

Nos Galettes

Bienvenue dans votre Crêperie !

Bientôt un an depuis la réouverture. Circuit court, producteurs locaux et préparations maison, nos valeurs restent au centre de nos choix. Je me fixe encore et toujours de vous servir des plats de qualité, le midi et le soir, avec une équipe qui prend plaisir à vous accueillir dans un lieu où il fait bon vivre.

Voici la carte des galettes, avec quelques viandes et un menu enfant au verso.

Bon appétit,

Blandine

<u>Complète</u>	œuf, jambon, emmental	6,00 €
<u>Super Complète</u>	œuf, jambon, emmental, champignons à la crème, concassé de tomates	8,50 €
<u>Forestière</u>	poitrine fumée, champignons à la crème, fondue d'oignons, emmental	8,30 €
<u>Tout-Fromage</u>	reblochon, chèvre frais, roquefort, emmental	8,30 €
<u>Savoyarde</u>	reblochon, jambon sec, écrasé de pommes de terre, fondue d'oignons, crème fraîche	8,30 €
<u>Périgourdine</u>	gésiers de canard confits, écrasé de pommes de terre, salade verte de saison en panier de sarrazin	8,50 €
<u>Saint Jacques</u>	noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et carottes, sauce au vermouth blanc*	11,50 €
<u>Andouille</u>	andouille, champignons à la crème, écrasé de pommes de terre, emmental, sauce moutarde	11,50 €
<u>Crevettes</u>	crevettes marinées, fondue de poireaux et carottes, sauce curry	11,50 €
<u>Chèvre-Magret</u>	chèvre frais et affiné, magret fumé, emmental, noix, fondue d'oignons, miel	13,00 €
<u>Bolognaise</u>	bœuf haché, concassé de tomates, œuf, emmental, champignons à la crème	9,50 €
<u>Carbonara</u>	lardons, crème fraîche, œuf, champignons à la crème, emmental	9,50 €

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Bar à Galettes

Composez votre galette

<u>Galette beurre</u>	la base de votre composition	3,00 €
<u>Ingrédients simples</u>	emmental, poitrine fumée, bœuf haché, œuf, jambon, jambon sec, chèvre frais, chèvre affiné, crème fraîche, roquefort, reblochon, miel, lardons, concassé de tomates, écrasé de pommes de terre	1,40 € par ingrédient
<u>Ingrédients cuisinés</u>	sauce moutarde, sauce au Vermouth blanc, sauce au curry, fondue d'oignons, champignons à la crème, fondue de poireaux et carottes	1,90 € par ingrédient
<u>Ingrédients premium</u>	saucisse, andouille, gésiers confits de canard	2,50 € par ingrédient
<u>Fruits de la mer</u>	crevettes marinées ou noix de Saint-Jacques	5,00 €

Salade verte locale et de saison : 1,90 €

Assiette de fromages : 4,00€

Menu enfant (-10 ans) 8,50 €

1 Une galette jambon/œuf ou jambon/emmental ou œuf/emmental ou
1 Jambon blanc / frites ou 1 steak haché (100g) / frites
1 Boule de glace (vanille/chocolat/pomme/fraise/pistache/caramel/framboise/citron) ou
1 Crêpe beurre/sucre
1 Boisson au verre : Coca/Orangina/Sirop/Diabolo/Pomme/Mangue/Orange/Ananas

Viandes

<u>Bavette 150g</u>	Frites ou légumes du jour	12,00 €
<u>Jambon grillé</u>	Frites ou légumes du jour	9,50 €
<u>Steak haché 150g</u>	Frites ou légumes du jour	8,50 €

Nos Crêpes

Pour nos desserts aussi, je mets en avant le fait-maison, les circuits courts et les produits locaux et frais.

Comme pour nos galettes, vous pouvez dorénavant composer vos crêpes grâce à notre « Bar à Crêpes ».

Enfin, nous mettons à la carte notre fondue au chocolat, accompagnée de fruits de saison, le tout préparé à la demande. Un délice pour 2 personnes.

Régalez-vous !

Blandine

<u>Beurre Sucre</u>	ou sucre, la classique	3,40 €
<u>Confiture</u>	abricot, fraise ou mûre	4,10 €
<u>Chocolat</u>	sauce chocolat maison (base Valrhona)	4,70 €
<u>Caramel</u>	maison, au beurre salé	4,70 €
<u>Pate à tartiner</u>	chocolat noisette (bio, sans huile de palme)	4,80 €
<u>Pommes</u>	fruits caramélisés par nos soins (sans caramel)	4,70 €
<u>Choco-banane</u>	banane, sauce chocolat maison	5,50 €
<u>Pom Karam</u>	pommes caramélisées et caramel au beurre salé maison	6,20 €
<u>Ecureuil</u>	pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fouettée maison, éclats de noisettes	8,10 €
<u>Créole</u>	banane, sauce chocolat maison, crème fouettée maison, noix de coco	7,50 €
<u>Bretonne</u>	glace caramel, caramel au beurre salé maison, crème fouettée maison, amandes grillées	8,30 €
<u>Bounty</u>	glace chocolat, glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco	8,30 €
<u>Spéciale L.</u>	saucés chocolat et caramel au beurre salé maison, amandes grillées ou éclats de noisette, glace vanille	8,30 €
<u>Spéciale B.</u>	sorbet pomme, coulis de fruits rouges, amandes grillées, crème fouettée maison	8,30 €

Supplément crème fouettée maison : 1,00 €

Bar à Crêpes

Composez votre dessert

<u>Beurre Sucre</u>	la base de votre composition. Crêpe ou galette pour les 'sans-gluten' *	3,40 €
<u>Ingrédients simples</u>	confiture citron miel noix de coco amandes noix noisettes	0,90 € par ingrédient
<u>Ingrédients cuisinés</u>	sauce au caramel au beurre salé maison sauce au chocolat maison pommes caramélisées maison	1,50 € par ingrédient
<u>Fruits frais</u>	selon saison et arrivage, liste sur demande	1,90 € par ingrédient
<u>Glaces et sorbets</u>	vanille chocolat café pistache fraise caramel pomme framboise citron menthe-chocolat passion tiramisu mangue nougat mirabelle noix de coco litchis framboise	1,80 € par boule
<u>Sorbets alcoolisés*</u>	rhum raisin menthe pastille cointreau	2,30 € par boule

Flambées*

<u>Calva</u>	pommes caramélisées, calvados*	8,30 €
<u>Rhum</u>	Banane, sauce chocolat maison, noix de coco, rhum blanc*	8,90 €
<u>Cointreau</u>	Confiture d'orange, sauce chocolat maison, Cointreau*	8,90 €

Fondue au chocolat (2 personnes) 18,00 €

Notre sauce au chocolat maison (base Valrhona), servie accompagnée de notre sélection de fruits frais en morceaux et de quelques biscuits
Un plaisir à partager à deux

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CIDRES et VINS

Cidres

Brut (bouteille 75 cl)	Ferme du Pressoir, Craon	9,00 €
Doux (bouteille 75 cl)	Ferme du Pressoir, Craon	9,00 €
Pression 25 cl	Kerisac	2,60 €
Pression 50 cl	Kerisac	5,00 €

Vins au verre

Côte de Gascogne	Maubet (blanc)	3,50 €
Cabernet d'Anjou	Château d'Avrillé (rosé)	3,50 €
Rosé de Loire	Domaine de la Tuffière (rosé)	4,00 €
Chinon	Moulin à Tan (rouge)	4,00 €

Vins blancs (bouteilles)

Côte de Gascogne	Maubet	12,00 €
Anjou blanc	Le Vent dans les Saules BIO	20,00 €

Vins rosés (bouteilles)

Cabernet d'Anjou	Château Avrillé (1/2 sec)	12,00 €
Rosé de Loire	Domaine de la Tuffière	16,00 €

Vins rouges (bouteilles)

Chinon	Moulin à Tan, vieilles vignes	20,00 €
Saumur rouge	Domaine des Garennes	25,00 €
Saumur Champigny	Château Parnay	35,00 €

Crémant, Champagne

Crémant de Loire	Cuvée Platine	20,00 €
Champagne Haton	Extra blanc	60,00 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CONSOMMATIONS

<u>Bières</u>	Pression 25 cl	Premium	2,70 €
	Pression 50 cl	Premium	5,20 €
	Pression 25 cl	Diekirch (ambrée)	3,90 €
	Pression 50 cl	Diekirch (ambrée)	6,40 €
	Piautre bouteilles 33 cl	Blanche, Blonde, Triple Ambrée, Rousse, Noire IPA, Blanche au Royal Combier	3,50 €

Sans alcool

Jus de fruit	25cl	2,70 €	Sirop à l'eau	verre	1,00 €
Orange, mangue, raisin, abricot			Diabolo	verre	2,00 €
Thé glacé, Orangina, Perrier		2,90 €	Coca ou Breizh Cola	33cl	2,90 €
Schweppes 25 cl		2,90 €			

<u>Eaux</u>	Evian, Perrier, San Pellegrino	1l	4,60 €	Badoit	50 cl	3,50 €
-------------	--------------------------------	----	--------	--------	-------	--------

Boissons chaudes

Expresso ou déca	1,20 €	Café crème, petit chocolat	2,10 €
Double expresso	2,40 €	Double crème, grand chocolat	3,30 €
Thé ou infusion	2,40 €		

<u>Apéritifs</u>	Anisé	2 cl	2,50 €	Blanc crème de fruit	7 cl	2,10 €
	Martini, Porto	4 cl	2,50 €	Cidre crème de fruit	7 cl	2,40 €
	Suze	5 cl	2,50 €	Punch maison	10 cl	3,20 €
	Pommeau	5 cl	2,10 €	Autre cocktail (sur demande)		4,50 €

Rhums

Charette (blanc)	2 cl	3,50 €
Don Papa	2 cl	4,50 €
Diplomatico 15ans	2 cl	8,50 €

Whiskies

Glen Silvers	2 cl	3,50 €
Pure Malt japonais	2 cl	4,50 €
anCnoc	2 cl	8,50 €

<u>Digestifs</u>	Peppermint, Cointreau, Calvados, Eau de Vie Poire, Grand Marnier	2 cl	4,60 €
------------------	--	------	--------