



MENU

Les Galettes au Sarrasin

Ficelle Picarde (crêpe froment) 11,50 €

Jambon, champignons, crème, muscade, emmental gratiné, salade.
(ham, mushrooms, double cream, nutmeg, cheese, salad)

Forestière 10,90 €

Emmental, œuf brouillé, oignons, champignons, poitrine fumée, salade.
(cheese, egg, mushrooms, onions, pork belly, salad)

Tartiflette 11,80 €

Pomme de terre, Reblochon AOP, oignons, poitrine fumée, crème, salade
(Potatoes, Reblochon AOP, onions, pork belly, double cream, salad)

Campagnarde 11,60 €

Andouille de Vire, emmental, poitrine fumée, pommes de terre, crème moutardée, salade.
(andouille, cheese, pork belly, potatoes, double cream, salad)

Normande 11,50 €

Andouille de Vire, pommes, camembert, calvados, salade.
(andouille, cooked apples, camembert, calvados, salad)

Nordique 11,20 €

Pomme de terre, chèvre, saumon fumé, crème.
(Potatoes, goat cheese, smoked salmon, double cream)

Curry-Coco 11,50 €

Filet de Poulet, oignons, curry, coco, pommes de terre, emmental, salade
(Chicken fillet, onions, curry, coco, potatoes, cheese, salad)

Les Galettes au Sarrasin (suite)

Camembert 10,40 €

Camembert, poire, cognac, salade.
(Camembert pear, cognac, salad)

Chèvrethym 10,90 €

Chèvre, gelée de thym, noix et raisins, tomate, salade
(goat cheese, jelly of thyme, grape and nuts, salad)

4 fromages 10,90 €

Emmental, camembert, chèvre, parmesan, salade.
(cheese, camembert, goat cheese, parmesan, salad)

Norvégienne 11,20 €

Emmental, saumon fumé, fondue de poireaux, crème.
(cheese, smoked salmon, leeks, double cream)

La Galwelsh 11,50 €

Cheddar, Jambon, moutarde, bière brune, œuf miroir, salade
(Cheddar, ham, mustard, beer, egg, salad)

Complète 10,50 €

Gruyère, jambon, œuf, tomate, salade.*
(cheese, ham, egg, tomato, salad.)

* selon saison

Le sarrasin (ou blé noir) utilisé pour nos galettes est 100% d'origine bretonne :

Au moulin de la fatigue (Vitré 35)

La farine de froment est bio, et de production locale : Earl Lejeune (Métigny 80)

Toutes nos charcuteries et viandes sont d'origine France



Crêpes gourmandes

Praliné 8,00 €

Pralin, poire, caramel, amandes, chantilly.

Bigoudène 8,00 €

Pomme, caramel au beurre salé, glace vanille, amandes*

Salidou 7,50 €

Caramel au beurre salé, glace vanille, amandes.

Chapati 8,00 €

Frangipane, caramel au beurre salé, glace pistache, amandes

Belle-Hélène 8,50 €

Poire, chocolat chaud, glace vanille, amandes, chantilly.

Normande 7,50 €

Pomme, flambée au calvados*

Tatin 7,50 €

Pomme, crème, amandes, caramel maison.*

Framboisine 7,00 €

Confiture de framboise, glace framboise, chantilly

Sous bois 7,00 €

Confiture de myrtille, glace violette, chantilly

Coco - bana 8,50 €

Banane, chocolat chaud, glace coco, chantilly.



Crêpes classiques

(Ne sont servies qu'accompagnées d'une spécialité salée)

Beurre sucre 3,20 €

Chocolat "Valrhona" 5,00 €

Confiture artisanale "Côté jardin" 4,50 €

Fraise, framboise, abricot, mandarine, myrtille.

Miel ou Erable 4,50 €

Citron sucre 4,50 €

Crème de citron maison 5,50 €

Crème de café maison 5,50 €

Crème de marron "Faugier" 4,80 €

Caramel beurre salé 5,00 €

Flambée 5,50 €

Au choix: calva, rhum, cognac, ou Grand Marnier

Supplément:

Chantilly maison 1,00€

1 boule de glace 2,00€

Dans un souci de qualité, aucun aliment surgelé n'est utilisé pour

l'élaboration des galettes et des crêpes



Glaces artisanales "Les Glaciers Normand"*



Coupes spéciales 7,50 € au choix

*Saint-andré-sur-Orne (14)

Olympe

Glace vanille, noisette, caramel au beurre salé, amandes, chantilly, salidou.

Café Liégeois

Glace café, crème de café, chantilly.

Poire Belle-Hélène

Glace vanille, poire, chocolat, fondu, chantilly.

Banana Split

Glace vanille, fraise et chocolat, banane fraîche, chocolat fondu, chantilly.

Martiniquaise

Glace coco, chocolat chaud, amandes, chantilly.

Dame blanche

Glace vanille, chocolat fondu, chantilly.

After Eight

Glace Menthe choco, Get 27, chantilly.

Fruits rouges

Sorbet fraise, framboise, cassis, crème de cassis, chantilly.

Mont Blanc

Glace vanille, crème de marron, amandes, chantilly.

Colonel

Sorbet citron, vodka

Dijonnaise

Sorbet cassis, poire au sirop, crème de cassis, chantilly

Glaces: (parfums au choix): vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, menthe choco, noisette, rose, violette.

Sorbets: (parfums au choix): citron, cassis, noix de coco, fraise, framboise.

1 boule : 2,80€ 2 boules: 4,50€ 3 boules: 5,80€ Supplément chantilly (maison): 1,00€



Menu enfant

7,50€

(-10 ans)

1 galette

Jambon, fromage, tomate

**1 crêpe "smarties"
ou 1 boule de glace**



Menu 17,50 €

Uniquement le midi, n'est pas servi le

samedi dimanche et jours fériés

1 galette

Forestière

4 Fromages

Complète

1 crêpe ou 1 glace 2 boules

Beurre sucre - Chocolat - Miel

Citron - Confiture

1 boisson au choix

1 verre de vin, 1 verre de cidre, un
diabolo, 1 verre de Vittel



Boissons

Lait	2,00 €	Schewppes 20cl	3,00 €
Vittel 25cl	2,30 €	Orangina 25cl	3,50 €
Vittel sirop 25cl	2,50 €	Citron pressé	3,30 €
Limonade 25cl	2,30 €	Orange pressé	4,40 €
Limonade sirop 25cl	2,50 €	Perrier 33cl	3,50 €
Nestea 25cl	3,50 €	Badoit verte 50cl	4,20 €
Coca Cola 33cl	3,60 €	Badoit verte 100cl	5,50 €
Coca Cola Zéro 33cl	3,60 €	Vittel 50cl	4,20 €
Jus de fruits: orange, abricot, ananas, tomate, pomme.	3,30 €	Vittel 100cl	5,50 €

Jus de Pomme Bio* 20 cl 3,50 €
1 L 13,00 €

*Ferme Bio des Evoissons à Bergicourt (80)



Bières

Panaché 25cl	3,40 €	Blonde sans alcool 25cl	3,10 €
Heineken 25cl	3,50 €	Bière du moment	5,40 €
Leffe blonde 33cl	4,80 €	Hoegaarden blanche 33cl	4,80 €

Bières artisanales et d'Abbaye

Bière du moment (à l'ardoise)	5,40 €
Maredsous blonde ou brune 33cl (Brasserie Duvel Moortgat. Belgique)	4,80 €
Germinette ambrée 33cl (Brasserie de la Somme. Domart en Ponthieu)	5,30 €



Cidres

<i>La bolée d'Armorique brut ou doux 75cl Cidre</i>	<i>11,00 €</i>
<i>"Bio" des Evoissons brut 75cl*</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Poirée cidre de poires (selon approvisionnement)</i>	<i>10,20 €</i>

*Ferme Bio des Evoissons à Bergicourt (80)

Cidres à la pression

<i>Le pichet 50cl</i>	<i>6,80 €</i>
<i>La bolée 20cl</i>	<i>3,40 €</i>



La cave

<i>Vin rouge</i>	<i>Le pichet 50cl</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Costière de Nîmes</i>	<i>Le quart 25cl</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>Le verre 12cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Vin blanc</i>	<i>Le pichet 50cl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>La quart 25cl</i>	<i>4,80 €</i>
	<i>Le verre 12cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Vin rosé</i>	<i>Le pichet 50cl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Costière de Nîmes</i>	<i>La quart 25cl</i>	<i>4,80 €</i>
	<i>Le verre 12cl</i>	<i>3,20 €</i>

Apéritifs

<i>Kir breton (cidre + cassis) 10cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kir picard (cidre + cassis + calva) 10cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Kir Olympe (cidre + cassis + alcool de poire) 10cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Méthode Traditionnelle (La prenellerie) ou Kir</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rouge ou Blanc cassis 10cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Pineau 5cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Pommeau (jus de pomme fermentée, calva) 5cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Porto 5cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Picon bière 25cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Picon vin blanc 10cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ricard 2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini rouge ou blanc 6cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Martini 6cl, Gin 4cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Vodka orange</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Whisky coca 15cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Whisky 4cl Ballantine's (blended)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aberlour 10 ans (Single Malt)</i>	<i>7,00 €</i>

Digestifs

<i>Calvados 8 ans d'âge " Pierre Huet" 4cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Cognac Vieille Réserve " La Prenellerie" 4cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Armagnac PSOL "Tariquet" 4cl</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Rhum Diplomatico 4cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Get 27 4cl</i>	<i>4,20 €</i>



Boissons chaudes

Café Moka Sidama Ethiopie (Brulerie d'Abbeville 80)

<i>Petit ou allongé</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Noisette</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Double</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Cappucino (mousse de lait)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Macchiatto (chantilly)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>7,00 €</i>

Chocolats

<i>Valrhona</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gelaya (plus de chocolat)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Viennois</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Bavarois</i>	<i>4,00 €</i>

Thés ou infusions (Voir carte ci-dessous) *3,80 €*

Thés naturels

Darjeeling FFGFP Himalaya

Grand Yunnan FGFP

Puits du Dragon Thé vert de Chine

Ceylan Saint James FQP

English breakfast Mélanges de thés de Ceylan et d'Assam BQP avec ou sans lait



Boissons chaudes (suite)

Thés noirs parfumés

St Sylvestre : un bon goût de pain d'épices, d'orange et de cannelle. Le thé de toutes les fêtes !

Bio *Early Grey Floral : aromatisé à l'anglaise avec de la bergamote et parsemé de bleuets et de calendulas. Parfaitement British !*

Jeux interdits : Thé de chine à la poire, cannelle et une pointe de réglisse. Un délice.

In the mood for love : aromatisé à la violette, au jasmin et parsemé de fleurs. Le thé des amoureux.

Le diable au corps : arômes de cerise, fraise, framboise et groseille parsemé de morceaux de fruits.

Le lotus bleu : aromatisé à la fraise des bois, à la rhubarbe et au miel parsemé de fleurs de bleuet.

Goût russe "Anouchka" : aromatisé à la bergamote et aux agrumes, avec une dominante d'orange.

Thés verts aromatisés

Bio *Grand Mandarin : parfumé au jasmin avec des fleurs entières*

Gin Fizz : Sencha aromatisé au gingembre, au citron et à la citronnelle. Très rafraichissant.

Jardin de Mogador : Sencha et Gunpowder aromatisé à la menthe Nanah du Maroc et à la rose.

Bio *Gunpowder Menthe Nanah : thé désaltérant. Liqueur vert-pâle.*



Boissons chaudes (suite)

Rêve de Martinique : Sencha de Chine aromatisé à l'ananas, mangue, papaye et fruits exotiques avec pétales de fleurs et morceaux d'ananas. Le goût des Iles lointaines.

Rooibos (thé sans théine) (+0.80 €)

Rooibos vert Cocktail de fruits : Rooibos, zestes de citron, pétales de rose, pétales de bleuet.

Rooibos épices : graine de cardamome, écorce de cannelle, clous de girofle, pétales de tournesol et morceaux de vanille. Arômes d'oranges et d'épices.

Infusions (infusion 3 à 4 minutes)

Les belles endormies : mélange d'infusions (tilleul, verveine et menthe) et de thé faible en théine. Idéale après le dîner. Délicieuse et sensuelle !

Kir royal : écorce de cynorhodon, myrtille, raisin, fraise, framboise, papaye, groseille.

Le Temps des secrets : Feuilles de mûrier, graine d'anis, pomme, sureau, fenouil, coques d'églantier, hibiscus, fleurs de soucis, pétales de tournesols, arômes (anis, fenouil).

