



FAITES A LA DEMANDE  
ET TOURNEES A LA MAIN  
PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## SODAS

Coca, coca zéro, sprite, oasis, fuzz tea, orangina... 33cl	3.00
Jus de fruits Pago : orange, fraise, ananas... 20cl	3.00
Jus de pomme artisanal et 100% bio « le coq toqué! » ... 25cl	4.30
Jus de pomme 100 % pur jus Bio...verre 25cl	3.00
Jus de pomme pétillant...75cl...	7.00
Sirop à l'eau : menthe, grenadine... 25cl	2.40

## APERITIFS - ALCOOL

Kir Breton cassis, pêche ou framboise 7cl	3.50
Ricard 2cl... 2.80	4cl... 4.90
Lillet blanc 4cl	3.50
Martini rouge ou blanc 4cl	3.50
Whisky- Rhum- Vodka 4cl	5.90

## BIERES

Saint Omer pression 25cl	3.80
Saint Omer pression 50cl	7.00
Desperados bouteille 33cl	6.00



FAITES A LA DEMANDE  
ET TOURNEES A LA MAIN  
PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## LES GALETTES

<b>La Simplissime</b> au beurre salé	4.00
<b>1 ingrédient</b> au choix...(jambon, oeuf, emmental ou champignons)	5.50
<b>2 ingrédients</b> au choix...(jambon, oeuf, emmental ou champignons)	6.90
<b>La complète</b> (oeuf, jambon, emmental)	8.00
<b>La super complète Jambon</b> (complète + champignons, oignons confits)	9.90
<b>La super complète Poulet</b> (complète poulet + champignons, oignons confits)	9.90
<b>Seguin</b> (chèvre, jambon, graines de sésame, miel, roquette)	11,50
<b>L'américaine</b> (viande hachée, oignons confits, cheddar, tomates)	11.50
<b>La froment</b> (sur pâte sucrée, cheddar, jambon, tomates, emmental)	11.50
<b>Rominou</b> (chèvre, pomme fruit, crème fraîche, tapenade, noix)	12.50
<b>Végétarienne</b> (fondue de poireaux, champignons, tapenade, crème)	10.50
<b>4 Fromages</b> (chèvre, reblochon, emmental, mozzarella, confiture au choix)	12.50
<b>Norvégienne</b> (saumon fumé, fondue de poireaux, crème ciboulette)	13.00
<b>L'espagnole</b> (chorizo, oeuf, emmental, tomates, oignons confits)	13.00
<b>Celle d'Emilie</b> (jambon blanc à la truffe, mozzarella di buffala, tomate coeur de boeuf, huile de truffe)	14.50
<b>Montagnarde</b> (lardons, reblochon, pommes de terre, crème, oignons confits)	13.50
<b>Canaulaise</b> (poulet tandoori, pommes de terre, champignons, emmental, mozzarella, mesclun)	14.50

Sup salade mesclun ou roquette pour accompagner votre galette 2.00

Sup saumon fumé, mozzarella di buffala, jambon à la truffe 2€/ Sup Autre 1€



FAITES A LA DEMANDE  
ET TOURNEES A LA MAIN  
PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## LES SALADES

<b>Fermière</b>	12.00
(salade mesclun, poulet, crouton, champignons, sésame, noix, parmesan )	
<b>Fjord</b>	12.50
(salade mesclun, saumon fumé, chèvre, tomates)	
<b>Campana</b>	13.50
(salade roquette, mozzarella di campana, jambon à la truffe, tomate coeur de boeuf)	
<b>Campagnarde</b>	12.00
(salade mesclun, lardons, tomates, pomme de terre, oeuf au plat)	
<b>Salade</b> mesclun ou roquette pour accompagner votre galette	2.00

## MENU ENFANT -10 ans 9.90

sirop à l'eau au choix

Galette complète

Crêpe sucre ou Fromage blanc ou Glace 2 parfums



FAITES A LA DEMANDE  
ET TOURNEES A LA MAIN  
PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## LES CRÊPES

Beurre ou Sucre	3.00
Beurre sucre	3.50
Chocolat maison ou Nutella	4.50
Chantilly ou Miel	4.50
Crème de Marron	4.90
Sucre et Citron pressé	4.90
Caramel beurre salé maison	4.50
Confiture au choix (fraise, framboise, abricot)	4.50

## LE COIN DES CRÊPES DE MIMI

<b>Juliette</b> (nutella, éclats de noisettes, chantilly)	5.90
<b>Jade</b> (poire, chocolat maison, éclats de noisettes)	5.90
<b>Emma</b> (chocolat maison, banane, glace vanille, chantilly)	7.00
<b>Tom</b> (chocolat maison, banane, glace coco, coco râpé)	6.50
<b>Lilou</b> (pommes poêlées, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly)	7.00
<b>Eléa</b> (crème de marron, glace vanille, chantilly)	6.50
<b>Mylo</b> (sucre de canne, flambée au Grand Marnier)	7.00
<b>Louka</b> (caramel au beurre salé maison, flambée au Rhum)	7.00
<b>Timeo</b> (poire en fruit et en glace, flambée à la poire Williams)	8.00

Sans gluten, les crêpes sont proposées aussi avec de la pâte de blé noir



FAITES A LA DEMANDE  
ET TOURNEES A LA MAIN  
PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## DESSERTS ET DOUCEURS

<b>Fromage Blanc</b> , confiture ou coulis au choix	4.50
<b>Coupe glacée</b> 2 boules avec chantilly	4.50
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Caramel au beurre salé, Citron, Noix de Coco, Poire, Rhum raisin	
<b>Coupe banana</b> (glace vanille et chocolat, banane, chocolat chaud maison, chantilly)	7.00
<b>Coupe bounty</b> (glace coco et chocolat, chocolat chaud maison, coco râpé, chantilly)	7.00
<b>Coupe cara</b> (glace caramel, caramel beurre salé maison, chantilly)	6.00
<b>Coupe poire</b> (glace poire, poire fruit, chocolat chaud maison)	6.00
<b>Coupe limon</b> (glace citron, vodka)	7.00

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.90
Décafeiné	1.90
Double expresso	3.20
Cappuccino à la Chantilly	3.60
Chocolat chaud	3.60
Thés ou Infusion (voir notre boîte à thé)	3.50



FAITES A LA DEMANDE  
 ET TOURNEES A LA MAIN  
 PÂTES FAITES MAISON  
 GALETTE SANS GLUTEN

## CIDRES

	bolé	bouteille	pichet	bouteille	pichet
	20cl	33cl	50cl	75 cl	100cl
Val de Rance doux Pression	3.50		7.50		13.50
Keror Brut ou Doux				9.90	
Loïc Raison Brut ou Doux				10.90	
Appie cidre brut		6.00			

## VINS

	verre	37,5 cl	75 cl
Bordeaux Blanc sec AOC Château Lauduc	3.50	9.90	15.90
Tariquet 1er grives Château Lascaux	5.00		19.90
Bordeaux Rosé AOC Château Lauduc	3.50	9.90	15.90
Bordeaux Rouge AOC Château Lauduc	3.50		15.90
Médoc Rouge Château le Breuil de Renaissance	5.00		19.90

prix nets

règlements acceptés : Cartes bancaires, Tickets restaurant, Chèques vacances, Espèces