



**Tout d'abord merci d'être ici...
... et belles découvertes !**



31 rue Verrerie – Dijon

03.45.08.17.25

Mercredi :

11h45 - 13h et 19h - 21h

Jeudi & Vendredi :

19h - 21h

Samedi :

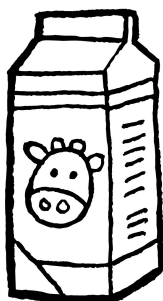
11h45 - 13h30 et 19h - 21h30

La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible, demandez la !!

Certains de nos collaborateurs



GAEC du Pontot
Gevrey Chambertin (21)



Ferme du Mont Lassois (21)
BIO



Ferme Fruirouge **BIO** (21)
Ferme de la Guye **BIO** (71)



Elixir Quetigny (21)



Ferme d'Hotte **BIO**
Eaux Puiseaux (10)



Miel
Rucher des 3 Rivières (21)



Domaine Henri Gros
BIO (21)



Café LaGrange Meilleur
ouvrier de France (70)



Ferme de la Gauloise **BIO** (21)



La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible, demandez la !!



Menu midi 15,50€

hors samedi

Boisson au choix

Verre de cidre bio doux ou brut de la ferme d'Hotte (20cl)

Verre de jus de pommes bio de la ferme d'Hotte (20cl)

Galette au choix

Complète (œuf miroir ou brouillé, emmental, jambon)

Galette œuf miroir ou brouillé, emmental, champignons

Galette du jour

Crêpe au choix

(+ supplément chantilly : 1€)

Sucre / Beurre-sucre / Sucre-citron / Chocolat / Caramel au beurre salé maison / Miel

Pâte à tartiner maison (chocolat noisette) / Crème de Spéculoos maison

Confiture bio d'oranges cannelle de la ferme de la Guye

Confiture bio de cassis ou fraise ou framboise ou cerise de la ferme Fruirouge



Salade « mélange de jeunes pousses » et graines de courge, lin et tournesol : 3 €

Café Lagrange : 2€

Café Double Lagrange : 3,50€

Cappuccino Lagrange : 4,50€

Décaféiné : 2€

Thé bio ou infusion bio : 3€



Menu « P'tiot » - 11 € - de 10 ans

Sirop au choix (cassis, fraise, pêche, cerise, grenadine) ou jus de pomme

Galette 2 ingrédients *(jambon blanc, emmental, œuf, pommes de terre, champignons)*

Crêpe au choix *(confitures / pâte à tartiner maison (chocolat noisette)/
sucre / sucre-citron / chocolat / caramel au beurre salé maison / crème de Spéculoos maison)
ou glace 2 boules*





Menu « galette à composer » – 19€

Apéritif La Crêpitante (cidre brut avec crème au choix)
ou Virgin Crêpitante (jus de pommes pétillant avec sirop au choix)

Galette 3 ingrédients au choix parmi la liste ci-dessous

Crêpe au choix (*crêpe dessert : +1€*)

**Galette complète
(œuf, emmental, jambon)
en entrée pour
6,50€ de plus**



GALETTE À COMPOSER – 10€

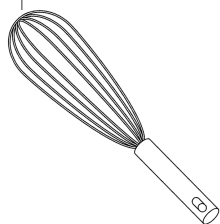
choisir 3 ingrédients dans la liste ci-dessous

Liste des ingrédients

Pommes de terre
Champignons
Fondue d'oignons
Tomates marinées
Jambon blanc
Chorizo
Lardons
Emmental rapé
Chèvre
Cancoillotte maison (légèrement relevée au cumin)
Œuf (brouillé ou miroir)
Tofu fumé



+ **Ingrédient supplémentaire : 1,50€**



Salade « mélange de jeunes pousses » et graines de courge, lin et tournesol : 3 €

La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible, demandez la !!



Menu « galette à la carte » - 22€

Apéritif La Crêpitante (cidre brut avec crème au choix)
ou Virgin Crêpitante (jus de pommes pétillant avec sirop au choix)

Uniquement
Les soirs et
Samedis

Galette au choix parmi la liste ci-dessous

Crêpe au choix (*crêpe dessert : +1€*)

**Galette complète
(œuf, emmental, jambon)
en entrée pour
6,50€ de plus**

GALETTES À LA CARTE – 13€

Uniquement soirs et samedis

Complète + salade : œuf / jambon blanc / emmental / accompagné de salade

Seguin : fondue de poireaux / chèvre / noix et persil

Meurette : œuf miroir / oignons / champignons / lardons / sauce vin rouge

Époisses : pommes de terre / sauce Époisses / confit d'oignons au cidre

Franc-comtoise : saucisse de Morteau / cancoillotte maison (relevée au cumin) OU comté / pommes de terre

4 Fromages: bleu de Gex / comté / chèvre cendré local / Brillat Savarin / confiture de figues

Ondine : Saumon fumé / fondue de poireaux / crème fouettée au citron et aneth

Gaston Gérard : poulet / comté / sauce Gaston Gérard / champignons

Italie : épinards / ricotta / tomates marinées / pignons de pin

Nos viandes sont cuisinées séparément et peuvent donc être remplacées dans chaque galette

 Salade « mélange de jeunes pousses » et graines de courge, lin et tournesol : 3 €

La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible, demandez la !!

NOS CRÊPES

La gourmandise est un joli défaut...

Crêpe simple

5,50€

Pâte à tartiner maison
(chocolat noisette)

Crème de marron

Chocolat

Caramel au beurre salé maison

Caramel au beurre salé à la
framboise

Pâte à tartiner au Spéculoos
maison

Miel

Confitures **BIO**:

fraise, cassis, framboise, cerise,
orange cannelle
(Ferme Fruirouge ou ferme de
la Guye)



4,50€

Beurre / sucre

Sucre / citron

Sucre / cannelle

7 €

Flambée au choix
(Calvados, Grand Marnier,
Cointreau, Rhum)

7,50 €

Compote de pommes maison /
amandes effilées

Banane / chocolat

Chocolat / noix de coco râpée

Chocolat / amandes effilées

Beurre / sucre (doublées)

Sucre / citron (doublées)

Crêpe dessert – 8,50 €

Gourmande : *caramel au beurre salé maison à la framboise /
copeaux de chocolat blanc / glace vanille*

Automnale: *compote de pommes maison / crème de Speculoos maison /
amande effilées*

Dijonnaise: *confiture de cassis bio de la ferme Fruirouge / glace pain d'épices de la ferme de
Labergement / chapelure de pain d'épices*

Armorique: *caramel au beurre salé maison / pommes caramélisées / glace vanille*

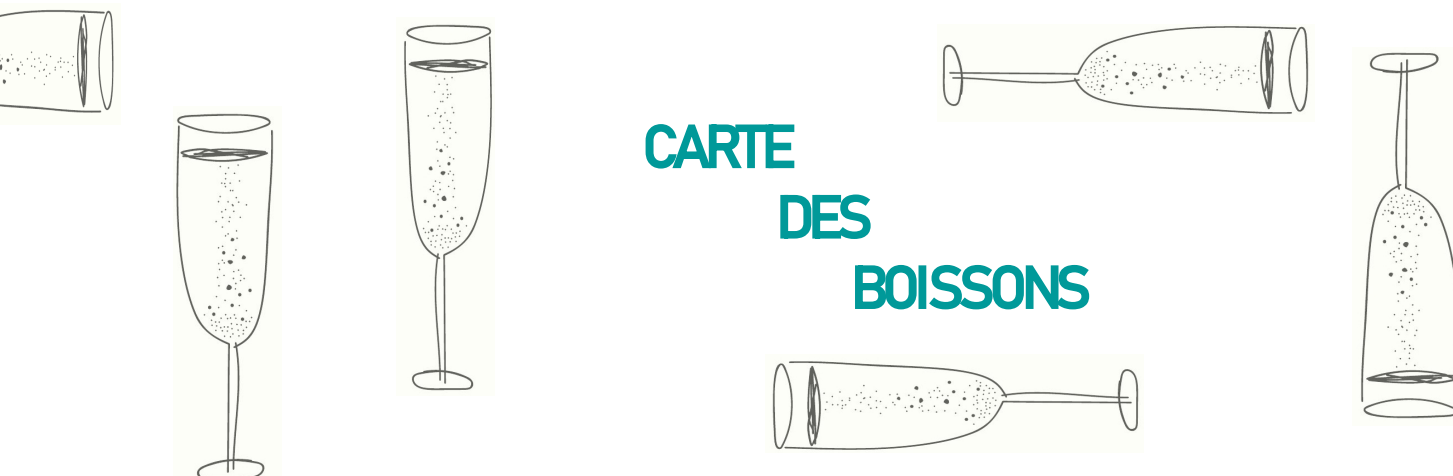
Maltaise : *chocolat / confiture à l'orange cannelle de la ferme de la Guye /
écorces d'oranges confites*

Glace 1 boule ... 2,50€

Glace 2 boules ... 4,50€

Demandez nos parfums du moment

La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible, demandez la !!



CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

La Crêpitante (crème au choix avec cidre brut) 10cl ... 4€
 Virgin Crêpitante (sirop au choix avec jus de pommes pétillant) 10cl ... 4€

Kir (10cl) ...	6€	Martini blanc (5cl) ...	5,50€
Ricard (2cl) ...	4€	Whisky Ballantine's (4cl) ...	6,50€

LIMONADES – Mortuacienne (25) 33cl...5€

Nature / Cola / Orange / Grenade
 Pamplémousse / Citron / Citron- menthe

SOFT (finement pétillant) BIO – GoodVie (21) 33cl...5€

Ananas-Mangue / Pomme-fraise
 Pomme-banane-myrtille / Pêche-citron vert

NOS JUS DE POMMES BIO (Ferme d'Hotte)

Classique / Pétillant

Verre (20cl) ...	3,75€ / 4,25€
Pichet (50cl) ...	8,50€ / 10€
Bouteille (75cl) ...	11€ / 13€

NOS CIDRES BIO (Ferme d'Hotte)

Verre doux ou brut (20cl) ...	4,25€
Pichet doux ou brut (50cl) ...	10€
Bouteille doux ou brut (75cl) ...	14,00€

Bouteille de cidre doux rosé ... 16,00€

BIERES ELIXKIR (Quetigny)

Blonde / Blanche / Ambrée / IPA (33cl) ... 6 €

Bière du moment (33cl) ... 7€

NOS VINS

~ Domaine Henri et Valérie Gro **BIO** ~

Bourgogne **rouge** Coteaux Bourguignons

Verre (10cl) ...	6€	Pichet (50cl) ...	25€
Pichet (25cl) ...	13,5€	Bouteille (75cl) ...	33€

Bourgogne **rouge** Hautes Côtes

Verre (10cl) ...	7€	Pichet (50cl) ...	29€
Pichet (25cl) ...	16€	Bouteille (75cl) ...	40€

~ Domaine de la CRAS (Dijon) ~

Bourgogne **blanc**

Bouteille (75cl) ... 45€

EAUX PLATES ET GAZEUSES

Bouteille de Badoit	1/2L ... 3,50€	1L ... 5,50€
Bouteille d'Evian	1/2L ... 3,50€	1L ... 5,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Lagrange ... 2 €

Café double Lagrange ... 3,50 €

Cappuccino Lagrange ... 4,50 €

Décaféiné ... 2 €

Thé **bio** ou infusion **bio** (demandez notre boîte à thé !!)... 3 €