



HOME
MADE



ARTISAN CRÉPIER

FRENCH TRADITIONAL CREPERIE

Nos pâtes sont cuisinées dans la tradition Bretonne :
Galette de sarrasin (farine de sarrasin, gros sel et eau) ;
Crêpe dessert (farine de froment, oeuf, lait entier et sucre)

Our pancake batter is cooked in the Brittany traditionnal way:
Buckwheat pancake (buckwheat flour, coarse salt and water);
Dessert pancake (wheat flour, egg, whole milk and sugar)

♥ Galettes salées ou sucrées : Végétariens, vegan
Savoury crepes or sweet crepes : Vegetarian, vegan

Galette & tradition

Savory crepe & tradition

1 / COMPLÈTE / 7,80 €

Oeuf Jambon, fromage • Ham, cheese and egg

2 / SUPER COMPLÈTE / 13,00 €

Deux oeufs, jambon blanc et jambon de pays, emmental, fromage de chèvre

- Two eggs, ham and cured ham, cheese, goat cheese

3 / CHAUSSÉE D'ANTIN / 9,00 €

oeuf, oignons, emmental, oignons crispy

- egg, onions, cheese, crispy onions

4 / PYRAMIDE / 8,00 €

Ananas sirop, emmental, jambon

- Pineapple, cheese, ham

5 / PIGALLE / 9,90 €

Chorizo, emmental, oeuf • Chorizo, cheese, egg

6 / JOSÉPHINE / 12,50 €

Oeuf, emmental, lardons, épinards, crème fraîche.

- Egg, cheese, spinach, fresh cream, bacon lardon

7 / LE LOUVRE / 12,00 €

Lardons, oeuf, champignons de Paris, crème fraîche

- Bacon lardon, egg, cultivated mushrooms (Paris) and fresh cream

8 / CONCORDE / 12,00 €

Oignons, lardons, emmental et crème fraîche

- Onions, cheese, bacon lardon, fresh cream

9 / DELACROIX / 13,80 €

Confit d'oignons, saucisse fumée, emmental.

- Onion confit, smoked sausage, cheese

10 / RIVOLI / 13,00 €

Saucisse fumée, emmental, champignons de Paris.

- Smoked sausage, cheese, cultivated mushrooms

11 / BOUQUINISTES ★★★★★ / 12,80 €

Jambon de pays, pomme de terre, emmental, crème fraîche

- Cured ham, potatoes, cheese and fresh cream

12 / COLETTE ★★★★★ / 14,00 €

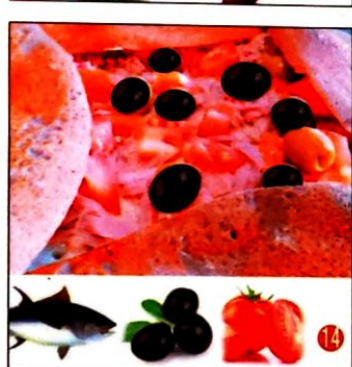
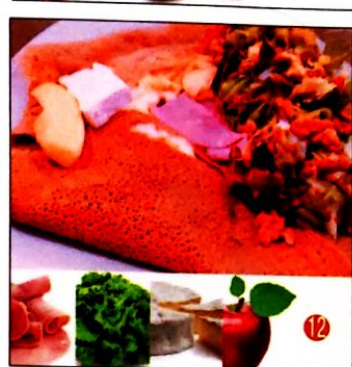
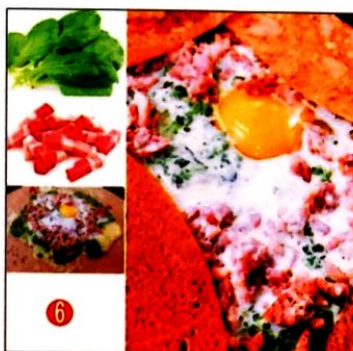
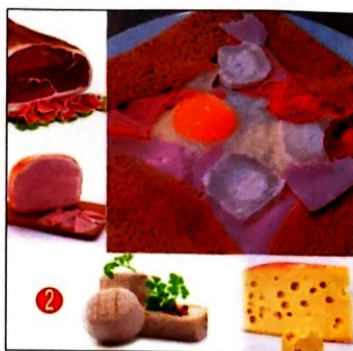
Jambon blanc, camembert, pommes (fruits) cuites, salade verte et noix

- Ham, camembert cheese, cooked apples, salad and walnuts



Galette de

savory crepe with



Galette & poisson

Savory crepe & fish

13 / PARADIS LATIN / 12,00 €

Thon, oeuf, tomates fraîches et sauce pistou

- Tuna, egg, fresh tomatoes and pesto sauce

14 / ODÉON / 11,00 €

Thon, fromage, tomates fraîches et olives

- Tuna, cheese, fresh tomatoes and olives

15 / BASTILLE / 12,00 €

Saumon fumé, crème fraîche, emmental

- Smoked salmon, fresh cream, cheese

16 / DENFERT ROCHEREAU ★★★★★ / 12,80 €

Saumon fumé, emmental, épinards et crème fraîche

- Smoked salmon, cheese, spinach, fresh cream

17 / CAPITALE ★★★★★ / 14,00 €

Saumon fumé, concombre, oignons crus, crème fraîche,

- Smoked salmon, cucumbers, onion raw, fresh cream

Sarrasin

Buckwheat flour



19



20



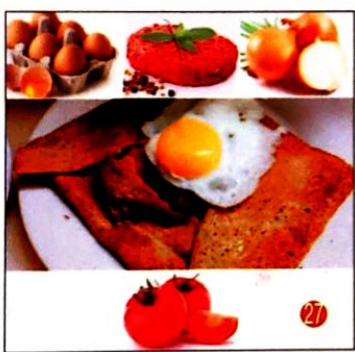
18



21



22



27

Gaufre salée

savory waffle

18 / **TOLBIAC** ★★★★★ / 14,60 €

Gaufre, tranches de bacon, fromage, oeuf au plat et sirop d'érable

- Waffle, bacon, cheese, fried egg and maple syrup

Galette & poulet

Savory crepe & chicken

19 / **CHAMPS-ÉLYSÉES** / 12,50 €

Poulet, emmental, maïs et crème fraîche

- Chicken with cheese, corn and fresh cream

20 / **ILE DE LA CITÉ** ★★★★★ / 12,80 €

Poulet, champignons de Paris, crème fraîche.

- Chicken, cultivated mushrooms (Paris), fresh cream

Galette & fromage

Savory crepe & cheese

● 21 / **NOTRE DAME** / 11,00 €

Fromage de chèvre, miel et noix

- Goat cheese, honey and walnuts

● 22 / **ARC DE TRIOMPHE** / 12,00 €

Mozzarella cheese, tomates confites, pistou, tomates fraîches

- Mozzarella, dried tomatoes, pesto, fresh tomatoes

● 23 / **PANTHÉON** / 12,50 €

Fromage bleu, fromage de chèvre, emmental, noix

- Blue cheese, goat's cheese, emmental cheese and walnuts

24 / **SÉVIGNÉ** ★★★★★ / 13,00 €

Fromage de chèvre, lardon, crème fraîche, pommes de terre

- Goat's cheese, bacon lardon, fresh cream, and potatoes

● 25 / **MONTMARTRE** ★★★★★ / 11,50 €

Camembert et pommes cuites

- Camembert cheese and caramelized apples

Galette & viande

Savory crepe & meat

26 / **JEANNE D'ARC** / 14,20 €

Steack haché, fromage bleu, emmental, crème fraîche

- Minced beef, emmental cheese, blue cheese and fresh cream

27 / **SAINT-LOUIS** ★★★★★ / 15,00 €

Steack haché, oeuf au plat, emmental, tomates fraîches et oignons.

- Minced beef, cheese, fresh tomatoes, onions, fried egg

28 / **BELLEVILLE** ★★★★★ / 17,50 €

Double steack haché, bacon, oeuf brouillé, emmental, confit d'oignons, maïs.

- Two minced beef, bacon, cheese, onion confit, corn, scramble egg.

● Galette sans viande

No meat

Prix service compris Tax and service included

Végan ♥ Végé Italien ♥ Végé Italien

Salades Bretonnes

Salad with buckwheat crepe

● **30 / CÉZANNE** / 13,00 €

Tomates séchées, tomates fraîches, mozzarella, olives, salade verte
- Fresh tomatoes, mozzarella cheese, olives, dried tomatoes, salad

● **31 / VIOLET LE DUC** / 13,80 €

Pommes, olives, fromage, champignons, tomates, salade verte
- Apples, olives, cheese, mushrooms, tomatoes, salad

● **32 / MATISSE** ★★★★★ / 14,80 €

Saumon fumé, concombre, ananas, citron et salade verte
- Smoked salmon, cucumber, pineapple, lemon, salad

33 / VICTOR HUGO / 13,50 €

Fromage Bleu, lardons tièdes, noix, salade verte
- Blue cheese, warmed bacon bits, walnuts, salad

34 / CÉSAR SALADE "MOLIÈRE" / 14,00 €

Poulet, parmesan, croutons, oignons salade verte
- Chicken, parmesan cheese, croutons, onions raw, and salad

SALADE VERTE (SALAD)

GRANDE salade verte (large salad) / 4,00 €

BOLÉE de salade verte (small salad) / 2,00 €



Omelettes

(3 oeufs, 3 eggs)

2 INGRÉDIENTS / 11,00 €

Accompagnées de salade.
served with salad

Jambon,
Ham

Emmental,
Cheese

Tomates fraîches,
Fresh tomatoes

Oignons
Onions,

Pommes de terre
Potatoes

Épinards
Spinach



Tartines et salade

Toast & salad



NAPOLÉON / 13,00 €

Burger de pancakes, tomates, jambon, salade, mayonnaise, oeuuf au plat et chips
- Pancake burger, tomatoes, ham, salad, mayonnaise, fried egg and crisps



LAMARTINE / 11,80 €

Lardons, crème fraîche, oignons cuits, salade verte
- Bacon bits, fresh cream, onions and salad



EDITH PIAF / 11,80 €

Emmental, jambon, oeuuf au plat, salade verte
- Emmental cheese, ham, fried egg and salad

Prix service compris • tax and service included

savory crepe with Buckwheat flour

savory crepe with Buckwheat flour



Epinards, emmental, champignons, tomates fraîches,
crème fraîche

- Spinach, fresh cream, cheese, mushrooms and fresh tomatoes

Camembert, pommes (fruits) cuites

- Camembert cheese and caramelized apples

Confit d'oignons, emmental, pommes de terre, tomates fraîches

- Onion confit, cheese, potatoes, fresh tomatoes

Oignons, épinards, tomates, champignons, pommes de terre et sauce noix de coco épicée

- Onions, potatoes, tomatoes, mushrooms, spinach
and spicy coconut sauce

Pommes de terre, oignons,
et sauce chutney menthe fraîche

- Potatoes, onions, fresh mint chutney

Pommes de terre, épinards,
et sauce gingembre et ail

- Spinach, potatoes, ginger and garlic sauce

Épinards, camembert, crème fraîche

- Spinach, camembert cheese, and fresh cream

Soupe

Accompagnée de fromage et de croûtons

- Onion soup with grilled cheese and croutons (bread)



 **Pour nos amis VEGAN :**
N'hésitez pas à nous
spécifier sans fromage, laitage, etc.
For our VEGAN friends:
Feel free to ask us without cheese,
dairy or other.



Mozzarella, tomates, basilic,
tomates séchées, salade verte

- Mozzarella, fresh tomatoes, basil, dried tomatoes, salad



Fromage de chèvre, basilic,
salade verte et noix

- Goat cheese, basil, salad and walnuts



Trois fromages : bleu, chèvre, emmental et salade verte

- Three cheeses : blue cheese, goat's cheese, emmental cheese, salad



Saumon fumé, tomates fraîches,
mozzarella et salade verte

- Smoked salmon, tomatoes
- mozzarella cheese, salad

Vegetarian Vegetarian Vegetarian

Crêpes & tradition

sweet crepes & tradition

Assortiment 6 macarons / 12 €

Crêpes

sweet crepes

70 / ANTOINETTE / 6,90 €

Nutella et coco râpée • Nutella, grated coconut

71 / MISTINGUETTE / 7,70 €

Nutella et banane • Nutella and banana

72 / ALÉSIA / 8,30 €

Caramel au beurre salé "Maison" et banane
- Homemade salted butter caramel sauce and banana

73 / TUILERIES / 8,30 €

Nutella et caramel beurre salé "Maison"
- Nutella, homemade salted butter caramel sauce

74 / PONT MIRABEAU / 9,00 €

Beurre de cacahuète, Nutella, caramel beurre salé "Maison"
Peanut butter, Nutella, homemade salted butter caramel sauce

75 / LAFAYETTE / 8,50 €

Frangipane "Maison" et chocolat noir
- Homemade almond cream and chocolate sauce

76 / BONAPARTE / 9,50 €

Crème de spéculos, chantilly, biscuit spéculos, glace vanille
- Spéculos cream, whipped cream, crushed biscuit, vanilla ice cream

77 / PONT NEUF / 8,50 €

Poire et frangipane "Maison"
- Pear and Homemade almond cream

78 / OPÉRA / 8,00 €

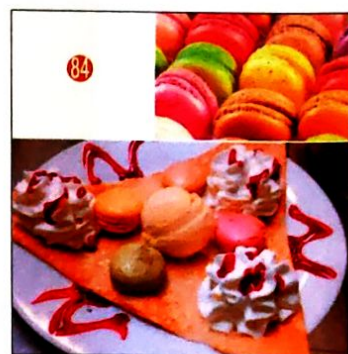
Frangipane "Maison" et glace vanille
- Homemade almond cream and vanilla ice cream

79 / SUPER CHOCO ★★★★★ / 9,90 €

Crêpe chocolat, sauce chocolat, nutella, glace chocolat
- Chocolate crepe, chocolate sauce, nutella, chocolate ice cream

80 / SAINT HONORÉ ★★★★★ / 8,50 €

Brownie tiède, chocolat noir, caramel au beurre salé "Maison" et glace vanille
- Brownie, chocolate sauce, homemade salted butter caramel sauce and vanilla ice cream



81 / PARIS ★★★★★ / 9,50 €

Pommes au beurre chaudes, glace vanille, caramel au beurre salé "Maison"
- Caramelized apples, vanilla ice cream, homemade salted butter caramel sauce

82 / FRANÇOIS 1ER / 9,50 €

Nutella, framboises, glace vanille et chantilly
- Nutella, raspberries, vanilla ice cream, whipped cream

83 / MADELEINE / 9,50 €

Framboises, glace fraise, coulis fruits rouges, chantilly
- Raspberries, strawberry ice cream, mixed berries sauce, whipped cream

84 / MACARON / 8,00 €

Crêpe sucrée, macarons, chantilly et glace chocolat blanc
- Macarons, whipped cream, white chocolate ice cream

85 / CHAMALLOW / 7,00 €

Bonbons chamallow fondus dans la crêpe
- Sweet crepe with melted marshmallow

86 / BANOFFEE ★★★★★ / 9,90 €

Banane, caramel au beurre salé "Maison", biscuit spéculos et chantilly
- Sliced banana, spéculos crushed biscuit, whipped cream and homemade salted butter caramel sauce

87 / TROCADÉRO ★★★★★ / 9,90 €

Beurre de cacahuète, fleur d'Oranger, frangipane, cannelle, banane et miel
- Peanut butter, banana, orange blossom, homemade almond cream, cinnamon and honey

SUCRÉES

with wheat flour



Crêpes & fruits

sweet crepes vegan

88 / BOBINO / 8,00 €

Pommes au beurre chaudes et noix
- Caramelized apples and walnuts

89 / ROI SOLEIL / 7,70 €

Confiture de myrtille, amandes grillées, chantilly
- Blueberry jam, flaked almonds, whipped cream

90 / VERSAILLES / 7,70 €

Citron, amandes, miel
- Lemon juice, flaked almonds and honey

91 / VAUGIRARD / 8,00 €

Banane, chocolat noir, chantilly
- Banana, dark chocolate sauce, whipped cream

92 / LA SEINE / 7,20 €

Crème de marron et chantilly
- Chestnut cream and whipped cream

93 / CHATELET ★★★★★ / 8,20 €

Cannelle, pommes au beurre, glace vanille
Cinnamon, caramelized apples, vanilla ice cream

94 / LA DÉFENSE ★★★★★ / 8,80 €

Caramel au beurre salé "Maison", amandes
et glace coco
- Homemade salted butter caramel sauce,
coconut ice cream, flaked almonds

Crêpes & végan



sweet crepes vegan
with buckwheat flour

95 / VEGAN SIROP D'ERABLE / 8,50 €

Sirop d'Erable, beurre de cacahuette, amandes
- Maple syrup, peanut butter, flaked almonds

96 / VEGAN FRUITS / 8,00 €

Banane, noix de coco et framboises
- Banana, coconuts grated and raspberries

97 / VEGAN APPLE / 7,00 €

Pommes cuites • Caramelized apples

GALETTE VEGAN PLAISIR / 6,80 €

Crème de marron ou Sirop d'Erable
Chestnut cream or Maple syrup

GALETTE VEGAN CLASSIQUE / 5,50 €

Fleur d'Oranger ou Chocolat noir ou Citron
Cannelle ou Beurre de cacahuète ou Confiture
Orange blossom or Chocolate or Lemon juice
or Cinnamon or Peanut butter or Jam

Crêpes flambée

Crepe flambée with alcohol

98 / FLAMBÉE / 7,70 €

Alcool au choix - Choose one alcohol :
Cointreau ou (or) Grand Marnier ou (or) Rhum brun

99 / FLAMBÉE GRAND MARNIER / 8,00 €

Avec confiture d'orange • With orange jam

100 / FLAMBÉE RHUM BANANA / 9,00 €

Avec bananes • With bananas

Crêpes classiques

Beurre demi sel, sucre • butter sugar / 4,30 €

CRÊPES PLAISIR / 6,70 €

Nutella ou Crème de marron ou Miel
ou Crème de Spéculos ou Beurre de cacahuète
Nutella or chesnut cream or honey or spéculos cream
or Peanut butter

CRÊPES GOURMANDE / 7,00 €

Frangipane "Maison" ou Sirop d'Erable
ou Caramel au beurre salé "Maison"
Homemade almond cream or maple syrup
or homemade salted butter caramel sauce

CRÊPES DÉLICE / 5,50 €

Fleur d'Oranger ou Chocolat noir ou Citron
ou Cannelle ou Confiture
Orange blossom or Dark chocolate or Lemon juice
or Cinnamon or Jam

Craufire Waffle Pancakes

Gaufres

Waffle



40



43



42



41



44

Gaufres & spécialités

Waffles & tradition

40 / MAUPASSANT / 9,30 €

Nutella, caramel au beurre salé "Maison",
Chantilly, Amandes grillées

- Nutella, homemade salted butter caramel
sauce, flaked Almonds and whipped cream

42 / LAUTREC / 9,80 €

Nutella, framboises, glace chocolat blanc
et Chantilly

- Nutella, raspberries, white chocolate
ice cream and whipped cream

41 / RÉVOLUTION / 9,80 €

Banane, chocolat noir, glace vanille, et chantilly

- Banana, dark chocolate sauce, vanilla ice
cream and whipped cream

43 / GAUFRE "MACARON" / 9,80 €

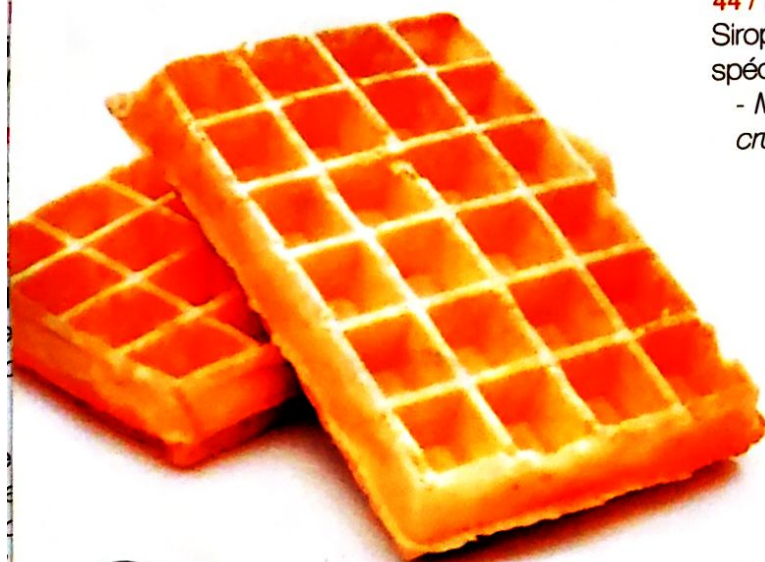
Gaufre et macarons, chantilly

- Waffle with macarons and whipped cream

44 / POMPIDOU / 9,80 €

Sirop d'érable, chantilly, banane, biscuits
spéculos et glace vanille

- Maple sirup, whipped cream, banana,
crushed biscuit speculos and vanilla ice cream



Gaufres & tradition

Waffle & tradition

Gaufre au sucre glace / 5,80 €

- Waffle with icing sugar

Gaufre et sauce chocolat noir / 6,50 €

- Waffle with dark chocolate sauce

Gaufre et caramel beurre salé "Maison" / 8,00 €

- Waffle and homemade salted butter caramel sauce

Gaufre au Nutella / 7,70 €

- Waffle with Nutella

Gaufre à la chantilly / 6,50 €

- Waffle with whipped cream

Gaufre et sirop d'Erable / 8,00 €

- Waffle with maple syrup



Pancakes New York



Burger & pancakes

Burger and pancakes

60 / BURGER BANANA / 8,90 €

Banane, caramel au beurre salé "Maison", glace vanille, 3 pancakes et chantilly

- Banana, homemade salted butter caramel sauce, vanilla ice cream, 3 pancakes, whipped cream

61 / BURGER CANELLE / 8,90 €

Pommes au beurre chaudes, cannelle, sirop d'Erable, brisure de spéculos, glace vanille, 3 pancakes, chantilly.

- Caramelized apples with cinnamon, maple syrup, vanilla ice cream, 3 pancakes, spéculos crushed biscuit, whipped cream

62 / BURGER NUTELLA / 8,90 €

Nutella, banane, 3 pancakes, glace chocolat, chantilly

- Nutella, banana, 3 pancakes, chocolate ice cream, whipped cream

63 / BURGER SOLEIL / 8,90 €

Confiture de myrtilles, 3 pancakes, chantilly, amandes et glace vanille

- Blueberry jam, 3 pancakes, whipped cream, flaked almonds and vanilla ice cream

64 / BURGER CANADA / 8,90 €

Oréo brisures, sirop d'Erable, chantilly, banane et glace vanille

- Oréo crushed biscuit, maple syrup, 3 pancakes, banana and vanilla ice cream

65 / BURGER SUPER NUTELLA-TOFFEE / 11,80 €

Banane, caramel au beurre salé "Maison" et nutella, glace chocolat noir et chocolat blanc, chantilly, 4 pancakes

- Banana, homemade salted butter caramel sauce, nutella, whipped cream, dark and white chocolate ice cream

Pancakes & tradition

(3 pièces) Pancakes & tradition

Pancakes et sirop d'Erable / 7,10 €

- Pancakes and Maple syrup

Pancakes et chocolat noir / 5,50 €

- Pancakes and dark chocolate sauce

Pancakes et jus de citron / 5,50 €

- Pancakes and lemon juice

Pancakes et nutella / 6,70 €

- Pancakes and nutella

Pancakes et caramel beurre salé "Maison" / 7,10 €

- Pancakes and homemade salted butter caramel sauce



Graufre Waffle Pancakes

Glaces Ice-cream



GLACE ICEBERG / 8,00 €

Glace menthe/chocolat, sauce chocolat noir, chantilly
- Mint-chocolate ice cream, dark chocolate sauce, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGOIS / 7,50 €

Glace chocolat, chantilly, sauce chocolat noir
- Chocolate ice cream, whipped cream, dark chocolate sauce

ORÉO ICE CREAM / 8,50 €

Glaces chocolat blanc, Oréo biscuits, sauce chocolat noir, chantilly
- White chocolate ice cream, dark chocolate sauce, Oréo crushed biscuit and whipped cream

CAFÉ LIÉGOIS / 7,50 €

Glace café, chantilly, café allongé
- Coffee ice cream, whipped cream, shot of coffee

BOUNTY / 7,50 €

Glaces noix de coco et chocolat, coco râpé, sauce chocolat, chantilly
- Coconuts and chocolate ice cream, dark chocolate sauce, grated coconut, whipped cream

POIRE BELLE HÉLÈNE / 7,50 €

Glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat noir, chantilly
- Vanilla ice cream, pear, dark chocolate sauce, whipped cream

SPECIAL TOFFEE CARAMEL / 8,50 €

Glace caramel et vanille, amandes, chantilly, caramel au beurre salé "Maison"
- Caramel and vanilla ice cream, flaked almonds, whipped cream, homemade salted butter caramel sauce

BANOFFEE ICE CREAM ★★★★★ / 8,50 €

Brisure de spéculos, banane, caramel beurre salé "Maison", chantilly et glace vanille
- Sliced banana, speculos crushed biscuit, whipped cream, homemade salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

BIG BANANA SPLIT ★★★★★ / 9,70 €

Glace vanille - chocolat - fraise, banane, sauce chocolat, et chantilly
- Vanilla, chocolate and strawberry ice creams, dark chocolate sauce, banana, whipped cream



Vanille
Vanilla

Café
Coffee

Chocolat
Chocolate

Fraise
Strawberry

Oreo
cookies

Milk-shake

6,90 €



MENU

Lunch special

11,80€

INGRÉDIENTS

Oeuf
Egg

Oignons
Cooked onions

Emmental
Cheese

Maïs
Corn

Pommes de terre
Potatoes

Jambon
Ham

Saucisse knacki
Knacki sausage

Thon
Tuna

Salade verte
Salad

1,80€

Ingrédient
supplémentaire
Extra for ingredient



Our sweet crepes are
made with plain flour
but if you
prefer them with
buckwheat flour,
just let us know
when you order.

1 CRÊPE SALÉE

← Au choix : 3 ingrédients
1 savoury crepe
you choose 3 ingredients

ou (or)



1 OMELETTE

Fromage et pommes de terre
Cheese and potatoes



+

1 CRÊPE DESSERT

Beurre sucre
ou cannelle ou citron
ou le dessert du jour

1 sweet crepe with :
butter and sugar or cinnamon or lemon juice
or dessert of the day



SUPPLÉMENT
pour Nutella

2,00€

Extra for Nutella

+

1 BOISSON

1 bolée de cidre
ou 1 verre de Coca ou limonade
ou 1 verre d'Ice Tea

1 glass of cider
or 1 glass of Cola or limonade
or 1 glass of ice tea



+



1,80€

SUPPLÉMENT
pour Espresso
Extra for Espresso

Le menu ci-dessus est valable uniquement du lundi au vendredi de 11h30 à 14h
Il n'est pas valable : les jours de fête, les jours fériés, les périodes de vacances scolaires (France) toutes zones.
Le tarif présenté est sans changement d'ingrédients.

This menu is only available from monday to friday, 11:30 am to 3:00 pm.
It's not valid days off, feast day and school vacation (France). The price is without changing.