

# LA GALETTOIRE

DEPUIS 1978

## FABRICATION ARTISANALE

Nos galettes sont réalisées à la commande. Cela induit parfois un peu d'attente au profit d'une meilleure qualité que nous souhaitons privilégier. Nous bénéficions d'un savoir-faire de près de 50 ans au cours desquels ont été transmis les secrets de fabrication de nos galettes et crêpes réalisées de façon artisanale.

## LE BLÉ NOIR

Nous avons sélectionné la farine de blé noir (harpe noire) 100% bretonne - Moulin du Gouret qui bénéficie du sigle officiel européen d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Le blé noir cultivé en Bretagne ne supporte aucun traitement, ni herbicide ni produit phytosanitaire, sa résistance naturelle fait de lui le candidat parfait pour l'agriculture biologique.

Grâce à son climat et la qualité de son terroir, la Bretagne est une terre de prédilection pour cette plante appartenant à la famille des polygonacées, au même titre que la rhubarbe.

Semé entre mai et juin, le blé noir cultivé en Bretagne se récolte entre septembre et octobre. Son cycle de vie est simplement rythmé par la pluie et le soleil.



**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

# LA GALETTOIRE

## APÉRITIFS

Vin blanc + crème*	12cl	5,00 €
Breton (cidre+crème*)	12cl	5,00 €
Normand (cidre+crème*+calvados)	12cl	6,00 €
*cassis de Dijon, pêche, mûre, violette, framboise, pamplemousse.		

Américano apéritif	16% vol.	8cl	6,00 €
Martini blanc, rouge	14,4% vol.	8cl	6,00 €
Rosé crème* pêche ou pamplemousse	13% vol.	16cl	5,00 €
Pommeau de Normandie	17% vol.	12cl	6,00 €
Ricard	45% vol.	2cl	5,00 €
Whisky Campbell	40% vol.	4cl	6,00 €
Whisky Chivas 12ans	40% vol.	4cl	7,00 €
Whisky Coca Campbell	40% vol.	4cl	7,00 €

Supplément citron ou sirop 0.50€

## EAUX

	100cl	50cl
Vittel	6,90 €	4,00 €
San Pellegrino	6,90 €	4,00 €

## DIGESTIFS

Calvados 15 ans d'âge	42% vol.	4cl	7,50 €
Get 27	21% vol.	4cl	6,50 €
Bailey's	17% vol.	4cl	6,50 €
Rhum Cubain Eminente	41,3% vol.	4cl	8,90 €

## SOFTS

Jus de pomme Bio Verre	25cl	4,00 €
Jus d'orange pur jus Verre	25cl	4,00 €
Jus d'ananas Granini	25cl	4,50 €
Jus de fraise Granini	25cl	4,50 €
Jus d'abricot nectar	25cl	4,50 €
Sirop** à l'eau	25cl	3,00 €

\*\*citron, pêche, violette, passion, menthe, grenadine, fraise.

Limonade	25cl	3,50 €
Diabolo (Sirop**)	25cl	4,00 €
Orangina	25cl	4,50 €
Schweppes agrum's	25cl	4,50 €
Perrier	33cl	4,50 €
Lipton Ice Tea Pêche	25cl	4,50 €
Coca Cola	33cl	4,90 €
Coca Cola zéro	33cl	4,90 €

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso et allongé	2,50 €
Double expresso	4,10 €
Café lait	3,50 €
Déca expresso et allongé	2,50 €
<u>Infusion</u> : tilleul, camomille, verveine citron ou menthe	3,90 €
Chocolat chaud	4,90 €
<u>Thé</u> : vert:menthe/citron/jasmin earl grey, fruits rouges, passion-vanille	3,90 €
Supplément lait	0,50 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

# LA GALETTOIRE

## CIDRE DE NORMANDIE

Le cidre et poiré du pays d'Auge Manoir de Grandouet - cidrerie familiale, producteur et récoltant (14)  
Les cidres de la Manche Cidrerie de la Brique créée en 1953 au coeur du Cotentin (50)

		75 cl	50 cl	33 cl	Verre 19cl
Cidre AOP fermier pays d'Auge BIO	4,5% vol.	14,90 €			
Cidre doux de la Manche	2,5% vol.	12,90 €	8,00€		4,00 €
Cidre brut de la Manche	4,5% vol.	12,90 €	8,00€		4,00 €
Cidre brut de la Manche IGP BIO	4,5% vol.	14,90 €			
Cidre brut "brick" 33 cl BIO (bouteille)	4,5% vol.			6,00€	
Cidre rosé naturel de la Manche	3% vol.	13,90 €			
Poiré fermier du pays d'Auge BIO	4% vol.	13,90 €			

## BIÈRES

		50 cl	33 cl	25 cl	
Pression LEFFE	6,6% vol.	8,90 €	6,00 €	5,00 €	
Panaché		6,90 €	5,50 €	4,50 €	
Monaco		6,90 €	5,50 €	4,50 €	
Heineken	5% vol.			4,50 €	
Desperados	5,9% vol.		6.00 €		
Heineken sans alcool				4,50€	

## VINS ROUGES

		75 cl	50 cl	25 cl	Verre 16 cl
St Chinian AOP	13% vol.	19,90 €			
Côte du Rhône AOP	14% vol.		7,50 €	5,50 €	4,50 €

## VINS ROSES

		75 cl	50 cl	25 cl	Verre 16 cl
Pays du Var rosé Gris IGP	12,5% vol.	17,90 €			
Côteaux de l'Ardèche IGP	13% vol.		7,50 €	5,50 €	4,50 €

## VINS BLANCS

		75 cl	50 cl		Verre 16 cl
Côteaux de l'Ardèche IGP (sec)	13% vol.		7,50 €		4,50 €
Côte de Bergerac AOP (moelleux)	11% vol.	18,90 €			5,00 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

# LA GALETTOIRE

## LES GALETTES SPECIALES

100% SARRASIN

PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

- NORMANDE : Andouille, Camembert, crème, oignons cuits au cidre, pommes de terre sautées 16,00 €
- SAVOYARDE : Reblochon, crème, oignons cuits au cidre, lardons, pommes de terre sautées 16,00 €
- NORDIQUE : Saumon fumé (tranche entière), crème fraîche, citron frais, Emmental 15,00 €
- BOCAGE : Andouille, crème fraîche, oignons cuits au cidre, œuf, Emmental 16,00 €
- AVEYRONNAISE : Steak haché (125g), sauce Roquefort maison, œuf, Emmental 16,00 €
- JURASSIENNE : Jambon Serrano, œuf, Comté 15,00 €
- 3 FROMAGES : Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque 14,00 €
- CHEVRETTE : Chèvre, lardons, crème 14,00 €
- RACLETTE : Jambon blanc et jambon Serrano, raclette, pommes de terre sautées, oignons cuits au cidre, crème fraîche 16,00 €
- BOUCHERE : Steak haché (125g), Emmental, oignons cuits au cidre, pommes de terre sautées, sauce poivre maison 16,00 €
- VEGETARIENNE : Ratatouille maison composée de poivrons, aubergines, courgettes, tomates, oignons, oeuf 14,00 €
- HOT DOG BRETON : Saucisse entière (120g), Emmental, sauce miel/moutarde 15,00 €
- FORESTIERE POULET : Comté, oeuf, émincés de filet de poulet, champignons 15,00 €
- ESPAGNOLE : Emmental, Chèvre, chorizo poêlé, tomates séchées marinées 15,00 €

Steak haché, Saucisse, Jambon, Andouille - Origine France  
Fromages de Normandie au lait cru - Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque

**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

# LA GALETTOIRE

## LES GALETTES CLASSIQUES

100 % SARRASIN

PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Galette Beurre salé (sans salade) 5,00 €

### Les galettes complètes :

Complète : Jambon blanc, Emmental, oeuf 11,00 €  
Complète Champignons : Jambon blanc, Emmental, oeuf, champignons frais cuisinés 13,00 €  
Complète Oignons : Jambon blanc, Emmental, tomates séchées marinées, oignons cuits au cidre 13,00 €  
Complète Crème : Jambon blanc, Emmental, champignons frais cuisinés, crème fraîche 13,00 €  
Super Complète : Jambon blanc, Emmental, oeuf, champignons frais cuisinés, crème fraîche 14,00 €

### Les galettes au Chèvre et/ou Epinards :

Classique Chèvre : Chèvre, miel, amandes 13,00 €  
Classique Epinards : Chèvre, épinards, oeuf 13,00 €  
Classique Saumon : Saumon fumé (tranche entière), épinards, crème, Emmental 15,00 €

### Les accompagnements :

- Pommes de terre sautées maison 5,00 €
- Bol de salade 4,00 €
- Bol de ratatouille maison 5,00 €

### Les suppléments :

- oignons, œuf, Emmental, champignons, épinards, tomates marinées, crème fraîche 2,00 €
- fromages : Camembert, Raclette, Livarot, Pont l'évêque, Roquefort, Chèvre 2,50 €
- jambon Serrano ou blanc, lardons 2,50 €
- saumon fumé (tranche entière), steak haché, saucisse (120g) 3,00 €

*Fromages de Normandie au lait cru - Camembert, Livarot, Pont-l'Evêque*

**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

# Le Menu enfant

jusqu'à 12 ans

11.00 €

**Au choix sur une galette de sarrasin ou crêpe froment:**

Jambon-Oeuf ou Jambon-Emmental ou Oeuf-Emmental

**+ 1 boisson de 25 cl (sirop\* à l'eau, limonade, jus d'orange)**

\*fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette, passion.

**+ 1 crêpe Nutella® ou confiture\*\***

\*\*fraise, abricot, oranges amères, myrtille, framboise

- Vanille intense
- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Café pur Arabica
- Menthe / chocolat
- Pistache et ses morceaux
- Smarties ®

**OU**

**1 boule de glace**

-

**parfum au choix:**

- Fraise
- Noix de coco
- Framboise
- Passion
- Pomme verte
- Citron



**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

LA GALETTOIRE

DEPUIS 1978

CARTE DES  
DESSERTS

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

# LA GALETOIRE

Farine de froment du Moulin de Caen

## Les crêpes classiques

• Sucre	4,00 €
• Beurre sucre	5,00 €
• Beurre sucre cannelle	6,00 €
• Beurre sucre citron frais	6,00 €
• Beurre sucre orange fraîche	6,00 €
• Caramel au beurre salé maison	6,00 €
• Caramel beurre salé chantilly	7,00 €
• Chocolat noir maison	6,00 €
• Chocolat noir maison amandes	7,00 €
• Chocolat noir maison chantilly	7,00 €
• Chocolat noir maison et confiture oranges amères	7,00 €
• Confiture (Fraise, abricot, oranges amères, myrtille, framboise)	6,00 €
• Banane chocolat noir maison	7,00 €
• Banane Nutella®	7,00 €
• Crème de Marron	6,00 €
• Miel amandes grillées	6,00 €
• Miel citron frais	6,00 €
• Nutella®	6,00 €
• Nutella® chantilly	7,00 €
• Nutella® amandes grillées	7,00 €
• Pommes caramélisées maison	7,00 €
• Pommes caramélisées maison, crème, cannelle	8,00 €
• Pommes caramélisées maison et caramel au beurre salé maison	8,00 €

## Les suppléments : 1,50€

miel, chocolat noir, caramel, chantilly, amandes grillées, sirop d'érable, noix coco râpée

Boule de glace parfum au choix dans la carte des glaces 2 €

**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

# LA GALETTOIRE

Farine de froment du Moulin de Caen

## Les crêpes gourmandes 10€

- CAENNAISE : Pommes caramélisées maison, caramel au beurre salé, glace caramel, amandes
- GOURMANDE : Banane, chocolat noir maison, chantilly, glace vanille, amandes
- BELLE HELENE : Chocolat noir maison, poires au sirop, glace vanille, chantilly, amandes
- IRLANDAISE : Pommes caramélisées maison, Bailey's, glace vanille, amandes
- FIVE O'CLOCK : Chocolat noir maison, noisettes, glace menthe, chantilly, amandes
- CANADIENNE : Pommes caramélisées maison, sirop d'érable, glace vanille, amandes
- BOUNTY : Chocolat noir maison, noix de coco râpée, glace Coco, chantilly, amandes
- CHATAIGNE : Crème de marron, glace vanille, chantilly, amandes
- DELICE : Chocolat noir maison, noisettes, glace pistache, chantilly, amandes

## Les crêpes flambées 10€

- PAYS D'AUGE : Pommes caramélisées maison, crème fraîche, flambée au Calvados
- SUZETTE : Beurre, sucre, flambée au Grand Marnier, orange pressée
- MARTINIQUAISE : Banane chocolat, flambée au Rhum

## Les suppléments : 1,50€

miel, chocolat noir, caramel, chantilly, amandes grillées, sirop d'érable, noix coco râpée

Boule de glace parfum au choix dans la carte des glaces 2 €

## Café ou thé gourmand 10€

TROIS MINI-DESSERTS MAISON AVEC BOULE DE GLACE VANILLE

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

LA GALETTOIRE

DEPUIS 1978

CARTE DES  
GLACES

Prix nets - Service compris

Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel

## Nos coupes glacées 10€

### Coupe belle Hélène 3 boules:

Vanille intense, poires au sirop, sauce chocolat, amandes et chantilly

### Pistacchio 3 boules:

Pistache et ses morceaux, chocolat noir, amandes et chantilly

### Banana split 3 boules:

Vanille intense, chocolat et ses morceaux, coeur de fraise, chocolat chaud, banane fruit, amandes et chantilly

### Dame blanche 3 boules:

Vanille intense, chocolat chaud, amandes et chantilly

### Les Liégeois 3 boules:

- Chocolat Liégeois, sauce chocolat, amandes et chantilly
- Café Liégeois, sauce café, amandes et chantilly
- Caramel Liégeois, sauce caramel, amandes et chantilly

## Café ou thé gourmand 10€

TROIS MINI-DESSERTS MAISON AVEC BOULE DE GLACE VANILLE

## Boule de glace

1 boule : 4 € - 2 boules : 6 € - 3 boules 8 €

Supplément chantilly : 1,50 €

- Vanille intense
- Caramel au beurre salé
- Chocolat et ses morceaux
- Café pur Arabica
- Menthe / chocolat
- Pistache et ses morceaux
- Smarties ®
- Fraise
- Noix de coco
- Framboise
- Passion
- Pomme verte
- Citron

**Les crèmes glacées et sorbets sont fabriqués en France.**


**Prix nets - Service compris**

**Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel**

# NOS HORAIRES

<b>Lundi</b>	<b>:</b>	<b>Fermé</b>
<b>Mardi</b>	<b>:</b>	<b>Fermé</b>
<b>Mercredi</b>	<b>:</b>	<b>12H-14H 19H-22H</b>
<b>Jeudi</b>	<b>:</b>	<b>12H-14H 19H-22H</b>
<b>Vendredi</b>	<b>:</b>	<b>12h-14H 19H-22H</b>
<b>Samedi</b>	<b>:</b>	<b>12h-14H 19H-22H</b>
<b>Dimanche</b>	<b>:</b>	<b>12H-14H 19H-21H30</b>

## Réservations

 **02 31 85 45 28**

 **lagalettoirecontact@gmail.com**

## Réservation en ligne

**<https://la-galettoire.eatbu.com>**

**Uber Eats - Commande et livraison à domicile**

Toilettes à l'étage.

L'établissement fait l'objet d'une dérogation d'accessibilité  
aux toilettes pour les personnes handicapées.



Allergènes: un tableau est à votre disposition, merci de vous rapprocher du personnel