

Evelyn

Carte

Bienvenue chez *Evalya*, votre crêperie traditionnelle à Asnières-sur-Seine



C'est avec passion que nous avons imaginé *Evalya*, une crêperie authentique nichée au cœur d'Asnières-sur-Seine. Portés par l'amour du métier et un réel désir de partage, nous avons été profondément touchés par l'accueil chaleureux des habitants, qui a renforcé notre envie de créer un lieu de vie gourmand, convivial et sincère.

Grâce au précieux soutien de la ' **mairie d'Asnières** ', ce projet a pu prendre vie, et c'est avec une immense joie que nous vous accueillons aujourd'hui dans notre crêperie.

Un savoir-faire breton transmis avec passion

Pour vous garantir une cuisine de qualité, nous nous sommes formés à ' **La Crêpe au Logis** ' à Questembert, dans le Morbihan, aux côtés de 'Lola et Esther Moy', crêpières reconnues pour leur expertise et leur attachement à la tradition bretonne. Cette expérience a renforcé notre exigence en matière de produits et de gestes, que nous avons à cœur de transmettre dans chaque assiette.



Des produits frais, locaux et de saison

Chez *Evalya*, chaque galette et chaque crêpe est préparée à **la commande**, avec des **ingrédients rigoureusement sélectionnés** pour leur fraîcheur, leur origine et leur qualité. Notre carte évolue **tous les trois mois**, au fil des saisons, pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs tout en respectant la nature et les producteurs.

Nos engagements qualité

Galettes : farine de blé noir **IGP breton**, issue de la ' **Minoterie Corouge** '

Crêpes : farine de froment T65 ' **Francine Label Rouge** '

Poissons : sélectionnés chez notre poissonnier partenaire local ' **Le Filet d'Or** ', 9 av. d'Argenteuil – Asnières

Viandes : issues de la ' **Boucherie halal L'Escale** ', 78 av. d'Argenteuil – Asnières

Jambon : supérieur, sans nitrite, élevé en France et nourri sans OGM

Fromage : **Comté AOP** au lait cru, affiné en France

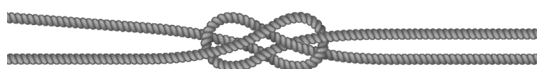
Œufs : biologiques, de **poules françaises élevées en plein air**

Et tout le reste ? Entièrement **fait maison**, avec amour et exigence

Une sélection de cidres artisanaux d'exception

Pour sublimer vos galettes et crêpes, nous vous proposons une sélection de **cidres artisanaux** issus de la ' **Cidrerie Nicol** ', maison bretonne réputée pour la qualité de ses pommes et son savoir-faire traditionnel. Fins, rafraîchissants, élégants et authentiques, ces cidres accompagnent à merveille votre repas ou se savourent simplement pour le plaisir.

L'équipe d'Evalya

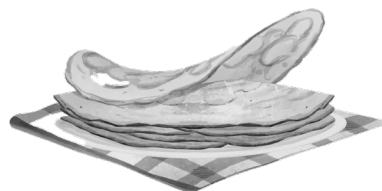


La Carte

FORMULE MIDI 15€ (du lundi au vendredi)
une Standard + une crêpe de froment (supplément 2€ pour une Surprenante)

SARRASIN À PARTAGER

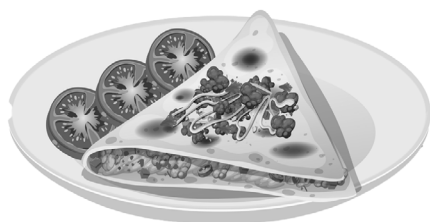
- LA VIKING 9€
*Saumon fumé, Crème fouetté au Boursin,
Aneth, Zeste de citron vert*
- LA BIQUETTE 8€
Chèvre frais, Miel, Origan
- LA BIGOUDENE 8€
Saucisse de porc, Galette



GALETTES DE SARRASIN

Les Standards

- LA COMBLEE 10,90€
Jambon blanc, Œuf BIO, Comté AOP
- LA COMBLEE DES BOIS 11,90€
*Jambon blanc, Poêlée de champignons, Œuf BIO,
Comté AOP*
- LAGUEME'NIAQUE 13,50€
*Andouille de Guéméné, Confit d'oignons au cidre,
Crème de moutarde à l'ancienne*



Les surprenantes

- L'ORIENT EXPRESS 13,90€
*Emincé de tomates, Oignons et Concombres, Thon à
l'huile, Œuf BIO, Cumin et Harissa*
- LA SURCOUF 14,90€
*Noix de Saint-Jacques, Fondue de poireaux à la
crème, Beurre à la truffe*
- LA TIGRESSE THAÏ 14,90€
*Crevettes, Pousse de soja, Carottes, Kimchi pimenté,
Poireaux, Zeste de citron vert, Sauce nuoc mam,
Cébettes, Cacahuètes écrasées*
- LA BABOUSHKA 14,90€
*Bœuf grillé, Poêlée de champignon, Oignons, Paprika,
Sauce à la crème façon Stroganoff*
- LA COCO RICO 13,90€
*Blanc de poulet, Poêlée de champignon, Oignons,
Lait de coco*

MENU ENFANTS 10€

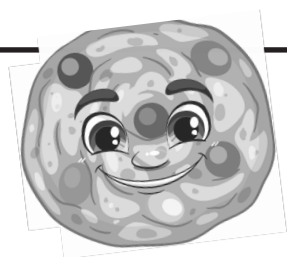
UNE GALETTE SARRASIN :

Jambon Comté OU Comté œuf

+

UNE CRÊPE DE FROMENT :

*Caramel beurre salé OU
Beurre Sucre OU Chocolat*



CRÊPES DE FROMENT

- AMANN SALL 4€
- LA CARAM'HELL 5,50€
- LA FONDANTE 5€
- LA NORMANDE GOURMANDE 5,50€
Pomme caramélisée
- RAMÈNE TA POIRE 5,50€
Poire caramélisée



Les Boissons

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,20€
CAFÉ ALLONGÉ OU NOISETTE*	2,30€
CAFÉ CRÈME*	4,00€
CHOCOLAT CHAUD*	4,00€
CAPUCCINO*	5,00€
CHOCOLAT VIENNOIS*	5,50€
CAFÉ VIENNOIS	5,50€
CAFÉ AU LAIT FROID*	4,50€
CAFÉ LATTÉ GLACÉ*	4,50€
THÉ (Vert, Noir ou Fruité)	4,50€
INFUSION (Une nuit à Versailles «Berthier»)	4,50€

* Sur simple demande, toutes nos boissons lactées peuvent être préparées avec du lait végétal

EAUX & SOFTS

EVIAN ½ L	5,00€
BADOIT ½ L	5,00€
PERRIER 33cl	4,50€
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 33cl	4,50€
ORANGINA 25cl	4,50€
LIMONADE 25cl	3,50€
JUS D'ABRICOT 25cl	4,00€
JUS D'ANANAS 25cl	4,00€
JUS DE TOMATE 25cl	4,00€
JUS DE POMME ARTISANAL 33cl	5,00€
JUS DE POMME PÉTILLANT 33cl	5,00€
JUS DE POMME GUILLEVIC 75cl	8,00€
DIABOLO 25cl	4,00€
(Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron zeste)	
VITTEL + SIROP 25cl	4,00€
(Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron zeste)	

JUS DE FRUITS FRAIS – 25cl

JUS D'ORANGE PRESSÉE	5,00€
----------------------------	-------

LES CIDRES

BRUT 33cl	5,00€
DOUX 33cl	5,00€
BRUT BIO 33cl	5,50€
BRUT 75cl	14,00€
DOUX 75cl	14,00€
FRUITÉ	14,00€
BRUT BIO 75cl	15,00€
DOUX BIO 75cl	15,00€
SUPÉRIEUR ROSE DE POMME 75cl	19,50€
SUPERIEUR GUILLEVIC 75cl	22,90€

APÉRITIFS

LILLET TONIC 20 cl	5,50€
MARTINI BLANC 5cl	4,50€
MARTINI ROUGE 5 cl	4,50€
KIR ALIGOTE 15 cl	5,00€
KIR BRETON 15 cl	4,50€
KIR ROYAL 12,5 cl	8,00€

DIGESTIFS - 5 cl

BAILEY'S	7,00€
AMARULA	7,00€
LIMONCELLO	7,00€
GET 27	7,00€

VINS en bouteille 75cl

VIRE CLESSE (blanc)	23,50€
BOURGOGNE ALIGOTE (blanc)	19,50€
CÔTEAUX DE PROVENCE (rosé)	18,50€
MINUTY (rosé)	37,50€
PINOT NOIR (rouge)	23,90€
MAUCAILLOU (rouge)	28,50€

VINS au verre 15cl

BOURGOGNE ALIGOTE (blanc)	4,50€
VIRE CLESSE (blanc)	6,50€
CÔTEAUX DE PROVENCE (rosé)	4,00€
PINOT NOIR (rouge)	5,90€
MAUCAILLOU (rouge)	6,90€

CHAMPAGNE

VEUVE PELLETIER (75 cl)	45,00€
LA COUPE VEUVE PELLETIER (12,5 cl)	7,50€

BIÈRES - 33cl

BLONDE GALLIA	4,50€
IPA BREWDOG	5,00€
CHOUFFE	5,00€
BLANCHE LA PARISIENNE	4,50€

Les Cocktails

COCKTAILS AU CIDRE

CIDRE MOJITO	8,00€
<i>Cidre, Menthe fraîche, Sucre de canne, Citron vert</i>	
PINK LADY	8,00€
<i>Cidre rosé, Purée de framboise, Eau pétillante</i>	
POM'GINGER	8,00€
<i>Cidre, Sirop de gingembre, Jus de pomme artisanal</i>	

SPRITZ

SPRITZ ME UP	9,00€
<i>Apérol, Prosecco, Eau pétillante, Orange</i>	
SPRITZISSIMO	9,00€
<i>Limoncello, Prosecco, Eau pétillante, Citron</i>	
PEACH PLEASE	9,00€
<i>Purée de pêche, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert</i>	
BERRY SPRITZ	9,00€
<i>Purée de framboise, Prosecco, Eau Pétillante, Citron</i>	
PINK PARTY	9,00€
<i>Purée de fraise, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert</i>	
PASSION EMOI	9,00€
<i>Purée de fruits de la passion, Prosecco, Eau pétillante, Citron vert</i>	

MOCKTAILS

APPLE POP	6,50€
<i>Jus de pomme pétillant, Sirop de gingembre, Jus de citron</i>	
BERRY FUN	6,50€
<i>Jus de pomme pétillant, Purée de framboise, Eau pétillante</i>	
PÊCHER MIGNON	6,50€
<i>Purée de pêche, Jus de citron, Sirop de sucre de canne, Eau pétillante</i>	
VIRGIN MOJITO	6,50€
<i>Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Menthe fraîche, Limonade</i>	

Les prix sont indiqués TTC et service compris

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

Licence III : Nous servons uniquement des boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel)



Ouvert du lundi au samedi
de 10h00 à 23h30

103, avenue d'Argenteuil - 92600 Asnières-sur-Seine
06 18 87 37 87