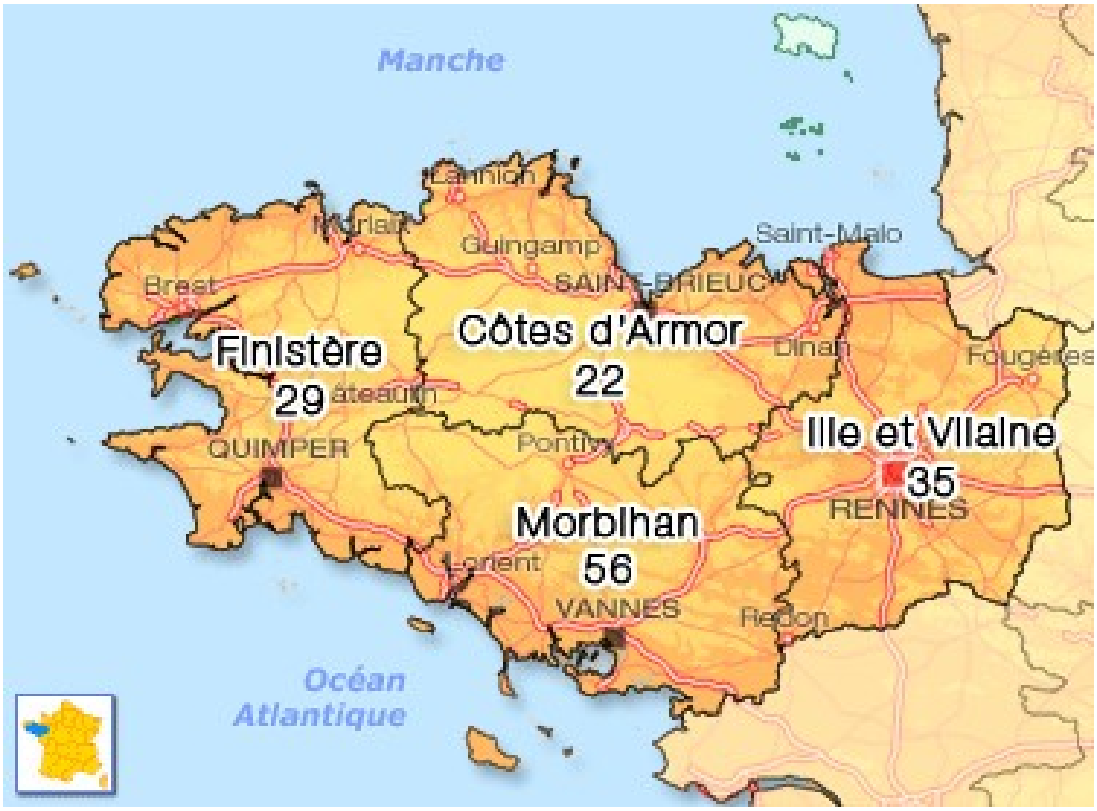
La Petite Troménie

Crêperie Saladerie



Ouvert du *Lundi au Samedi* midi et soir

13 Grande Rue Charles De Gaulle

(Centre Ville)

94360 Bry-Sur-Marne

Tel : 01 47 06 41 86

Apéritifs

Kir Breton *(15cl) – Pêche, Mûre, Cassis ou Myrtille* ..... 4,40€
Kir Sauvignon *(15cl) – Pêche, Mûre, Cassis ou Myrtille* ..... 4,40€
Ricard *(6cl)* ..... 4,40€
Martini Rouge ou **Blanc** *(8cl)* ..... 4,40€
Pommeau *(8cl)* ..... 4,40€
Campari *(8cl)* ..... 4,60€

Les Cocktails *(38cl)*

Avec alcool

MONACO ..... 6,80€
Bière au sirop de grenadine

POLAR BLUE LAGOON ..... 7.80€
Vodka, limonade, sirop de curaçao bleu

PLANTEUR MEXICAIN ..... 7,80€
Rhum, jus d'ananas et de goyave, citron

AMERICANO MAISON ..... 8,80€
Gin, martinis, campari, eau gazeuse

MOJITO ..... 8,80€

Sans alcool

AFTERGLOW ..... 6,20€
Jus d'orange et d'ananas, sirop de grenadine

INDIEN ..... 6,20€
Orangina, sirop de grenadine

BLUE VIRGIN ..... 6,20€
Limonade au sirop de curaçao bleu et de citron

EXOTICA ..... 6,80€
Nectar de banane, goyave, mangue et jus d'ananas

VIRGIN MOJITO ..... 6,80€

Nos Whiskys *(6cl)* et Digestifs *(4cl)*

CHIVAS ..... 8,00€
J&B ..... 7,80€
Cognac / Armagnac ..... 6,50€
Calvados ..... 6,50€
Poire Williams ..... 6,50€
Limonccello ..... 6,50€
BAILEYS ..... 6,50€
Get 27 ..... 6,50€
Liqueurs maison ..... 5,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Salades

Coup de Bol – Petit bol de salade verte ..... 3,80€

Bergère – Salade, tomates fraîches, chèvre frais, pesto, noix ..... 9,80€

Auvergnate – Salade, tomates fraîches, roquefort, pommes de terre*, noix..... 10,80€

Paysanne – Salade, lardons, pommes de terre*, croûtons de pain maison chauds ..... 14,20€

César – Salade, tomates fraîches, émincés de poulet, œuf miroir, parmesan ..... 14,60€

Georgia – Salade, tomates fraîches, jambon Serrano, parmesan ..... 14,60€

Chèvre Chaud Miel – Salade, tomates fraîches, chèvre chaud sur toasts, miel, noix ..... 14,90€

Chèvre Chaud – Salade, tomates fraîches, chèvre chaud sur toasts, jambon Serrano, oignons frits ..... 15,90€

Nordique – Salade, tomates fraîches, saumon fumé, pommes de terre*, citron ..... 15,90€

Salade du Chef – Salade, tomates fraîches, andouilles de Guéméné, bacon grillé, pommes de terre*, oignons frits ..... 15,90€

Omelettes

Au choix parmi les ingrédients suivants et servies avec petite salade:

- ***Emmental râpé, lardons, jambon, poulet émincés,***

  pommes de terre*, oignons, bleu d'Auvergne, champignons

2 INGREDIENTS au choix..... 9,20€

3 INGREDIENTS au choix..... 10,80€

Supplément ingrédient : 2€ /ingrédient

**pommes de terre sautées maison de façon Bretonne.*

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement

Galettes de Sarrasin

Pâte à galettes 100% Blé Noir préparée à la main

Les Composées

Cœur de Beurre – Authentique au beurre salé ..... 4,20€
La Duo (2 ingrédients au choix) ..... 8,20€
Oeuf, Fromage (emmental râpé), Jambon, Poulet, Lardons, Champignons, Oignons, Tomates
Chèvre - Miel – Fromage de chèvre fondue, miel, noix ..... 9,80€
Complète – Oeuf, jambon, fromage ..... 10,20€
Complète au Poulet – Oeuf, émincés de poulet, fromage ..... 10,60€
Complète au Lardon – Oeuf, lardons, fromage ..... 10,60€
Complète à l'Andouille – Oeuf, andouilles de Guéméné, fromage ..... 11,20€
Complète Fermière – Oeuf, Emmental râpé, chèvre, tomates fraîches ..... 11,20€
Complète au Champignons – Oeuf, jambon, fromage, champignons ..... 11,80€
Complète au Tomate – Oeuf, jambon, fromage, tomates fraîches ..... 11,80€
Complète du Chef – Oeuf, fromage, bacon grillé, andouilles de Guéméné, salade, oignons frits ..... 12,80€

Nos Spécialités *(accompagné de salade verte)*

Fest-Deiz – Lardons, reblochon, pommes de terre*, sauce crème ..... 13,80€
Fest-Noz – Jambon, raclette, pommes de terre*, sauce crème ..... 13,80€
Celtique – Emincés de poulet, pommes de terre*, sauce roquefort ..... 13,80€
Curry Chicken - Emincés de poulet, pommes de terre*, sauce au Curry ..... 13,80€
Triskell – Fromage (emmental râpé), bleu d'Auvergne, chèvre, crème fraîche ..... 14,20€
Végétarienne – Oeuf, épinards à la crème, julienne de légumes**, pommes de terre* ..... 14,20€
La Burger – Cheddar, émincés de poulet, pommes de terre*, tomates, oignons frits ..... 14,80€
Guémenéenne – Andouilles de Guéméné, pommes de terre*, sauce moutarde à l'ancienne ..... 14,80€
La Normande – Andouilles de Guéméné, fromage, pommes caramélisées ..... 15,00€
Sucrée-Salée – Emincés de poulet, pommes caramélisées, sauce au curry, coco râpé ..... 15,00€
Savoyarde – Jambon Serrano, raclette, pommes de terre*, sauce crème ..... 15,20€
L'Italianeg – Jambon Serrano, pesto, fromage de chèvre, tomates fraîches ..... 15,20€
Norzh – Saumon fumé, julienne de légumes**, crème fraîche citronnée ..... 16,80€
Kreiznoz – Saumon fumé, fromage, épinards à la crème, crème fraîche citronnée ..... 16,80€
Sant-Jakez – Noix de saint jacques flambées au Cognac, julienne de légumes**, crème fraîche ..... 18,90€

Bol Pommes de terre : 3,80€

**pommes de terre sautées maison de façon Bretonne.*

*** poireaux et carottes sautés maison de façon Orientale.*

Supplément ingrédient : 2€ /ingrédient (hors saumon et saint jacques)

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement

Crêpes

Les Incontournables

Beurre Salé Sucre ..... 4,60€
Cannelle ..... 5,20€
Crème Sucrée (chantilly)..... 5,60€
Citron Sucre (citron frais pressé)..... 5,60€
Confiture –Abricot, Fraise, Framboise, Myrtilles, ou Orange ..... 5,80€
Confiture de Lait ..... 5,90€
Miel ..... 6,20€
Nutella ou Chocolat Maison ..... 6,60€
Miel Citron (citron frais pressé) ou Miel Noix ..... 7,20€
Caramel au Beurre Salé Maison ..... 7,20€
Crème de Marron ..... 7,20€
Sirop d'Erable ..... 7,20€
Chocolat Maison (ou Nutella) Crème Sucrée ..... 7,60€
Chocolat Maison (ou Nutella) Amandes Grillées ou Coco Râpé ..... 7,60€
Toffy (mélange de chocolat maison et de caramel au beurre salé maison)..... 7,90€
Banane Chocolat Maison ou Banane Nutella ..... 8,90€

Supplément crème sucrée (chantilly) : 1,00€/Supplément glace : 2,00€

Les Gourmandes

Mont Blanc – Crème de marron, glace vanille, crème sucrée et ses croquants de praliné.. 10,80€
Canadienne – Pommes caramélisées, sirop d'érable, glace vanille ..... 10,80€
Orangette – Confiture d'orange et ses lamelles d'orange confites au chocolat maison ..... 10,80€
Caramel Sublime – Caramel maison et sa glace caramel, amandes grillées, crème sucrée....11,50€
Antillaise– Banane, chocolat maison, amandes grillées, glace vanille, crème sucrée ..... 12,50€
Poirier– Poire au chocolat maison, amandes grillées, glace vanille, crème sucrée ..... 12,50€
Gourmandine – Pommes caramélisées, nutella, crème sucrée, glace framboise ..... 13,20€
Bretonne– Pommes caramélisées, caramel maison, crème sucrée, noix et glace vanille .... 13,80€

Les Spéciales Flambées

- **Flambée** au choix – *Calvados, Grand Marnier, Rhum ou Whisky* ..... 9,20€
- **Banane flambée** au choix – *Calvados, Grand Marnier, Rhum ou Whisky* ..... 10,50€

Suzette – Marmelade d'orange flambée au Grand Marnier ..... 10,50€
Irlandaise – Beurre salé au sucre, glace café, flambée au Whisky ..... 10,50€
Poire flambée – Poire flambée au Grand Marnier avec glace vanille ..... 11,80€
Martiniquaise – Banane, Chocolat Maison, glace coco et coco râpé, flambée au Rhum ..... 12,80€
Normande flambée – Pommes caramélisées flambées au Calvados avec glace vanille ..... 13,80€

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement

Glaces

Glaces – *vanille, chocolat, caramel, café, praliné, pistache, coco.*

Sorbets– *fraise, framboise, citron, pomme, poire, cassis*

1 BOULE ..... 3,80€

2 BOULES ..... 6,60€

3 BOULES ..... 7,80€

Supplément crème sucrée (chantilly) : 1,00€

Coupes glacées gourmandes

Cocotier - Glace coco et chocolat, nappage chocolat*, crème sucrée, noix de coco râpée ..... 8,60€

Café ou **Chocolat** ou **Caramel Liégeois** - Glaces café **ou** chocolat **ou** caramel, vanille, coulis de café **ou** nappage chocolat* **ou** caramel*, crème sucrée ..... 9,90€

Dame Blanche - Glaces vanille, nappage chocolat*, crème sucrée ..... 9,90€

Coupe Fruits Rouges - Sorbet fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, crème sucrée ... 9,90€

Caramélita - Glace caramel, praliné, vanille, coulis toffy, amandes grillées, crème sucrée..... 9,90€

Colonel- Sorbets citron arrosé de vodka ..... 10,90€

Coupe Normande- Sorbets pomme arrosé de calvados ..... 10,90€

Coupe Williams- Sorbets poire arrosé de Poire William ..... 10,90€

Banane Split - Banane fruit, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat*, amandes, crème sucrée .. 11,90€

Poire Belle Hélène - Glace vanille et poire, demi-poire, chocolat*, amandes grillées, crème sucrée....11,90€

Coupe Brownie - Glace vanille, praliné, caramel, brownie, croquants de praliné, crème sucrée .... 11,90€

Coupe Irish-Glace café, vanille avec du café et du whisky, croquants de praliné, crème sucrée.....12,90€

** chocolat ou caramel fait maison*

CIDRES FRAIS

La Bolée *(25cl)* DOUX ou BRUT ..... 4,20€
Le Pichet *(50cl)* DOUX ou BRUT ..... 8,20€
Bouteille Cidre VAL DE RANCE *(75cl)* DOUX, BRUT ou ROSÉ ..... 15,50€
Bouteille Cidre BRUT FERMIER *(75cl)* ..... 18,80€

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau – *Grenadine, Fraise, Pêche, Citron ou Menthe* ..... 3,20€
Limonade *(25cl)* ..... 3,80€
Diabolo – *Grenadine, Fraise, Pêche, Citron ou Menthe* ..... 4,20€
Jus ou Nectar de fruit *(25cl)*
– *Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Mangue, Banane* ..... 4,20€
Orangina *(25cl)* ..... 4,20€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero *(33cl)* ..... 4,20€
Breizh Cola *(33cl)* ..... 4,40€

	1/2 Litre	***1 Litre***
Evian	4,20€	5,50€
San Pellegrino	4,20€	5,50€
Heineken *(33cl)*		4,80€

Café ou Décaféiné ..... 2,40€
Cappuccino *(café au lait, crème sucrée, chocolat maison chaud)* ..... 4,80€
Thé Bio ou Tisane Bio en vrac ..... 4,80€

VINS

Bordeaux (rouge), Sauvignon (blanc), Côtes de Provence (rosé)

Le Verre *(14cl)* ..... 4,20€
Le Quart *(25cl)* ..... 7,80€
Le Pichet *(50cl)* ..... 14,80€

	1/2 Bouteille *(37,5cl)*	Bouteille *(75cl)*
Côtes de BOURG *« Franc-Lafleur, Bordeaux rouge »*	13,80€	22,80€
Côtes de PROVENCE *« Cave de Saint-Tropez »*	13,80€	22,80€
BROUILLY *« Château de la Chaize »*	16,80€	28,80€

Nos Formules

P'tit Breizh

(jusqu' à 10 ans) ***12,90€***

1 Sirop à l'eau *(ou 1 jus de fruits pour 1,50€ de +)*

+

1 Complète ou 1 Duo

+

1 Crêpe Nutella ou 1 Boule de Glace

Formule Midi

(Tous les midis sauf samedi et jours fériés) ***18,90€***

1 Boisson ou 1 Bollée de Cidre ou 1 café

+

1 Complète de 3 ingrédients au choix

+

1 Crêpe classique *(voir la carte)* ou 2 Boules de Glaces

Formule Gourmande

29,90€

1 Kir

+

1 Galette au choix *(sauf la Saint-Jakez)*

+

1 Crêpe Gourmande ou Flambée au choix

En cas d'éventuels allergies ou indispositions à certains ingrédients, merci de bien vouloir nous prévenir ou de consulter notre affichage informations allergènes présent dans l'établissement