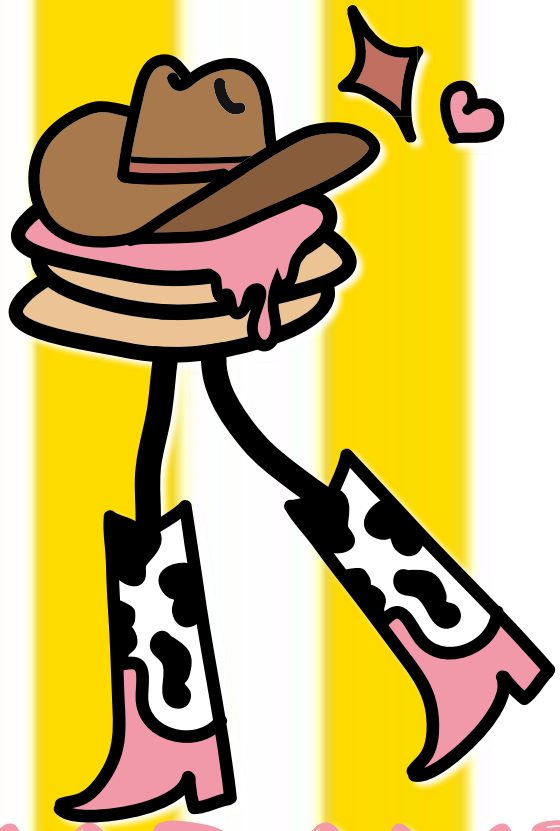
MENU



MADAME

café . crêperie . brunch

BAR À CIDRE

EN SOLO *(33cl)* 6,5€

Brut à la Châtaigne 4,5° bio
La saveur de la châtaigne renforce en fin de bouche l'amertume du cidre brut de façon très subtile.

Cidre Herboriste menthe et yuzu 4,5°
Cidre brut infusé au yuzu et à la menthe.

Cidre IPA Ti-Lõ 5° bio
Bel équilibre entre la pomme et le houblon, fruité, légère amertume, note de litchi.

RhumPomPom Ti-Lõ 8°
Une vague puissante de rhum gold ambré Damoiseau, note d'agrumes et d'épices.

Brut IGP Sorre 4,5°
Ce Cidre Brut allie la puissance fruitée avec une pointe d'amertume et une légère astringence, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.

Poiré du Quartier 4° bio
Poiré brut normand, 100% poire

Le Rosé Chouette 4° bio
Un subtil assemblage de pommes à chair rouge et de poire lui conférant un gout légèrement sucré et acidulé.

Pom Tonic Ti-Lõ *sans alcool* 0° bio
Le gout et l'esprit du cidre mais sans alcool, peu sucré et ultra rafraîchissant.

À PARTAGER *(75cl)*

Trésor d'Automne IGP Sorre 2° 13,5€
Jus de pomme tout juste fermenté, fruité et rond en bouche

Brut à la Châtaigne 4,5° bio 14,5€
La saveur de la châtaigne renforce en fin de bouche l'amertume du cidre brut de façon très subtile.

Brut Cuvée Manon Ti-Lõ 4,5° 14,5€
Un cidre de caractère, sec et généreux, il offre une pointe tannique, une légère amertume et des arômes de fruits murs, d'épices et de notes végétales.

Doux Cuvée Élise Ti-Lõ 3° 13,5€
Une recette inspirée des traditions familiales du XIIIè siècle. Il dévoile des notes de compote de pommes, de fruits murs et de jus frais.

Rosé IGP Sorre 3° 14€
Fines bulles et note de fruits rouges.

Poiré blanc Chouette 4° bio 13€
Délicat et fruité, assemblage de poires acidulées et de poires à couteau, note de fruits blancs et d'amande.

Pichet	20cl	50cl	1L
artisanal *brut ou doux*	3,5€	8€	14,5€

BIÈRE BRIQUE HOUSE

Shiny Hoppy IPA 6°(33cl) 5,5€
New Queen in Town PALE ALE 4,8° (33cl) 5,5€
La bagarre double IPA 7,7° (33cl) 5,5€

VIN

	15cl	75cl
Les Costes 12,5° Chardonnay Pays d'Oc	4,5€	16€
Charmes 11,5° IGP Côtes de Gascogne	5,5€	19€
Rosé d'Enfer 12° Saint Mont AOC Sud ouest	4,5€	16€
Les Coudriers 13,5° Côtes du Rhône AOP	5,5€	19€

APERITIF

Kir Breton **ou** Kir vin blanc *(10cl)* 5€
cassis, mure ou framboise
Martini blanc ou rouge *(4cl)* 5€
Ricard *(4cl)* 5.5€

CHEERS!

COCKTAIL SIGNATURE 11€

SPICED PEAR HUGO SPRITZ
Prosecco (9cl), liqueur de sureau (3cl), ginger beer, jus de poire, cannelle, menthe fraiche

CARAMEL APPLE MULE
Whisky à la pomme (4cl), caramel beurre salé, jus de citron, ginger beer, cannelle

CINNAMON ROLL ESPRESSO MARTINI
Vodka (4cl), espresso, sirop de cinnamon roll, crème, cannelle

CIDRITO
Rhum blanc (4cl), cidre brut, citron vert, menthe fraiche et sucre de canne

MADAM'PORN
Vodka (4cl), Apérol (1,5cl), jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fruit de la passion

COCKTAIL CLASSIQUE 10€

Mojito, Pina colada, Moscow Mule, Spritz, Hugo Spritz …

MOCKTAIL 7,5€

VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, crème de coco, lait de coco

VIRGIN MOJITO
Limonade, sirop de rhum, citron vert, menthe fraiche

À GRIGNOTER

SAUCISSON PUR PORC FRANÇAIS 6€
Nature, Piment d'Espelette, Noisettes

GALETTE JAMBON FROMAGE à partager 10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

COLD DRINKS

THÉ GLACÉ MAISON (40cl) 5€

SWEET CITRONNADE (35cl) 4,5€
Citron, miel, fleur d'oranger

JUS D'ORANGE FRAIS (30cl) 5,5€
Pressé minute

PUMPKIN PROTÉIN SMOOTHIE (40cl) 8€
Banane, dattes medjool, purée de courge épicée, protéine à la vanille, lait d'amande, cannelle, touche de yaourt grec

GOLDEN GOODNESS SMOOTHIE (40cl) 8€
Banane, mangue, passion, huile essentielle d'orange, lait de coco, curcuma, vanille

Limonade bio LE SCHORLE (33cl) 4,5€
Citron-Menthe ou Pomme-Groseille

Kombucha ARCHIPEL (33cl) **Bio** 4,5€
Pomelo & Gingembre ou Framboise

Coca-Cola, zéro (33cl) 4€

Jus de fruit bio LE COQ TOQUÉ (25cl) 4€
Pomme pulpé, Pomme Vanille, Pomme Fraise, Poire Williams, Abricot du Roussillon, Ananas du Togo

Perrier (33cl) 4€

Sirop à l'eau (30cl) 3€

Eau minérale	50cl	1L
plate / pétillante	4€	6€

WELLNESS DRINKS

Des boissons gourmandes qui vous font du bien !

PUMPKIN LATTE - Réconfortant 6€
Purée de courge épicée, lait d'avoine

PURPLE LATTE - Antioxydant 6€
Ube violet, patate douce violette & vanille de Madagascar, lait au choix

GOLDEN LATTE - Anti-inflammatoire 5,5€
Curcuma & gingembre, lait d'amande

BLACK SÉSAME LATTE - Digestion 6€
Sésame noir torréfié & charbon végétal , lait d'avoine

BLUE LATTE - Relaxant 6€
Fleur pois papillon & Earl Grey, lait d'amande

FALL DRINKS

WITCHES BREW 7,5€
Matcha Cérémonial, purée de courge épicée, sirop épicé, mousse de lait au matcha

THE PUMPKIN SPICE 7,5€
Shot de café, lait d'avoine, purée de courge épicée, chantilly, graines de courge caramélisées, cannelle

PISTACCHIO PUMPKIN LATTE 7,5€
Shot de café, lait d'avoine, purée de courge épicée, crème de pistache

MAPLE PANCAKES LATTE 7,5€
Shot de café, lait chaud, sirop d'érable, mousse de lait vanillé, mini pancakes

PERSONNALISE TA BOISSON

Shot espresso +1	Chantilly +1
Sirop +0,5	Lait végétal +0,5
Collagen +2	Version glacée +0,5

COFFEE

Café de spécialité, fraichement torréfié

BLACK COFFEE

Espresso shot de café 2,5€

Double espresso 4€
2 shots de café

Allongé 3€
Shot de café, eau chaude

Americano 4,5€
Deux shots de café serré, eau chaude

Décaféiné 2,5€

COFFEE WITH MILK

Noisette 3€
Shot de café, nuage de lait

Flat white 5,5€
Deux shots de café serré, lait texturé

Cappuccino 4,5€
Shot de café, cacao, mousse de lait

Latté Shot de café, lait texturé 5€

HOT DRINKS

PISTACCHIO LATTE 6,5€
Shot de café, crème de pistache italienne, lait texturé

Mocha Blanc 6€
Shot de café, chocolat blanc, lait texturé, chantilly

Café Viennois 4,5€

Chocolat chaud 5€

Chocolat Viennois 5,5€

CHAÏ Latte 5€
thé noir aux épices, lait texturé

Thé Bio « KUSMI TEA » 4,5€

MATCHA LOVERS

MATCHA CÉRÉMONIAL 5,5€
de pousses extra jeunes, Umani, moelleux et doux

CARAMEL MISO MATCHA LATTE 6,5€
Matcha Cérémonial, caramel au miso, mousse de lait, graines de sésame torréfiés

PISTACCHIO MATCHA LATTE 7€
Matcha Cérémonial, crème de pistache, lait texturé

UBE VANILLA MATCHA LATTE 7,5€
Matcha Cérémonial, nuage de mousse à l'Ube, lait froid, sirop vanille

HŌJICHA LATTE 6,5€
Matcha torréfié (Yabukita), lait d'avoine, sirop d'érable

GALETTE

accompagnée de salade

OSCAR 13€
Emmental, jambon blanc, oeuf au plat

ROSANNA 15€
Emmental, fromage à raclette, bresaola, pomme Granny Smith crue, noisettes grillées

MONTY 16€
Emmental, Mont d'or AOP, pommes de terre Ratte rôties, jambon de pays, oignons confits cidre

JACK 14,5€
Potimarron roti au sirop d'érable, fêta, crispy bacon, noisettes grillées

MAO 15,5€
Butternut roti au caramel miso et sauce soja, sésame grillées, bacon végétal, crème de chèvre frais citronnée, graines de courges torréfiées

MONTBÉLIA 15,5€
Saucisse de Montbéliard IGP, emmental, poêlé de champignons, oignons confits au cidre

FINN 14€
Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème, chèvre

ELIAS 14,5€
Crispy bacon, chèvre, halloumi grillé, confiture de figues

MAËL 15€
Andouille de Guéméné, emmental, oignons confits au cidre

AUGUSTINE 14€
Emmental, lardons allumettes, champignons frais, oeuf au plat, crème fraîche

FALL AVOCADO TOAST 15€
Avocat, oeuf mollet, fêta, pomme Granny Smith crue, noisettes grillées, salade, grenade

MAKE IT BETTER

Crispy Bacon +3 Saumon fumé +4
Halloumi grillé +3,5 Poulet Crispy +4
Bacon végétal +3,5€

COMPOSE TA GALETTE

1 ingrédient : 9,5€ **2** ingrédients : 11€ **3** ingrédients : 12,5€

Champignons frais - Emmental - Oignons confits au cidre - Fêta - Oeuf au plat - Jambon - Salade - Chèvre - Mozzarella - Miel - Lardons

Extra ingrédient + 2,5€

BRUNCH

TURKISH EGGS 14,5€
Yaourt Grec à l'ail et au citron, 2 oeufs mollets, huile pimenté, herbes fraîches, paprika fumé, accompagné de sa galette au beurre salé

PUMPKIN CRUSH 16€
2 pancakes moelleux, halloumi grillé, butternut rôti au caramel miso, sirop d'érable, noisettes grillés, grenade

SMOKY BENEDICT 16€
English muffin, 2 oeufs mollets, coleslaw, pickles de chou rouges, sauce hollandaise au paprika fumé, sésame noir, salade
Protéine au choix :
Saumon fumé / Crispy Bacon /Halloumi grillé

MADAME CROQUE 15€
Bun smashé et toasté, jambon blanc, cheddar, crème fraiche accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade

MADAME BREIZH CROQUE 17€
Bun smashé et toasté, Andouille de Guéméné, cheddar, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade

WAFFLE CLUB
Bubble waffle salé, oeuf au plat, salade
Poulet crispy - sauce cheddar, harissa 15,5€
Saumon fumé - avocat, sauce crème citron 16€

BREAKFAST PANCAKES 14,5€
2 fluffy pancakes, 2 oeufs au plat, Crispy bacon & sirop d'érable

PIMP MY BRUNCH 17€
3 pancakes, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, coleslaw, pickles d'oignons rouges, sauce crème citron ciboulette, salade

SALADE

MICHELINE 16,5€
Fromage de chèvre crémeux servi chaud sur son bun moelleux, miel, crispy bacon, pommes de terre Ratte rôties, tomate cerise, paprika, salade, crème balsamique

SOLVEIG 16,5€
Saumon fumé, crème ciboulette citron, avocat, pickles d'oignons rouges, salade

CÉSAR 16€
Poulet crispy, chips de sarrasin, copeaux de parmesan, salade

SALADE VERTE 4€

KIDS

12,5€

(Moins de 12 ans)

Verre de grenadine (20cl) ou jus de pomme (20cl)
+
Galette emmental, jambon, oeuf
+
Crêpe au sucre ou Nutella ou 1 boule de glace + chantilly

CRÊPE

Beurre salé, sucre 4,5€

Crêpe 5,5€
un nappage au choix: caramel beurre salé maison, chocolat, Nutella, Nocciolata, confiture (fraise, abricot, myrtille, framboise, figue), crème de Speculoos, citron, sirop d'érable, chantilly

GRANNY 8,5€
Caramel au miso, pomme Granny Smith crue, glace vanille, zeste de citron vert, sésame

PISTACCHIO 9€
Crème de pistache italienne, glace pistache, éclat de pistache

HAZEL 9€
Poire rôtie, caramel beurre salé, noisettes grillées, glace Chaï latte

LUCETTE 8,5€
Crème de marron, compotée de pommes caramélisées, fromage blanc, éclat de Speculoos

ARTHUS 9€
Compotée de pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly

CINNA 8,5€
Beurre à la cannelle, mascarpone vanille, noix de pécan caramélisées

PEANUT BANANAS 9€
Galette sarrasin, banane, Peanut butter, confiture de framboise, amandes effilées

AMLOU 9€
Banane, crémeux praliné chocolat noisette maison, glace Amlou, amande effilées

MAURICE 8€
Banane, chocolat noir, chantilly

Café/Thé gourmand 9,5€/10,5€
3 petites crêpes (sucre, chocolat & caramel beurre salé), glace vanille, chantilly

GLACE ARTISANALE 9,5€

CHAÏ ME A RIVER
2 boules Chaï latte, 1 boule vanille Bourbon, poires rôties, caramel beurre salé maison, noisettes grillées, chantilly

MATCHA CRUSH
1 boule Matcha, 1 boule lait de coco, 1 boule mangue, fruit de la passion, noix de coco, chantilly

PEANUT BUTTER CLUB
1 boule cacahuète, 1 boule chocolat, 1 boule caramel beurre salé, chocolat chaud maison, chouchou, chantilly

BLACK CHERRY
1 boule chocolat, 1 boule cerise griotte, 1 boule vanille Bourbon, chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly

BANOFFEE
2 boules vanille Bourbon, 1 boule caramel beurre salé, banane, brisure de spéculos, caramel beurre salé maison, chantilly

OLALA GRANOLA
2 boules yaourt bulgare, 1 boule fraise, muesli, fruits frais, chantilly

1 boule 3,5€
2 boules 6€
3 boules 8,5€

DAME BLANCHE
3 boules vanille Bourbon, chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly

SUCRÉ

COZY GRANOLA BOWL
Granola crunchy bio, yaourt Grec, pomme, poire, figue, raisin, miel, noix, noisettes, cannelle
7€ 10,5€

PÉCAN TIRAMISU PANCAKES 13,5€
2 pancakes moelleux, mascarpone vanille, praliné amande noisette, espresso, noix de pécan caramélisées, poudre de cacao

BANOFFEE PANCAKES 13,5€
2 pancakes moelleux, mascarpone praliné cacahuète, bananes, noix de pecan caramélisés, caramel beurre salé maison & sirop d'érable

PANCAKES BOWL 9€
Mini pancakes avec un nappage au choix et fruits de saison

BUBBLE WAFFLE au sucre 6,5€

PANCAKES (x2) OU BUBBLE WAFFLE

avec un nappage au choix	8€
un nappage et un topping	9€
un nappage, deux toppings	9.5€
un nappage, un topping, boule de glace et chantilly	11€
Extra pancake	2,5€

Nappage

Sirop d'érable, Chocolat, Caramel au beurre salé, Nutella, Nocciolatta, crème de Speculoos, Peanut butter by Madame

Topping

Éclat de cookie, Amandes effilées, Smarties, Noisettes grillées, Noix de pécan, éclat de Speculoos, éclat d'Oréo, éclat de KitKat, Fruits de saison, Noix de coco râpée, Meringue, mini Chamallows, Chantilly

Extra ingrédient 1,5€

Glace Et Sorbet

Cacahuète, Thé vert Matcha, Sésame noir, Chaï latte, Amlou (praliné noisettes, huile d'Argan et miel), Rose,Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Lait de coco, Yaourt bulgare, Cerise griotte, Citron, Fraise, Mangue

Extra boule de glace 2€

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR UN DES ALLERGÈNES SUIVANTS:

CEREALES CONTENANT DU GLUTEN · CRUSTACES · ŒUFS · POISSONS · ARACHIDES · LAIT · FRUITS A COQUE · CELERI · MOUTARDE · ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES · LUPIN · MOLLUSQUES · SOJA · SESAME

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE NOUS EN INFORMER.

MENU

WIFI: MADAME
Mot de passe: madame2019

creperiemadame

