

Nos Plats Galettes de Sarrasin

Buckwheat pancakes

Complète :	7,50€
Jambon, œuf, emmental	
ham, egg, cheese	
Fermière :	8,50€
Poulet, fromage, œuf	
Chicken, cheese, egg	
Texane :	8,50€
Viande hachée, emmental, œuf, sauce barbecue, oignons frits	
Minced meat, emmental, egg, barbecue sauce, fried onions	
Trio :	7,50€
Jambon, emmental, tomates	
Ham, emmental, tomatoes	
Provençale :	8,50€
Champignons cuisinés maison, œuf, Emmental	
cooked mushrooms, egg, Emmental cheese	

Nos spécialités Galettes de Sarrasin

Our specialties

Sénégalaise	12,00€
Beurre de cacahuète cuisiné maison, patate douce, poulet, emmental	
Cooked peanut butter, sweet potato, chicken, emmental	
Téranga :	14,00€
Compotée de gombo, emmental, saumon fumé	
Compote of okra, emmental, smoked salmon	
Lolita* :	12,00€
Chèvre, miel, épinards, noix	
Goat Cheese, Honey, Spinach, Walnuts	
Super complète* :	12,00€
Jambon, emmental, oignons frits, œuf, champignons cuisinés	
Ham, emmental, fried onions, egg, cooked mushrooms	

Géante* :	12,00€
Poulet, emmental, oignons frits, œuf, champignons cuisinés	
Chicken, emmental, fried onions, egg, cooked mushrooms	
Norvégienne :	14,00€
Saumon fumé, emmental, épinards, crème fraîche, citron frais	
Smoked salmon, emmental, spinach, fresh cream, fresh lemon	
Corail :	14,00€
Fondue de poireaux, saumon fumé, œuf au plat, crème fraîche, citron frais	
Leek fondue, smoked salmon, egg, fresh cream fresh, lemon	
Pacifique* :	12,00€
Thon, câpres, emmental, œuf, olives noirs	
Tuna, capers, emmental, egg, black olives	
Tartiflette* :	12,00€
Fromage, jambon, pommes de terre, oignons frits, crème fraîche	
Cheese, ham, potatoes, fried onions, fresh cream	
Roquefort:	10,00€
Roquefort, salade tomates, pomme granny smith, cerneaux de noix	
Roquefort cheese, tomatoes and salad, apple, walnuts	
Savoyarde* :	14,00€
Jambon de pays, raclette, pommes de terre, oignons frits, crème fraîche	
Country ham, raclette cheese, potatoes, fried onions, fresh cream	
Guéméné :	12,00€
Andouille de guéméné, oignons frits, emmental, œuf miroir, moutarde	
Guéméné andouille, fried onions, emmental, egg, mustard	
Indienne :	12,00€
Poulet, pommes de terre, fromage, sauce curry	
Chicken, potatoes, cheese, curry sauce	
Italienne* :	14,00€
Mozzarella, tomates, jambon de pays, parmesan, huile d'olive basilic	
Mozzarella, tomatoes, ham, parmesan, basil olive oil	

4 fromages* 12,00€

Raclette, chèvre, emmental, Roquefort

Raclette cheese, goat cheese, Emmental cheese, Roquefort cheese

Black eyed peas : 12,00€

Haricots cornilles cuisinés maison, emmental, chorizo

black eyed peas, Emmental, Chorizo

***Servies avec salade et tomates fraîches**

Served with salad and fresh tomatoes

Nos Omelettes 9,50€

Our omelettes

Garniture salade et vinaigrette faite maison

1 : Champignons cuisinés, Pommes de terre, poulet

cooked mushrooms, Potatoes, Chicken

2 : Saumon fumé, fondue de poireaux

Smoked salmon, leek fondue

3 : Jambon, emmental, oignons frits

Ham, emmental, fried onions

Nos grandes salades

Our big salads

César: Poulet, sauce césar, parmesan, croûtons 8,50€

Chicken, Caesar sauce, parmesan, croutons

Salade société : Roquefort, noix, pomme granny smith 9,00€

Roquefort cheese, walnuts, apple

*The bissap juice is prepared from a plant called hibiscus flower. Its tangy taste and its scent of red fruits make it a pleasant and refreshing drink. Ask to taste it;)

*Le jus de bissap est préparé à partir d'une plante appelée fleur d'hibiscus. Son goût acidulé et son parfum de fruits rouges en font une boisson agréable et désaltérante. Demandez à le goûter ;)

Nos menus

the formulas

Menu Midi 10,50€

Bolée de cidre ou Jus de Bissap* ou Café

Une galette complète ou fermière ou texane ou provençale

Une crêpe beurre sucre ou nutella ou caramel au beurre salé ou chocolat fondu.

Envie d'une deuxième salée à la place du dessert? Sup 2€

Cup of cider or Bissap Juice * or Coffee

A complete or fermière or Texane or Provençale

A sugar and butter pancake or nutella or salted butter caramel or melted chocolate.

Want a second salty instead of dessert? Sup 2 €

Menu Gourmet 14,50€

Bolée de cidre ou Jus de Bissap ou Café

Une galette super complète ou géante ou sénégalaise ou lolita ou tartiflette ou 4fromages ou black eyed peas.

Une crêpe beurre sucre citron frais ou nutella chantilly ou caramel au beurre salé glace vanille ou Chocolat, banane.

Cup of cider or Bissap Juice or Coffee

A super complete or géante or Sénégalaise or lolita or tartiflette or 4fromages or black eyed peas.

A fresh lemon sugar and butter pancake or nutella and whipped cream or salted butter caramel and vanilla ice cream or Chocolate, banana pancake.

Menu

Plaisir 18,00€

Verre de vin (Blanc ou Rouge ou Rosé) ou Bolée de cidre

Une galette au choix à la carte.

Une crêpe au choix à la carte.

Glass of wine (White or Red or Rosé) or cup of Cider

Dish and dessert à la carte choice

Nos desserts Crêpes de froment
sweet crepes

Chocolat fondu.....	5,00€
Melted chocolate	
Nutella.....	5,00€
Beurre sucre.....	3,50€
Sugar and butter	
Beurre sucre flambée : Grand marnier ou Calvados ou Rhum	6,00€
crepe flambé	
Miel avec citron ou noix.....	4,50€
honey pancake with lemon or walnut	
Confiture (goyave ou mangue).....	5,00€
Jam (guava or mango)	
Crème de marron.....	6,00€
Chestnut cream	
Crème de spéculoos.....	6,00€
Cream of speculoos	
Compote de pomme cannelle	6,00€
Cinnamon apple compote	
Caramel au beurre salé fait maison.....	5,00€
Homemade salted butter caramel	

Nos spécialités crêpes de froment
Our specialties

Caramelito :	8,00€
Poire, caramel au beurre salé, amandes grillées, chantilly	
Pear, salted butter caramel, toasted almonds, whipped cream	
Himalaya :	8,50€
Chocolat, bananes, sorbet framboise, chantilly , noix de cajou	
Chocolate, bananas, raspberry sorbet, whipped cream, cashew nuts	
Gourmande :	8,50€
Nutella, bananes, glace vanille, chantilly, amandes grillées	
Nutella, bananas, vanilla ice cream, whipped cream, toasted almonds	

Kilimanjaro:.....	7,50€
Chocolat, amandes grillées, noix de coco, chantilly	
Melted chocolate, toasted almonds, coconut, whipped cream	
Tatin :	8,00€
Compote de pomme cannelle, glace vanille, caramel Beurre Salé	
Cinnamon apple compote, vanilla ice cream, salted butter caramel	
Café gourmand :	7,50€
vérine (crème glacée yaourt, chantilly, amandes grillées), crêpe	
caramel au beurre salé, espresso	
Yoghurt ice cream, whipped cream, toasted almonds, salted butter	
caramel crepe, espresso	
Belle Hélène :	8,00€
Poire, chocolat, glace vanille, amandes grillées	
Pear, chocolate, vanilla ice cream, toasted almonds	
Citron : Caramel au beurre salé, citron frais, chantilly.....	6,50€
Salted butter caramel, fresh lemon, whipped cream	

Nos aumônières crêpes de froment

Marron glacée :	7,50€
Crème de marrons, crème glacée yaourt	
chestnut cream, yogurt ice cream	
J'ai deux amours :	7,50€
Chocolat, bananes, caramel au beurre salé	
Chocolate, bananas, salted butter caramel	
Exotique :	8,00€
Sorbet fruit de la passion, chocolat, noix de coco, citron frais	
Passion fruit sorbet, chocolate, coconut, fresh lemon	

Cidre
Cider

Cidre bouché Val de Rance(brut ou doux) bouteille 75cl.....	14,50€
Bolée 25cl.....	4,50€