  
*Un jardin sous les étoiles - La Roche sur Foron - tisanes Bio*  
*Miellerie Hydromellerie de l'Abbaye - Saint-Antoine l'Abbaye - hydromel*  
*Cidrierie Les Pentes - Arith - cidre*  
*Brasserie Maelström - La Balme de Sillingy - bières*  
*Les Brasseurs Savoyards - Alby-sur-Chéran - bières et sodas Bio*  
*Distillerie du Salève - Reignier - kombucha Bio*  
*Les Vignes de Féchy - Féchy - vin*  
*Vincent Courlet - Frangy - vin*  
*Raymond Barlet & Fils - Jongieux - vin*



# INFORMATION ALLERGÈNES

PRODUITS	Lupin	Noix	Poissons	Œufs à coque	Gluten	Soye	Lait	Arachides	Crustacés	Gluten	Moutarde	Oignons	Mustardes	Mollusques
<b>Croques Belette, Roulés</b>				X			X							
<b>Aiguille verte, Vuache</b>				X			X							
<b>Salève Orjobet Aravis</b>							X							X
<b>Bella Cha</b>				X			X							
<b>Malatra</b>				X			X							
<b>Pâte à crêpes</b>							X			X				X
<b>Beurre sucre Caramel Chocolat</b>							X							
<b>Pâte à tartiner</b>				X			X							
<b>Crème de chataignes</b>														
<b>Miel citron Confiture</b>														
<b>Pte percée Mont Blanc</b>				X			X							
<b>Argentière</b>							X							
<b>Sauce salade</b>														X
<b>Glaces tableau sur demande</b>														



LUPIN et produits à base de lupin



GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame



POISSONS et produits à base de poissons



CRUSTACÉS et produits à base de crustacés



ŒUFS et produits à base de coque



SOJA et produits à base de soja



LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)



ARACHIDES et produits à base d'arachides



MOUTARDE et produits à base de moutarde



Amylolysés sulfurés et SULFITES suffisants en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)



Oignons (sauf ail, oignons, échalotes, ail) et leurs souches hybrides et produits à base de ces végétaux



FRUITS À COQUE (pistaches, noisettes, noix, noix de t. caju, pecan, macadamia du Brésil, de Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits



ŒUFS et produits à base d'œufs



MOLLUSQUES et produits à base de mollusques