

NOUVEAU



CRÊPERIE
& BIEN PLUS

**OUVERT LE
DIMANCHE**

11:45 - 14:15



CRÊPERIE

& BIEN PLUS



Produits locaux



Nous nous engageons à travailler avec des produits
provenant de commerçants et de producteurs locaux
en respectant les produits de saison.



— Notre sélection de vins et de cidres —

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
Nos cidres				
Cidre Brut				12,00
Cidre Doux				12,00
Cidre Rosé				15,00
Cidre à la pression	3,20	5,00	9,00	
Vins au verre ou carafe				
Rouge, Blanc ou rosé ...	3,50	5,50	9,50	

— Nos apéritifs —

Kir au cidre (12cl)	3,80	Martini blanc (5cl)	4,50
Kir vin blanc (12cl)	3,80	Martini rouge (5cl)	4,50
cassis, mûre, pêche		Campari (5cl)	6,00
Kir royal (12cl)	6,80	Américano maison (5cl)	6,00
cassis, mûre, pêche		Porto rouge (8cl)	6,00
Coupe de champagne (12cl) ...	7,50	Vodka (4cl)	6,00
Ricard (2cl)	3,50	Gin (4cl)	6,00
Pastis (2cl)	3,50		

— Nos cocktails maison —

avec alcool		sans alcool	
Planteur	6,80	Cocktail sans alcool	6,50
Virgin colada	9,00	Piña colada	9,00
Mojito rhum ou cidre	8,50	Virgin Mojito	7,50
Spritz Prosecco ou cidre	8,00	strawberry	6,80
Caïpirinha	7,50	limonade, sirop de fraise,	
Ti'punch	6,00	citron vert, menthe	

— Amuse galette à partager —

Assiette de chips	9,00	Amuse chorizo	7,00
houmous, pois chiche, betterave,		emmental/comté, chorizo	
purée d'avocat au piment d'espelette		Jambon fromage	6,00
tapenade d'olives		emmental/comté, Jambon	



— Nos boissons fraîches —

Limonade (25cl)	3,50
Schweppes (25cl)	3,80
Ice tea (25cl)	3,80
Orangina (25cl)	3,80
Coca-cola (33cl)	4,00
Coca-cola Zéro (33cl)	4,00
Jus de tomate (25cl)	6,00
Jus de fruits BIO «Jus de rêve» (25cl)	3,80
pomme, tomate, orange, multifruits, ananas, poire-pomme	
Nectar de fruits BIO «Jus de rêve» (25cl)	3,80
abricot	
Sirops	1,80
grenadine, citron, fraise, menthe	

— Nos bières bouteilles —

Hard Cider - La Mordue (27.5 cl)	5,50
Originale ou Rouge	
Desperados (33 cl)	5,00

— Nos Digestifs —

Calvados	7,50
Cognac VS	7,50
Get 27 ou 31	6,00
Baileys	6,00
Cointreau	6,50
Grand-Marnier	7,00
Poire williams	7,50

— Les eaux —

Perrier (33cl)	3.60	
	0.5 L	1 L
Eau Plate	2.90	3.80
Eau Gazeuse	4.30	4.80

— Nos whiskys —

Clan campbell (4cl)	6,00
Glenfiddich 12 ans (4cl)	8,50
Jack Daniel's (4cl)	7,50
Cardhu (4cl)	9,00
Chivas (4cl)	9,00

— Nos Rhums —

Don Papa (4cl)	7,50
Havana (4cl)	7,50
Diplomático (4cl)	7,50
Botran 15 ans (4cl)	9,00
Angostura (4cl)	9,00
accompagnement soda	2,00

— Nos bières pression —

	25 cl	50 cl
Kwak	4.50	9.00
Stella	3.80	7.60
Panaché	3.80	7.60
Monaco	3.80	7.60

— Nos Boissons chaudes —

Café ou Déca Bio	2.40
«La Reserva de Tierra» LAVAZZA	
Café ou Déca noisette Bio	2.70
«La Reserva de Tierra» LAVAZZA	
Café crème et Chocolat chaud	3.20
Thé ou infusion dammann	2.80
demandez la boîte à présentoir	

Service compris



Nos galettes classiques de blé noir

Beurre de Baratte demi-sel	4,50	Jambon**, emmental/comté . . .	6,50
Jambon**	6,50	Jambon**, champignons	7,00
Emmental/comté	7,50	Œuf, lardons**, oignons	8,00
Œuf, emmental/comté	7,50	La complète	9,00
		jambon**, emmental/comté, oeuf miroir	

Nos galettes à thèmes de blé noir

La Champignon	11,50
oeuf miroir, emmental/comté, jambon** et champignons de saison	
La Galette Saucisse	12,50
emmental/comté, saucisse du Perche et confit d'oignons	
L'andouille de Guémené	14,50
emmental/comté, andouille de Guémené, confit d'oignons et crème de moutarde	
La Jambon des «Bonshommes»	14,50
oeuf, emmental/comté, confit d'oignons, jambon cru*	
L'Italienne	12,50
emmental/comté, pancetta, parmesan et poivrons rôtis	
La Boudin* aux deux pommes	12,50
emmental/comté, boudin, pommes crues, pommes cuites, confit d'oignons et sauce Celtique	
La Chèvre miel	12,50
emmental/comté, crottin de chavignol, miel, chutney figues, graine de pavot et roquette	
La Burratina	14,50
Burratina, pignon de pin, pesto de roquette et jambon de parme	
La Reblochon fermier	14,50
emmental/comté, Reblochon fermier, lard**, pomme de terre, confit d'oignons	
La Veggie	12,00
emmental/comté, légumes du moment	
La Saumon fumé maison Label Rouge d'Écosse	17,50
emmental/comté, saumon fumé, crème double fermière, citron, aneth et ciboulette	
La Saint-Jacques	18,50
emmental/comté, saint-jacques, fondue de poireaux, émulsion de bisque de homard, chips de lard**	
Supplément légumes . . 1,50	
oeuf . . 1,50	
fromage . . 1,50	
Salade verte .	2,50

Service compris

* Provenant de notre Boucher/charcutier « Les Bonshommes »

** Provenant de notre charcutier « Au Cochon de Saint Antoine »



Nos Salades plats

Salade César 12.90

Mélange de jeunes pousses, poulet, parmesan, croûtons de pain, concombre, tomates cerises, sauce César

Salade de saumon fumé maison (Label Rouge d'Écosse) 15.50

Mélange de jeunes pousses, saumon fumé, pommes Granny Smith, pignons de pin, crème aneth et citron

Salade chèvre chaud 12.00

Mélange de jeunes pousses, crottin de Chavignol sur crouton, poêlée de lardons, cerneaux de noix et miel, chips de lard fermier

Salade Burratina 14.50

Burratina, pignon de pin, pesto de roquette et jambon de parme

Nos Plats

Tartare de bœuf au couteau du Limousin 16.50

Accompagné de frites maison et salade

Carpaccio de Bœuf à la Celtique, croustillant de sarrasin 14.00

Accompagné de frites maison et salade

Pièce du boucher (300g) selon arrivage, sauce au choix* 19.00

Accompagné de frites maison et salade

Côte de Bœuf à la planxa (500g), sauce au choix* 29.90

Accompagné de frites maison et salade

Aile de raie à la grenobloise, sauce aux câpres 16.90

Accompagné de pommes vapeur

* Sauce au choix : bleu d'Auvergne, moutarde d'Orléans, celtique



— Nos crêpes classiques sucrées au froment —

Crêpe au beurre	3,20
Crêpe au beurre et sucre	3,50
Crêpe au miel ou cassonade, jus de citron pressé	4,90
Crêpe à la confiture (fraise, abricot, orange)	4,90
Crêpe chocolat maison	5,70
Crêpe au caramel beurre salé maison	5,70
Crêpe au Nutella	5,70
Crêpe au chocolat chaud et banane	6,50
Crêpe au chocolat chaud et chantilly	6,50
Crêpe au chocolat chaud et noix de coco rapée	6,50
Crêpe au caramel beurre salé et chantilly	6,50
Crêpe à la crème de marron	5,70
Crêpe à la crème de marron et chantilly	6,50
Crêpe flambée au Grand-Marnier	7,50
Crêpe glacée avec une boule de glace ou sorbet au choix	6,50
Crêpe glacée rhubarbe et glace fraise	6,50

— Nos crêpes gourmandes sucrées au froment —

La tatin	6,50
<i>pommes poêlées au beurre salé, glace vanille artisanale, chantilly et amandes effilées</i>	
La poire chocolatée	6,50
<i>poire pochée, glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées</i>	
La banane	6,50
<i>banane caramélisée au rhum vieux, glace coco, chantilly et noix de coco râpée</i>	
La normande	6,50
<i>pommes caramélisées, sorbet pomme, amandes effilées et flambée au calvados</i>	
La «véritable» crêpe suzette	12,00
<i>Caramel d'orange, Grand Marnier, préparée devant vous</i>	
supplément : chantilly, chocolat, caramel beurre salé	1,50

Service compris



Nos coupes glacées

1 boule 2,50

2 boules 4,50

3 boules 5,80

PARFUM GLACE

vanille, café, chocolat, fraise

PARFUM SORBET

fraise, pomme, citron, noix de coco

Le Café Liégeois 7,50

glace café, extrait de café, chantilly, coulis de café,
amandes effilées et biscuit

Le Chocolat Liégeois 7,50

glace chocolat, extrait de chocolat, chantilly, coulis de chocolat,
amandes effilées et biscuit

Le Banana Split 8,50

glace vanille, chocolat, fraise, banane, amandes effilées et chantilly

Le Colonel 8,50

deux boules de sorbet citron vert arrosées de vodka

La Calvados 8,50

deux boules de sorbet pomme arrosées de calvados

La Dame Blanche 7,00

deux boules de glace vanille arrosées de chocolat maison et chantilly

La Poire Belle Hélène 8,50

deux boules de glace vanille, poire pochée,
arrosées de chocolat maison et chantilly

supplément : **chantilly, chocolat, caramel beurre salé** 1,50

Service compris

FORMULE EXPRESS

16€

tous les midis du mardi au vendredi

une crêpe complète

jambon, emmental/comté, oeuf miroir

+

une crêpe sucrée

beurre sucre ou confiture

+

un verre de cidre

+

un café Bio