



Midi 12

RESTAURANT de Crêpes

POUR COMMENCER...

TO BEGIN...

COCKTAILS & APÉRITIFS

COCKTAILS & APÉRITIFS

MOSCOW MULE: Sirop de Gingembre, citron vert, vodka, Ginger beer	8,5€
<i>MOSCOW MULE: Ginger sirop, lime, vodka, Ginger beer</i>	
APÉROL SPRITZ: Apérol, Champagne, soda	8,5€
<i>APÉROL SPRITZ: Apérol, Champagne, soda</i>	
Coupe de CHAMPAGNE «Nicolas Feuillate»	9€
KIR ROYAL: Crème de pêche ou cassis, Champagne	10€
<i>KIR ROYAL: Peach or berries cream, Champagne</i>	
KIR: Crème de pêche ou cassis, vin blanc	6€
<i>KIR: Peach or berries cream, white wine</i>	
KIR BRETON: Crème de cassis, Calvados(1cl), Cidre brut	6€
<i>KIR BRETON: Berries cream, Calvados(1cl), dry cider</i>	
MARTINI blanc ou rouge	5,5€
MARTINI blanc ou rouge TONIC	6,5€
POMMEAU « Famille Dupont » 15°	7€
GRIMM de Poires « Domaine Pacory » 15°	7€
CALVADOS CREAM « Famille Dupont » 15°	7€

ACCOMPAGNEZ VOS APÉRITIFS DE STICKS

ADD AN APETIZER WITH YOUR DRINKS

STICKS DE GALETTE: OIGNONS CONFITS, FOIE GRAS	7,5€
<i>STICKS OF GALETTE: Sweet onions, duck liver</i>	
STICKS DE GALETTE: TOMATES, MOZZARELLA, PESTO	6,5€
<i>STICK OF GALETTE: Tomatoes, mozzarella, Pesto</i>	
STICKS DE GALETTE: CHÈVRE, MIEL, NOIX	6,5€
<i>STICK OF GALETTE: Goat cheese, honey, walnuts</i>	

ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

ENTREE DU MOMENT

STARTER OF THE MOMENT

**SELON LA SAISON ET LE MARCHÉ
VOIR ARDOISE**

*DEPENDING OF THE SAISON AND THE MARKET
ON THE BLACKBOARD*

SALADES

SALADS

13€

ou 1/2 7€

PANÉS DE CHÈVRE: Mesclun, crottins de chèvre panés, lardons, oignon rouge, croûtons de pain d'épices, vinaigrette miel/moutarde

BREADED GOAT CHEESE: Green salad, breaded goat cheese, bacon, red onion, crispy ginger bread, honey/mustard dressing

CÉSAR: Salade Romaine, émincé de poulet rôti, tomate, oeufs de caille, croûtons de pain d'épices, sauce César

CÉSAR: Romaine salad, roasted chicken, tomatoes, quail eggs, crispy ginger bread, César sauce

*** ENDIVE:** Endives , Bleu d'Auvergne , noix , figues séchées , raisins
Vinaigrette cidre , huile de noix , miel

ENDIVES SALAD: Endives, Blue cheese, walnut, dried figs, grape, Cider vinegar/Honey dressing

*** PETITE SALADE:** Bol de salade Mesclun et petits croquants

Small green salad

4,5€

NOS GALETTES 100% SARAZIN

OURS GALETTES 100% BUCKWEAT *Sans Gluten
Glutenfree

GALETTE DU JOUR

GALETTE OF THE DAY

14€

SELON LA SAISON ET LE MARCHÉ VOIR ARDOISE

*DEPENDING OF THE SAISON AND THE MARKET
ON THE BLACKBOARD*

- EXPRESS:** Béchamel, (+2 ingrédients): rôti de porc, émincé de poulet, comté, oeuf 9€
EXPRESS: Béchamel, (+2 ingrédients): Ham, chicken, comté cheese, egg
- COMPLETE:** Béchamel, rôti de porc ou émincé de poulet rôti, Comté et oeuf 10€
COMPLETE: Béchamel, ham or chicken, comté cheese and egg
- * **CHÈVRE:** Pommes rôties, chèvre bûche, crème de chèvre, noix, miel 13€
GOAT CHEESE: Roasted apples, goat cheese, walnuts, honey
- * **LÉGUMES:** Caviar d'aubergine, légumes de saisons, crème ciboulette/échalote 14€
VEGETABLES: Eggplant mousse, season vegetables, herbs cream
- * **RATATOUILLE:** Émincé de poulet rôti, ratatouille, Cantal, oeuf 14€
RATATOUILLE: Roasted chicken, ratatouille, Cantal cheese, egg
- * **BURRATA:** courgettes sautées, Burrata, tomates anciennes, Jambon Speck, pesto frais 15€
BURRATA: Sauteed zucchini, Burrata, Italian Speck ham, Tomatoes, Pesto
- BURGER:** Boeuf (origine France), cheddar, tomates, oignons confits, pommes grenailles rôties, crème fouettée du moment 14€
* *BURGER: Beef (French origin), cheddar cheese, tomatoes, sweet onions, roasted potatoes, cream of the day*
- GAMBAS:** Gambas Black Tiger pochées (lait de coco, citronnelle, gingembre), wok de légumes 15€
PRAWNS: Marinated and grilled Tiger Prawns, vegetables wok
- SAUMON FUMÉ:** Saumon fumé, tombée d'épinard frais, chèvre, oeuf poché, crème aneth 16€
SMOKED SALMON: Smoked Salmon, spinach, goat cheese, poached egg, dill

*Toutes nos galettes sont accompagnées d'un bouquet de salade mesclun
All ours galettes are served with green salad*

NOS CRÊPES FARINE DE BLÉ BIO

OURS CRÊPES ORGANIC WHEAT FLOUR

CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT

CRÊPE OF THE MOMENT

7€

SELON LA SAISON ET LE MARCHÉ
VOIR ARDOISE

DEPENDING OF THE SAISON AND THE MARKET
ON THE BLACKBOARD

CLASSIQUES: Beurre demi-sel et sucre roux OU citron et sucre roux OU miel

4,5€

CLASSICS: Salted butter/brown sugar OR lemon/brown sugar OR honey

GOURMANDES: (au choix); Caramel beurre salé, confiture maison, chocolat, sirop d'érable, Nutella, crème de marron, crème de spéculoos

5,5€

GOURMANDES: (a choice) Salted butter caramel, home-made jam, chocolat, Maple syrup, Nutella, chestnut cream, Spéculoos cream

BANANE / CHOCOLAT ou **BANANE / NUTELLA**

7€

BANANA / CHOCOLATE or *BANANA / NUTELLA*

POMMES CARAMEL: Pommes rôties vanille, compote de pommes, caramel beurre salé

7,5€

(Flambée au Calvados +1,5€)

CARAMEL APPLES: Roasted apples, apples compote, salted-butter caramel (Flamed with Calvados +1,5€)

SUZETTE: Caramel Suzette, suprêmes d'orange, zestes (Flambée au Grand Marnier +1,5€)

7,5€

SUZETTE: Suzette' caramel, orange sliced, zest (Flamed with Grand Marnier +1,5€)

PANCAKES(3 pièces): Caramel beurre salé, confiture maison, chocolat, sirop d'érable, Nutella, crème de marron, crème de Spéculoos

7€

PANCAKES: Salted butter caramel, home-made jam, chocolat, Nutella, Maple sirop, chestnut cream, Speculoos cream

CHANTILLY MAISON VANILLE OU BOULE DE GLACE
VANILA WHIPPED CREAM OR ICE CREAM

+1,5€

NOS FORMULES

OURS FORMULES

MENU DU JOUR

MENU OF THE DAY

17€

GALETTE DU JOUR
GALETTE OF THE DAY

+

CRÊPE GOURMANDE OU CLASSIQUE
GOURMANDE OR CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT
OR CRÊPE GOURMANDE OF THE MOMENT

+1€

Menu valable pour 1 personne toute la journée

Menu available for 1 person all day long

CLASSIQUE

CLASSIC

11€

GALETTE EXPRESS
GALETTE EXPRESS
+
CRÊPE CLASSIQUE
CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE
OR CRÊPE GOURMANDE

+1€

TRADI

TRADI'

13,5€

GALETTE COMPLÊTE
GALETTE COMPLÊTE
+
CRÊPE GOURMANDE OU CLASSIQUE
GOURMANDE OR CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT
OR CRÊPE GOURMANDE OF THE MOMENT

+1€

SALADE

SALAD

16€

SALADE AU CHOIX
CHOICE OF SALAD
+
CRÊPE GOURMANDE OU CLASSIQUE
GOURMANDE OR CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT
OR CRÊPE GOURMANDE OF THE MOMENT

+1€

Menus valables pour 1 personne de 11:00 à 14:30 (hors jours fériés)

Menus availables for 1 person from 11:00 to 14:30 (excluding holidays)

NOS BOISSONS

OURS DRINKS

SELECTION DE CIDRES

SELECTION OF CIDERS

CIDRE DOUX 2° ou BRUT 4,5° « Loic. Raison » <i>SWEET or DRY CIDER « Loic Raison »</i>	20cl - 4€	50cl - 8€	
BOLÉE D'ARMORIQUE DOUX 2° ou BRUT 5° <i>SWEET or DRY CIDER « BOLÉE D'ARMORIQUE »</i>		75cl - 15€	
CIDRE BOUCHÉ « Famille Dupont » 5,5° <i>FARMED CIDER « Famille Dupont »</i>	75cl - 19€	150cl - 37€	
CIDRE ROSÉ « Ecusson » 3° <i>PINK CIDER</i>	25cl - 6€	50cl - 12,5€	75cl - 18€
CIDRE RÉSERVE « Famille Dupont » 7,5° <i>OLD CIDER « Famille Dupont »</i>	15cl - 7€	50cl - 21€	75cl - 28€
CUVÉE COLETTE « Famille Dupont » 8° <i>EXTRA DRY CIDER COLETTE « Famille Dupont »</i>		75cl - 29€	
CIDRE TRIPLE « Famille Dupont » 11° <i>EXTRA DRY CIDER TRIPLE « Famille Dupont »</i>	37,5cl - 13€	75cl - 25€	
CIDRE de GLACE - Cidre Givre « Famille Dupont » 6° <i>ICED CIDER « Famille Dupont »</i>		7,5cl - 8€	
POIRÉ DOMFRONTAIS 100% poires « Maison Pacory » 4,5° <i>PEAR CIDER « Maison Pacory »</i>	20cl - 6€	50cl - 12,5€	75cl - 18€
JUS DE POIRES Pétillant « Maison Pacory » - Sans Alcool- <i>SPARKLING PEAR JUICE « Maison Pacory »</i>	20cl - 5€	75cl - 14€	

NOS BOISSONS

OURS DRINKS

VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

VINS BLANCS *WHITE WINES*

L'IBÉRIS - Domaine Bérénas	14,5cl - 6€	50cl - 16,5€	75cl - 24€
SAUVIGNON-COLOMBARD - Domaine Villa Dria	14,5cl - 6€	50cl - 16,5€	75cl - 24€
BOURGOGNE ALIGOTÉ - Jacques d'Orville			75cl - 30€

VINS ROUGES *RED WINES*

L'IBÉRIS - Domaine Bérénas	14,5cl - 6€	50cl - 16,5€	75cl - 24€
CÔTE DU RHÔNE - Caprices d'Antoine	14,5cl - 6€	50cl - 16,5€	75cl - 24€
HAUTES CÔTE DE NUIT - Jacques d'Orville			75cl - 35€

VIN ROSÉ *PINK WINE*

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP - Domaine de la Cadenière	14,5cl - 6,5€	50cl - 17€	75cl - 25€
---	---------------	------------	------------

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATE « Brut »		10cl - 9€	75cl - 50€
----------------------------	--	-----------	------------

BIÈRES

BEERS

1664 25cl	5€
HEINEKEN 25cl	5,5€
BRIARDE IPA 33cl	8€
CHIMAY BLEUE 9° 33cl	8€
BIÈRE SANS ALCOOL 25cl	5€

EAUX & SOFTS

WATERS & SOFTS

ÉVIAN / PERRIER BLEU 100cl	7€
ÉVIAN / PERRIER BLEU 50cl	4€
PERRIER 33cl	5€
COCA COLA, COCA ZÉRO, SPRITE, SCHWEPPE AGRUM', FANTA ORANGE	5€
FUZETEA PÈCHE,	5€

JUS

JUICES

JUS D'ORANGES PRESSÉES 20cl	5,5€
<i>FRESH ORANGES JUICE</i>	
JUS DE CITRONS PRESSÉS 8cl	5,5€
<i>FRESH LEMON JUICE</i>	
PAGO 20cl:	5€
POMMES, ORANGES, ANANAS, FRAISES	
<i>APPLES, ORANGES, PINEAPPLE, STRAWBERRIES</i>	

CAFÉ

COFFEE

EXPRESSO, RISTRETTO, ALLONGÉ	2,8€
NOISETTE	3€
DOUBLE EXPRESSO	4,4€
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	5,5€
CAFÉ FRAPPÉ <i>ICED COFFEE</i>	4,5€
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ <i>ICED COFFEE WITH MILK</i>	5,5€
CHOCOLAT FRAPPÉ <i>ICED CHOCOLATE</i>	5,5€
VERRE DE LAIT CHAUD ou FROID <i>GLASS OF HOT or COLD MILK</i>	3€
POT DE LAIT <i>MILK ON THE SIDE</i>	1,5€

THÉS & INFUSIONS

TEAS & HERBALS

<u>THÉS NOIR:</u>	5€
ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY	
THÉ NOIR DE CHINE FUMÉ BIO: « Lapsang Souchong »	5,5€
<u>THÉS VERT:</u>	5€
SENSHA, JASMIN, MENTHE, JARDIN DES MERVEILLES « pêche/abricot »	
<u>INFUSIONS BIO:</u>	5,5€
VERVEINE	
DÉTENTE: Pommes, mélisse, hibiscus, fleur de tilleul, lavande, écorces d'orange	
FRAMBOISE EXPLOSIVE: Framboises, pommes, hibiscus, caramel, pop-corn, mauve	
ROÏBOOS, citron, gingembre	
PASSOA COLADA: Roïboos naturel, honeybush, coco, morceaux de mangue, papaye, ananas	
SOLEIL D'ÉTÉ: Roïboos naturel, écorces d'orange, fleur de bleuet, pétales de rose, abricot	

Merci de votre visite et à bientôt