

Chez KRISTOF

NOS SALADES GOURMANDES

L'AUVERGNATE

9,00€, Petite 6,00€

Grande

Salade, blancs de volailles, champignons frais, pommes de terre, œuf dur, bleu d'Auvergne.

LA SALADE VERTE

4,00€

Menu « P'tit Breton » 8,00€

Un jus de fruit

Une galette classique au choix

Une crêpe dans « nos crêpes sucrées » au choix

Nos galettes classiques

(Nos galettes sont garnies de jambon, d'emmental français et d'œuf frais)

La fromage 4,70€

La jambon

4,70€

L'œuf 4,50€

L'œuf fromage

6,30€

La jambon fromage 6,30€

La jambon œuf

6,30€

La complète (jambon, œuf, fromage) 7,50€

Nos galettes traditionnelles

LA CAMPAGNARDE

8,00€

Poitrine fumée, œuf, pommes de terre et fondue d'oignons.

LA FORESTIERE

8,00€

Poêlée de champignons frais à la Normande, poitrine fumée et fromage.

LA RATATOUILLE

8,00€

La galette complète plus ratatouille maison.

L'ECOSSAISE

8,00€

Saumon fumé, crème fraîche citronnée à la ciboulette Emmental.

LA VEGETARIENNE

8,00€

Champignons frais à la Normande, pomme de terre, ratatouille et salade.

Les suppléments 2,50€

Camembert, Reblochon, Chèvre, Emmental, Bleu d'Auvergne, Œuf, Jambon, Fondue d'oignons, Champignons à la Normande,

Poitrine fumée, Bacon, Pommes de terre, Ratatouille maison, Saumon fumé, Noix de pétoncle, Crevettes, Emincé de poulet, Saucisse de Bretagne,

Pommes caramélisées au cidre, Crème fraîche, Sauce beurre blanc, poisson blanc, Ananas.

Nos spécialités fromagères 9,00€

LA BIQUETTE

Galette, fromage de chèvre, pommes de terre, tranches bacon, crème, salade aux noix.

LA BLEUE

Galette, Bleu d'Auvergne, pommes de terre, tranches bacon, crème, salade aux noix.

LA SAVOYARDE

Galette, Reblochon, fondue d'oignons, tranches de poitrine fumées, pommes de terre, crème, salade aux noix. _____

LA CAMEMBERT

Galette, Camembert, pommes de terre, tranches de poitrine fumée, crème, salade aux noix. __

NOS GALETTES GOURMANDES 9,90€

LA DIEPPOISE

Noix de pétoncles, crevettes, moules, champignons, sauce beurre blanc.

LA GUEMENE

Andouille de Guéméné, pommes caramélisées au cidre, pommes de terre, emmental.

LA GAULOISE

Camembert, pommes caramélisées au cidre, champignons à la Normande, pomme de terre, émincé de poulet.

LA BRETONNE

Saucisse fabriquée en Bretagne (saucisse au sel de Guérande), fondue d'oignons, pommes de terre, emmental.

L'INDIENNE (épicée)

Emincé de poulet, ananas, crème au curry brut, pommes de terre Emmental.

LA KRISTOF 11,00€

Galette à garnir avec 5 ingrédients aux choix

Camembert, Reblochon, Chèvre, Emmental, Bleu d'Auvergne, Œuf, Jambon, Fondue d'oignons, Champignons à la Normande, Poitrine fumée, Bacon, Pommes de terre, Ratatouille maison, Saumon fumé, Noix de pétoncle, Crevettes, Emincé de poulet, Saucisse de Bretagne, Pommes caramélisées au cidre, Crème fraîche, Sauce beurre blanc, Ananas, Crème au curry brute.

NOS CREPES SUCREES

Beurre Sucre
3,10€

Beurre sucre chantilly
4,80€

Caramel au beurre salé maison
5,10€

Caramel au beurre salé maison chantilly
6,50€

Chocolat maison
5,10€

Chocolat maison chantilly
6,50€

Crème de marron
5,10€

Crème de marron chantilly
6,50€

Compotée de pomme maison
5,10€

Nutella
5,10€

Nutella chantilly
6,50€

Miel citron
4,80€

Les crêpes aux confitures « maison »
4,80€

Fraise, Abricot, Marmelade d'orange, Myrtille, Framboise, Rhubarbe, Cerise griotte.

LES FRUITEES et GLACEES 9,00€

LA POMME

Compotée de pommes maison, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly.

LA BANANE CHOCO

Banane, glace vanille, chantilly, sauce chocolat maison.

L'ANANAS

Ananas caramélisé, glace rhum raisin, chantilly.

LA DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

L'AMARENA

Glace vanille, griottes Amarena, chantilly, amandes grillées.

LA CARMEL DES ILES

Banane caramélisée, ananas caramélisé, glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly.

LA FRAMBOISE

Framboises fraîches, sorbet framboise, confiture de framboise, chantilly.

Les suppléments 2,50€

Boule de glace, ananas, caramel, chantilly, framboises, compotée de pommes, sauce chocolat, banane, crème de marron, confiture.

Parfums des glaces : vanille, chocolat, fraise, framboise, rhum raisin, caramel salé, citron vert, ananas.

LES CREPES ALCOOLISEES 11,50€

Crêpe accompagnée d'un shot d'alcool

LA CALVADOS

Compotée de pommes maison, glace vanille, chantilly et shot de Calvados.

LA COLONEL

Sorbet citron vert, chantilly, rondelle de citron vert et shot de Vodka.

LA GRAND MARNIER

Glace vanille, marmelade d'orange, chantilly et shot de Grand Marnier.

LA RHUM

Glace Rhum raisin, chantilly, raisin macérés au Rhum et shot de Rhum.

**L'EQUIPE DE CHEZ KRISTOF VOUS
SOUHAITES UN
BON APPETIT**

**CHEZ KRISTOF
1370, ROUTE DE NEUFCHATEL
76230 ISNEAUVILLE
02.35.59.77.78**

LES APERITIFS :

**Kir Normand (cidre, crème de cassis)
3,50€**

Martini (blanc, rouge) 5 cl
4.50€

Porto (rouge ou blanc) 5 cl
4.00€

Kir (mûre, cassis, pêche, pamplemousse, framboise) 10 cl.
3.50€

Vodka Zubrowka Biala 5 cl 5.50€ avec
jus.....7.00€

Whisky Clan Campbell 5 cl 6.50€ avec
jus.....8.00€

Aberlour 10 ans d'âge 5cl
9.00€

Jack Daniel's 5 cl
8.00€

Pastis 2 cl
4.00€

Supplément sirop
0.70€

Supplément jus de fruits, soda
1.50€

LES COCKTAILS :

Le Kristof
7.00€

(Cidre rosé, framboises fraîches, crème de framboise, jus de citron vert, feuilles de menthe)

Ti Punch
7.00€

(Rhum, citron vert, sucre de canne)

Cocktail de fruits sans alcool
4.50€

LES BOISSONS :

Coca cola 33 cl, Coca cola zero 33 cl, Orangina 33 cl, Nestea 25 cl
3.00€

Limonade Breizh nature 20cl
2,50€

Diabolo 20 cl
3.00€

Jus de fruits 25 cl Pampryl (orange, ananas, pamplemousse, pomme)
3.00€

NOS BIERES :

Pression 25 cl Goudale

3.50€

Pression 50cl Goudale

6.00€

Croix des Grèves (bière du Mont Saint Michel) blonde, ambrée, blanche, brune

4.00€

DE SUTTER (bière Normande Artisanale fabriqué à Gisors)

4.50€

NOS CIDRES

Cidre bouché de Bayeux Viard, doux ou brut 75cl

9.00€

Cidre rosé Ecusson 75cl

9.50€

Cidre de récoltant Normand Ecusson 25cl

3.50€

LES EAUX :

Vittel 50cl

4,00€

Vittel 1l

5,00€

Badoit verte 50cl

4,00€

Badoit verte 1l

5.00€

Perrier 33cl

3.00€

avec sup

3.50€

Nos digestifs :

Calvados 4cl hors d'âge Dom Vectière

6.50€

Calvados 4cl Père Magloire

5.50€

Get 31 ou Get 27 4cl

5.50€

Eau de vie 4cl

6.00€

Trou Normand (sorbet pomme, calvados 2cl)

6.00€

Nos boissons chaudes :

Café

1.50€

Double café

2.50€ thé ou infusion

3.00€ Cappuccino

3,00€

NOTRE SELECTION DE VIN

LES VINS BLANCS

Champagne GUESQUIN

La bouteille 35,00€ , la flute 7,00€

Coteaux du layon DOMAINE LES ROCHES FORTES

La bouteille 19,00€ le verre 3,50€

vin de pays de Touraine DOMAINE DE LA FOLIE

La bouteille 12,00€, le verre 2,50€

Chablis vieilles vignes DOMAINE VERGER

La bouteille 30,00€, le verre 5,50€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence CHATEAU SAINT JULIEN

La bouteille 19,00€, le verre 3,50€

Vin pays de Touraine DOMAINE DE LA FOLIE

La bouteille 12,00€, le verre 2,50€

LES VINS ROUGES

Bordeaux HAUT TERRASSON

La bouteille 12,00€, le verre 2,50€

Grave CHATEAUX RIEUFRET

La bouteille 22,00€

Montagne Saint-Emilion CHATEAU MAISON NEUVE

La bouteille 27,00€, le verre 4,50€

Bourgogne pinot noir DOMAINE GIRAUDON

La bouteille 23,00€

Saint-Nicolas de bourgueil DOMAINE TALUAU

La bouteille 24,00€

Saumur Champigny DOMAINE LA BONNELIERE

La bouteille 19,00€, le verre 3,50€

Côtes du Rhône DOMAINE DU TERME

La bouteille 17,00€, le verre 3,00€

LES VINS EN PICHETS (vin de France)

BLANC, ROUGE, ROSE

3,80€ les 25cl

6,00€ les 50cl