

Les Crêpes ou Galettes Salées :

(Accompagnées de salade)

<u>La Tibou :</u> Emmental, Jambon	9,00 €
<u>La Complète :</u> Emmental, Jambon, Oeuf	9,50 €
<u>La Paysanne :</u> Emmental, Ratatouille, Pomme de Terre, Olives noires	11,00 €
<u>La Pissaladière :</u> Emmental, Oignons confits, Anchois, Olives noires	12,00 €
<u>La Poulette :</u> Emmental, Emincé de poulet, Curry, Crème	12,00 €
<u>La Morue :</u> Emmental, Brandade de morue, Pomme de terre, Crème	12,00 €
<u>La Chevrette :</u> Emmental, Chèvre, Miel, Crème	12,00 €
<u>La Bourguignonne :</u> Emmental, Escargots, Beurre d'ail, Crème	13,00 €
<u>La Ch'Nord :</u> Emmental, Maroilles, Pomme Fraîche, Coppa, Crème	13,50 €
<u>La Fromagère :</u> Emmental, Chèvre, Bleu, Crème	13,50 €
<u>La Forestière :</u> Emmental, Mélange forestier persillade, Jambon, Crème	14,00 €
<u>La Norvège :</u> Emmental, Saumon fumé, Huile à l'Aneth, Crème	15,00 €
<u>La Tartiflette :</u> Emmental, Reblochon, Pomme de terre, Lardons, Oignons confits, Crème	16,00 €

Prix net TTC service compris.

Pâte à Crêpe maison = farine au froment, oeuf, lait, huile de tournesol, sel, bière.

Pâte à Galette maison = Farine au sarrasin, eau, sel de Guérande, oeuf.

Trace éventuelle de produits allergènes demander renseignement à la commande.

Les Gaufres ne sont malheureusement pas faites Maison

Caramel beurre salé, Chocolat fondu, Coulis de Framboise,
Vinaigrette fait maison
95 % de produits frais

Les Tartinettes :

(8 minutes de cuisson, accompagnées de Salade)

2 au choix : 12,00 €

La Saumonette : (froide)

Fromage ail & fines herbes, Saumon fumé, Huile à l'Aneth

La Montagnarde : (chaude)

Lardons, Oignons confit, Reblochon (chaude)

La Provençale : (chaude)

Ratatouille, Emmental

La Biquette : (chaude)

Chèvre, Miel

La Parisienne : (chaude)

Mélange forestier, Jambon cuit, Emmental

La Nimoise : (chaude)

Brandade de Morue, Emmental

Les Gratins de Ravioles au four :

(14 minutes de cuisson, accompagnés de salade)

Nature : 12,00 €

Raviole, Crème, Emmental

Forestier : 14,00 €

Ravioles, Mélange forestier, Crème, Emmental

La Chiken : 14,00 €

Ravioles, Émincé de Poulet, Curry, Crème, Emmental

Fromages : 14,00 €

Ravioles, Chèvre, Bleu, Crème, Emmental

La Mielleuse : 14,00 €

Ravioles, Chèvre, Miel, Crème, Emmental

Saumon : 16,00 €

Ravioles, Saumon fumé, Huile à l'Aneth, Crème, Emmental

Savoyard : 17,00 €

Ravioles, Reblochon, Lardon, Oignons confits, Crème, Emmental

Les Crêpes Ou Galettes Sucrées :

<u>La Classique</u> :	3,00 €
Sucre, Beurre	
<u>L'Ancienne</u> :	3,50 €
Confiture (Abricots, Figue, Myrtille, Fraise, Marmelade d'orange)	
<u>L'Acide</u> :	3,50 €
Sucre, Citron	
<u>La Bretonne</u> :	3,50 €
Caramel beurre salé Maison	
<u>La Winnie</u> :	3,50 €
Miel & Noix	
<u>La Choc</u> :	4,00 €
Chocolat Fondu Maison	
<u>La Nut</u> :	4,00 €
Nutella	
<u>La Framboisine</u> :	4,00 €
Coulis de Framboise Maison , Chantilly	
<u>L'Ardèche</u> :	4,50 €
Crème de marron, Chantilly	
<u>La Best</u> :	4,50 €
Nutella, Banane, Chantilly	
<u>La Monoï</u> :	6,00 €
Chocolat fondu, Noix de coco râpée, Glace coco, Chantilly	
<u>La Caféine</u> :	6,00 €
Chocolat fondu, Amandes effilées, Glace café, Chantilly	
<u>La Marco</u> :	6,00 €
Coulis de Framboises maison, Amandes effilées, Glace Pistache, Chantilly	
<u>La Gourmande</u> :	6,00 €
Nutella, Banane, Amandes effilées, Glace Vanille, Chantilly	
<u>L'Armorique</u> :	6,00 €
Caramel beurre salée, Amandes effilées, Glace Caramel, Chantilly	
<u>La Suzette</u> :	7,00 €
Marmelade d'orange, Sucre, Grand-Marnier Flambé	
<u>La Créole</u> :	7,00 €
Cassonade, Banane, 1 Boule Rhum-Raisin, Rhum Flambé	

Desserts Glacés :

Saveurs :

Vanille , Chocolat, Caramel Fleur de sel, Café, Coco, Menthe Chocolat, Citron jaune, Poire, Pistache, Fraise, Rhum-Raisin, Mangue

<u>1 Boule :</u>	2,50 €
<u>2 Boules :</u>	3,50 €
<u>3 Boules :</u>	5,00 €

Le Chocolat Liégeois : 6,00 €

1 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Chocolat fondu, Chantilly

La Caramel Liégeois : 6,00 €

1 Boules Caramel fleur de sel, 1 Boule Vanille, Caramel, Chantilly

Le Café Liégeois : 6,00 €

1 Boules Café, 1 Boule Vanille, 1 Café Ristreto, Chantilly

La Dame Blanche : 6,00 €

2 Boules Vanille, Chocolat fondu Maison, Chantilly

La Tagada : 6,00 €

1 Boule Fraise, 1 boule Vanille, Coulis de Framboise, Chantilly

La Bounty : 6,00 €

1 Boule Noix de coco, 1 Boule Chocolat, Chocolat fondu, Chantilly

La Chandeleur : 6,00 €

1 Boule Pistache, 1 Boule Vanille, Chocolat fondu, Chantilly

L'Ardèchoise : 6,50 €

2 boules Vanille, Crème de marron, Chantilly

Le Colonel : 7,00 €

2 Boules Citron Jaune, Vodka

L'After Eight : 7,00 €

2 Boules Menthe Chocolat, Get27, Chocolat Fondu

La Bueno : 7,00 €

1 Boule Vanille, 1 Boule Chocolat, Nutella, Chantilly, Kinder Bueno

Les Boissons :

Jus de fruits : 2,50 €
Orange, Pomme, Ananas, Mangue, Litchi, Tomate

Soda 33cl : 2,50 €
Coca-cola, Coca-zéro, Schweppes Agrume, Orangina, Limonade, Fuzztea,
Perrier, **Sanpellegrino (50cl)** ou **Sanpellegrino 1 Litre** 4,00 €

Sirop à l'eau : 2,00 €
Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Orgeat, Anis, Pêche, Pamplemousse

Boissons Chaudes :

Chocolat chaud : 3,00 €
Cappuccino, Café crème ou Mocaccino : 3,00 €
Thé ou Infusion : 2,00 €
Café ou Décaféiné : 1,60 €

Les Apéritifs et Digestifs :

Ricard : 2,80 €
Kir breton : Pêche, cassis, Framboise ou châtaigne 3,60 €
Kir : Pêche, Cassis, Framboise ou Châtaigne 3,80 €
Chouchen : (Hydromel au miel) 4,00 €

Les Bières : (Peuvent changer selon les offres de saison)

Blonde : 33 cl 4,00 €
Triple : 33 cl 5,00 €
Ambré : 33 cl 5,00 €
Blanche : 33 cl 5,00 €
Despérados : 33 cl 5,00 €

Les Cidres Brut ou Doux :

Bolée : 3,00 € **Bouteille 75 cl :** 12,00 €

Vin : Rouge, Blanc ou Rosé

Verre : 3,50 € **1/4 :** 6,00 € **1/2 :** 9,00 €

Les Gaufres Sucrées :

<u>La Blanche</u>	4,00 €
Sucre glace	
<u>La Grand-Mère :</u>	4,50 €
Confiture, Chantilly (Abricot, Fraise, Figue, Myrtille ou Marmelade d'orange)	
<u>La Ferrero :</u>	5,00 €
Nutella, Chantilly	
<u>La Quiberon :</u>	5,00 €
Caramel beurre salé, Chantilly	
<u>La Bogue :</u>	5,50 €
Crème de Marron, Chantilly	
<u>La Barry :</u>	5,50 €
Chocolat Fondu, Chantilly	
<u>L'indécis :</u>	6,00 €
Nutella, Caramel beurre salé, chantilly	
<u>La Délicieuse :</u>	6,00 €
Banane, Nutella ou Chocolat Fondu, Chantilly	
<u>La Tahitienne :</u>	7,00 €
Chocolat Fondu, Noix de Coco Rapé, 1 Boule de glace Coco, Chantilly	
<u>La Tutti Frutti :</u>	7,00 €
Coulis de Framboise, Boule de glace Fraise, Chantilly	
<u>La Gargantuesque :</u>	7,00 €
Chocolat Fondu ou Nutella, Banane, 1 Boule de glace Vanille, Chantilly, Amandes Effilées	
<u>La Finistère :</u>	7,00 €
Caramel beurre salé, Amandes Effilées, 1 Boule de glace Caramel, Chantilly	

Prix net TTC service compris.

Pâte à Crêpe maison = farine au froment, oeuf, lait, huile de tournesol, sel, bière.

Pâte à Galette maison = Farine au sarrasin, eau, sel de Guérande, oeuf.

Trace éventuelle de produits allergènes demander renseignement à la commande.

Les Gaufres ne sont malheureusement pas faites Maison

Caramel beurre salé, Chocolat fondu, Coulis de Framboise,
Vinaigrette fait maison
95 % de produits frais