La Petite Suzette

CRÊPERIE ITINÉRANTE

Menu mois de Mai

Galette HENRI ..... **9 €**

Oeuf miroir, plein air de la ferme Clapon, Jambon blanc d'Ardèche, (ou tranche végétale) Emmental, Salade, tomates cerises, graines de courges bio, pain bio boulangerie "Deux Mains"

Galette SIMONE..... **10 €**

Emmental, courgettes et aubergines grillées, tomates séchées, oignons confits, jambon cru de l'Ardèche, olives noires AOP de Nyons, burrata, sauce pesto, Salade, tomates cerises, graines de courges bio, pain bio boulangerie "Deux Mains"

Galette JEANNETTE..... **10 €**

Oeuf miroir, plein air de la ferme Clapon, courgettes et aubergines grillées, tomates séchées, burrata, olives noires AOP de Nyons, oignons confits, sauce pesto, salade, tomates, graines de courges bio, pain bio boulangerie "Deux Mains"

Salade Jar Françoise..... **9,5 €**

Sarrasin, tomates cerises, concombre, feta, tomates cerises, olives noires AOP de Nyons, maïs, alade verte et roquette, pain bio boulangerie "Deux Mains" (+ 2€ de consigne du bocal)

Sandwich le P'tit Jules..... **6 €**

Jambon d'Ardèche et beurre doux de "La Ferme du Coin", accompagné d'une petite salade

Menu 12,5 €
- Galette aux choix ou salade
- Dessert au choix (hors spéciales)

Menu 14,5 €
- Galette au choix ou salade
- Dessert au choix (hors spéciales)
- Boisson

Menu 9 €
- Sandwich x
- Dessert au choix (hors spéciales)

Menu 11 €
- Sandwich
- Dessert au choix (hors spéciales)
- Boisson

LES DESSERTS

Crêpe au sucre..... **2,5 €**

Crêpe confiture de fraise..... **3 €**

Crêpe Nutella ou caramel beurre salé ..... **3,5 €**

Salade de fruit ..... **3,5 €**
fraises, ananas, feuille de menthe

Réservation vivement conseillée
06-51-92-26-00

LES DESSERTS (HORS MENU)

Crêpe chocolat Valrhôna fondu ou Nutella+Banane+Noisette..... **4,5 €**

Crêpe chocolat ou Nutella ou caramel beurre salé + topping M&m's ou speculos ou Kinder bueno..... **4 €**

Réservation vivement conseillée
06-51-92-26-00

Toutes les crêpes sont faites maison avec de la farine bio et locale, Tissot - Eurre, un maximum de produits locaux : oeufs ainsi que les confitures de la GAEC Clapon de Bourg de Péage, lait bio et/ou local. Crème de Marron d'Ardèche. Pâte à tartiner et miel de la ferme Aromabeille, les noix de l'isère et bio. Jambon d'Ardèche. Pain d'accompagnement de la Boulangerie "Deux Mains" à Bourg de Péage