

LA GRANGE CREPERIE – LE MENU

Le choix de la qualité :

Nos galettes (crêpes salées) sont faites maison, à partir de farine de sarrasin IGP (blé noir) qui se cultive traditionnellement sans engrais ni pesticide. Très digeste et excellent pour la santé, le sarrasin est **sans gluten** et présente de grandes qualités nutritionnelles et diététiques.

Nous portons une attention particulière à la sélection de nos ingrédients, en privilégiant les produits **BIO** (œufs, lait, confitures, miel, glaces) ou label rouge (poulet), ainsi que les fruits et légumes frais.

LES GALETES CLASSIQUES

jambon – emmental	10,00€
poitrine fumée grillée – emmental	10,00€
œuf bio – emmental	11,00€
œuf bio – jambon	11,00€
œuf bio – poitrine fumée grillée	11,00€

LES GALETES COMPLETES

œuf bio – jambon – emmental	12,50€
œuf bio – poitrine fumée grillée – emmental	12,50€

Avec toutes nos galettes, nous vous proposons un supplément **SALADE VERTE**, assaisonnement maison 2,50€

LES GALETES SPECIALES 🎵

L'Italiano jambon cru – œuf bio – emmental	13,00€
Lambé An Dro andouille de Guéméné – œuf bio – emmental	14,00€
True Colors tomate fraîche – œuf bio – emmental – ciboulette	13,00€
Mistral Gagnant crottin chèvre – tomate fraîche – herbes de Provence – emmental	15,00€
Let it Bêêê crottin de chèvre – miel bio – noix – emmental	15,00€
Smoke on the water saumon fumé d'Ecosse – crème fraîche bio – ciboulette – citron	15,50€
La Grange : la spécialité maison poulet français Label Rouge – sauce moutarde à l'ancienne maison – emmental	15,00€
Macarena chorizo – poivrons cuisinés maison – œuf bio – emmental	15,50€
La Montagne reblochon de Savoie AOP – pommes de terre – jambon cru – poitrine fumée grillée – emmental	16,50€

LA GRANGE CREPERIE – LES DESSERTS

Pour notre pâte à crêpe faite maison artisanalement, avec du lait et des œufs **BIO**, nous utilisons le **natsuc®**, alternative au sucre saine et gourmande, d'origine naturelle et végétale, à faible indice glycémique et peu calorique : tous les avantages du sucre sans les inconvénients !

LES CREPES CLASSIQUES

L'incontournable crêpe au suc'	5,00€
La caramel beurre salé	6,50€
La chocolat maison	6,00€
La Nocciolata pâte à tartiner bio	6,50€
La miel bio <u>ou</u> sirop d'érable bio	6,00€
La citron sucre	5,50€
La confiture bio fraise <u>ou</u> myrtille <u>ou</u> orange	5,50€
La crème de marron	5,50€

LES CREPES SPECIALES 🎵

Brown Sugar : beurre salé – Cassonade	5,50€
L'Apiculteur : miel bio – citron	6,50€
Bananarama : Banane – chocolat <u>ou</u> Nocciolata	8,50€

Avec nos crêpes dessert, nous vous proposons **LES**

SUPPLEMENTS :

chantilly ou noix ou amandes ou coco	1,00€
Glace artisanale (1 boule)	3,50€

LES CREPES FLAMBEES 🎵

Allumez le feu : alcool au choix Grand Marnier – Calvados ou Rhum	8,00€
L'Orange : chocolat – écorce d'orange – Grand Marnier	9,50€
La Banane : banane – Rhum	9,00€
The Jack : <u>la spécialité maison</u> miel bio – noix – Jack Daniel's	9,00€

LES CREPES GLACEES 🎵

Le paradis blanc : glace vanille bio – chantilly	8,50€
L'aigle noir : glace vanille bio – chocolat chaud <u>ou</u> nocciolata – chantilly	9,00€
Banana split : banane – glace vanille bio + glace chocolat bio – chocolat chaud – chantilly	10,50€
ABC : glace caramel – caramel beurre salé – amandes – chantilly	9,50€

LES COUPES DE GLACES

Dame Blanche : glace vanille bio – chocolat chaud – chantilly	8,50€
Chocolat liégeois : glace chocolat bio – chocolat chaud – chantilly	8,50€
Coupe légère : sorbets framboise – passion – citron	8,50€
Colonel : sorbet citron avec Vodka	9,00€
Coupe 1 boule glace artisanale :	3,50€
Coupe 2 boules glace artisanale :	6,00€
Parfums au choix : chocolat bio – vanille bio – fraise bio – caramel beurre salé – framboise – passion – citron	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros – Cartes bancaires, tickets restaurant et chèques vacances acceptés – Nous n'acceptons pas les chèques

LISTE DES BOISSONS SERVIES EN ACCOMPAGNEMENT DU REPAS

LES APERITIFS – LES DIGESTIFS

KIR « LA GRANGE » (cidre, crème cassis)	12cl	5,00€
RICARD – PASTIS 51	2cl	5,00€
PERROQUET – TOMATE – MAURESQUE	2cl	5,50€
JACK DANIEL'S	4cl	8,00€
JACK & COKE (Jack Daniel's, Coca Cola)	4cl	10,00€
GET 27 – LIMONCELLO	4cl	7,00€
COGNAC HENNESSY VS	4cl	8,00€
RHUM ANGOSTURA 7ans	4cl	9,00€
RHUM ARRANGE 28° (passion/ananas – caramel/vanille – gingembre/menthe)	4cl	8,00€

LES CIDRES

BOLEE brut ou doux	25cl	5,00€
CIDRE ARTISANAL brut ou doux	75cl	17,00€
CIDRE ROSE	75cl	17,00€
CIDRE POIRE	75cl	17,00€

LES BIERES

JUPILER à la pression	25cl	5,50€
MONACO	25cl	6,00€
LEFFE blonde	33cl	6,50€
AR MEN BIO blonde	33cl	6,50€
BIO ambrée au blé noir	33cl	6,50€

LES VINS

DOMAINE DES BEAUCAS Sainte-Maxime AOC Côtes de Provence		
Rosé – Rouge – Blanc	75cl	25,00€
Le verre	12cl	6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros

LISTE DES BOISSONS SERVIES EN ACCOMPAGNEMENT DU REPAS

LES APERITIFS – LES DIGESTIFS

KIR « LA GRANGE » (cidre, crème cassis)	12cl	5,00€
RICARD – PASTIS 51	2cl	5,00€
PERROQUET – TOMATE – MAURESQUE	2cl	5,50€
JACK DANIEL'S	4cl	8,00€
JACK & COKE (Jack Daniel's, Coca Cola)	4cl	10,00€
GET 27 – LIMONCELLO	4cl	7,00€
COGNAC HENNESSY VS	4cl	8,00€
RHUM ANGOSTURA 7ans	4cl	9,00€
RHUM ARRANGE 28° (passion/ananas – caramel/vanille – gingembre/menthe)	4cl	8,00€

LES CIDRES

BOLEE brut ou doux	25cl	5,00€
CIDRE ARTISANAL brut ou doux	75cl	17,00€
CIDRE ROSE	75cl	17,00€
CIDRE POIRE	75cl	17,00€

LES BIERES

JUPILER à la pression	25cl	5,50€
MONACO	25cl	6,00€
LEFFE blonde	33cl	6,50€
AR MEN BIO blonde	33cl	6,50€
BIO ambrée au blé noir	33cl	6,50€

LES VINS

DOMAINE DES BEAUCAS Sainte-Maxime AOC Côtes de Provence		
Rosé – Rouge – Blanc	75cl	25,00€
Le verre	12cl	6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros

LA GRANGE CREPERIE – LES BOISSONS

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

SIROP A L'EAU : menthe – fraise – grenadine – citron – pêche – orgeat			3,50€
DIABOLO			5,00€
COCA COLA – COCA COLA ZERO	33cl		5,00€
ICE TEA	25cl		4,50€
ORANGINA	25cl		5,00€
LIMONADE	25cl		4,50€
JUS DE POMME artisanal à la bolée	25cl		5,00€
JUS DE FRUIT PAGO : orange – ananas	20cl		4,50€

LES EAUX MINERALES

	33cl	50cl	100cl
EVIAN		5,50€	7,50€
SAN PELLEGRINO		5,50€	7,50€
PERRIER	4,50€		

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,00€
DECAFEINE	2,00€
CAFE ALLONGE	2,00€
CAFE NOISETTE	2,50€
CAFE AU LAIT	4,00€
THE – INFUSION	3,00€
THE AU LAIT	4,00€

Supplément sirop (grenadine – fraise – citron – pêche – menthe – orgeat) ou tranche de citron 0,50€

Prix nets en euros

Cartes bancaires, tickets restaurant et chèques vacances acceptés

LA GRANGE CREPERIE – LES BOISSONS

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

SIROP A L'EAU : menthe – fraise – grenadine – citron – pêche – orgeat			3,50€
DIABOLO			5,00€
COCA COLA – COCA COLA ZERO	33cl		5,00€
ICE TEA	25cl		4,50€
ORANGINA	25cl		5,00€
LIMONADE	25cl		4,50€
JUS DE POMME artisanal à la bolée	25cl		5,00€
JUS DE FRUIT PAGO : orange – ananas	20cl		4,50€

LES EAUX MINERALES

	33cl	50cl	100cl
EVIAN		5,50€	7,50€
SAN PELLEGRINO		5,50€	7,50€
PERRIER	4,50€		

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,00€
DECAFEINE	2,00€
CAFE ALLONGE	2,00€
CAFE NOISETTE	2,50€
CAFE AU LAIT	4,00€
THE – INFUSION	3,00€
THE AU LAIT	4,00€

Supplément sirop (grenadine – fraise – citron – pêche – menthe – orgeat) ou tranche de citron 0,50€

Prix nets en euros

Cartes bancaires, tickets restaurant et chèques vacances acceptés