

Nos galettes et nos crêpes sont réalisées à partir de farines locales. Pour régaler vos papilles, elles sont tournées à la demande. La sauce chocolat, le caramel au beurre salé ainsi que la chantilly sont faits maison.

## Bonne dégustation!!

LES SALADES
La Végé
Salade, tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre, œuf dur, oignons rouges, croûtons, sauce césar
L'Angevine
Salade, tomates, mini rillauds, œuf dur, pommes de terre, oignons rouges, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar
La Nordique
Salade, tomates, saumon fumé, pommes de terre, oignons rouges, citron, chantilly citronnée, croûtons
LES GALETTES
Beurre4,00 €
Jambon Emmental
Jambon Œuf
Œuf Emmental
<b>La complète</b> : Jambon, œuf, emmental9,00 €
La super complète : Jambon, emmental, œuf, champignons crème9,90 €
<b>La chevrette</b> : Chèvre, miel, emmental, noix
<b>La Bacon</b> : Bacon, emmental, œuf9,40 €
La Bretonne : Andouille de Guéméné, emmental, sauce moutarde11,50 €
La 4 fromages : Emmental, reblochon, chèvre, roquefort
<b>La Galet</b> : Galet de Loire, confit d'oignons, pommes cuites, condiment balsamique, pop corn de sarrasin13,50 €
<b>La Végé</b> : Emmental, pomme de terre, champignons crème, oignons rouges, œuf9,90 €
La Terre Mer : Saumon, fondue de poireaux, crème citronnée, citron13,90 €
La Montagnarde: Emmental, reblochon, crème fraîche, lard fumé, bacon, pommes de terre, oignons rouges13,60 €
<b>La Charcutière</b> : Chorizo, rillauds, lardons, emmental, sauce tomate
<b>L'Angevine</b> : Emmental, rillauds, pommes de terre, oignons rouges12,80 €
La Paysanne : Fondue de poireaux, champignons crème, œuf, lard fumé11,90 €
<b>La Campagnarde</b> : Champignons crème, pommes de terre, lard fumé11,00 €
La Col vert : Magret de canard fumé, pommes de terre, oignons rouges, champignons crème13,40 €

Bol de salade : 2, 20€

Supplément fromage, viande, œuf : 2,00€ par ingrédient

Supplément légumes : 1,20€ par ingrédient

## LES CREPES CLASSIQUES..... LES CREPES GOURMANDES ISERVIES AVEC CHANTILLY) ...... La Pomme Glacée: 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, pomme cuite, caramel beurre salé ......9,10 € La Tatin: 1 boule pomme cidrée, 1 boule vanille, pomme cuite, caramel beurre salé ......9,10 € CAFE GOURMAND..... Mini-crêpes (4 pièces), sauce chocolat maison et caramel beurre salé, 1 boule de glace, chantilly, café ......8,60 € LES GLACES..... 1 Boule...... 2,90€ 2 Boules...... 5,20€ 3 Boules......6,50€ Parfums des glaces : vanille, chocolat, café, menthe chocolat, caramel beurre salé, cointreau aux écorces d'oranges confites Parfums des sorbets : fraise, cassis, citron jaune, pomme cidrée

## LES GLACES GOURMANDES.....

La Dame Blanche: 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8,40 €
Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
Café Liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, nappage café, chantilly	8,40 €
La Split: banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat maison, chantilly	

Supplément chantilly, sauce chocolat maison, caramel beurre salé, banane, pomme : 1,50€ par ingrédient

Il est important pour nous de vous présenter les fournisseurs avec qui nous travaillons et qui ont accepté de nous faire confiance. Pour mieux vous servir :

Famille Mary, à Mûrs Erigné (49), notre fourniseur de miel

Moulin de Sarré, à Sarré (49), notre fournisseur de farine



La Ronde des fruits, à Longuené en Anjou (49), notre fournisseur de confiture

Les Nids Jumeaux, à Vallon de l'Erdre (44), notre fournisseurs d'oeufs