

Les Galettes de Sarrasin (salées)

L'incontournable Beurre salé

2,05 €

La Personnalisable *A composer vous-même avec 3 ingrédients au choix dans la liste suivante :*

7,80 €

Œuf, chèvre, comté râpé, jambon, lardons, chorizo, champignons, fondue de poireaux, fondue de tomates, confit d'oignons, crème

Ingrédient supplémentaire

1,80 €

Les Spécialités

Mont d'Or (Mont d'Or, pommes de terre) <i>en saison d'hiver uniquement</i>	11,50 €
Perceval (camembert, caramel au beurre salé)	10,50 €
Brocéliande (camembert, pommes caramélisées, caramel au beurre salé)	10,90 €
Bonaparte (chèvre, aubergines, courgettes, poivrons, sauce miel et soja)	11,10 €
Berthe de Joux (chèvre, miel)	10,60 €
Sire de Joux (cancoillotte, pommes de terre, saucisse de Morteau)	11,20 €
Camelot (émincé de poulet, champignons, crème)	10,90 €
Galessin (émincé de poulet, ananas)	10,50 €
Caradoc (lardons, pommes de terre, oignons, morbier)	11,20 €
Excalibur (andouille, moutarde à l'ancienne, confit d'oignons)	11,20 €
Normande (camembert, pommes, miel)	11,20 €
Celtique (andouille, pommes caramélisées)	11,20 €
Royale (2 galettes superposées, comté, jambon, oignons, fondue de tomates, champignons, œuf sur le plat)	11,90 €
Bigouden (chèvre, jambon cru, poires)	11,20 €
Brestoïse (poulet, caramel, ananas, comté)	11,20 €
Les Goëlettes (lardons, champignons, camembert, œuf)	11,20 €
Printanière (émincé de poulet, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, sauce miel/soja)	11,20 €
Lancelot (chèvre, pommes caramélisées, flambée Calvados)	11,30 €
Chalandaise (chèvre, poires, miel, magrets de canard fumés)	11,50 €
Façon Burger (steack haché -viande charolaise 150g, comté, oignons, cornichons aigres doux, tomate, salade, sauce burger)	11,60 €

Les Océanes

Yseut (saumon fumé, pommes de terre, citron, crème)	11,20 €
Aunis (thon, fondue de tomates, moutarde à l'ancienne crème)	11,20 €
Fruits de mer (fruits de mer, crème)	11,20 €
Fée Verte (crevettes flambées à l'absinthe, fondue de poireaux, crème)	11,20 €
Antillaise (crevettes, ananas, sauce crémeuse au curry et à l'ail)	11,20 €
Marie galante (saumon fumé, pommes de terre, sauce crémeuse miel et herbes)	11,20 €
Ouessane (pétoncles flambées au cognac, fondue de poireaux, crème)	12,90 €
Shanghai (crevettes, fondue de poireaux, sauce aigre douce, cacahuète crue)	11,20 €
Palatine (saumon fumé, chèvre, bacon, miel)	11,20 €
La Belle Iloise (saumon fumé, chèvre, fondue de poireaux)	11,20 €
Thaï (curry de courgettes, crevettes, oignons, lait de coco)	11,20 €

Croûte au Morbier

10,90 € par personne

Tartine de Morbier grillée
Salade Verte

Prix nets service compris

Formule du Midi 13,10 €
du Lundi au Vendredi (hors jours fériés) pour votre déjeuner
1 Galette Personnalisable (3 ingrédients) ou une salade
+ 1 Crêpe sucre ou chocolat chaud maison ou caramel Beurre salé
+ 1 Café ou Thé

Menu Moussaillon 7,50 €
pour vos enfants
1 galette Jambon et fromage
+ 1 crêpe sucre, chocolat chaud maison ou confiture
+ 1 sirop à l'eau



Les Crêpes de Froment (sucrées)

Les Traditionnelles

Beurre, sucre	2,50 €
Beurre, cassonade	2,70 €
Sucre, cannelle	2,70 €
Beurre, sucre, jus de citron	2,95 €
Chocolat chaud maison noir	3,70 €
Chocolat chaud maison blanc	3,80 €
Lemon Curd	3,80 €
Confiture (fraise, abricot, myrtille, figue, mûre, framboise, de lait, quetsches ou 3 agrumes maison)	3,30 €
Sirop d'Erable ou miel	3,80 €
Nutella	3,95 €
3 chocolats (chocolat noir, chocolat blanc, Nutella)	5,60 €
Chocolat blanc, confiture de myrtilles ou de framboises	5,40 €

Les Classiques

Caramel au Beurre Salé maison ou crème de marrons	4,10 €
Chocolat chaud maison, Amandes	4,60 €
Chocolat chaud maison, Chantilly	4,60 €
Banane, Nutella	5,70 €
Banane, Chocolat chaud maison, Amandes	5,50 €
Ananas, Chocolat chaud maison, Amandes	5,50 €
Pommes caramélisées, Chantilly	5,80 €
Pommes caramélisées, Flambée	6,70 €
Pommes caramélisées, Spéculos, Chantilly	6,70 €
Flambée au Rhum, Cognac, Grand Marnier, Calvados ou Absinthe	5,80 €
Supplément Chantilly ou divers : 0,95€	
Supplément Flambée : 2 €	

Les spéciales

Ker Paulette (mix caramel beurre salé et chocolat chaud maisons)	4,30 €
Maupassant (mix chocolats blanc et noir chauds maisons)	4,30 €
DuBarry (chocolat chaud et confiture 3 agrumes maisons)	4,30 €
Val de Travers (chocolat blanc maison et flambée à l'absinthe)	6,70 €
Créole (banane, coco, glace vanille, chantilly)	6,70 €
Logonna (poire, glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly)	6,70 €
Bécassine (pêche, glace vanille, confiture de fraise, chantilly)	6,70 €
Macumba (glace vanille, chocolat chaud maison, poudre de noix de coco, chantilly)	6,70 €
Chaud Froid (glace vanille, glace caramel beurre salé, chocolat chaud maison, chantilly)	6,80 €

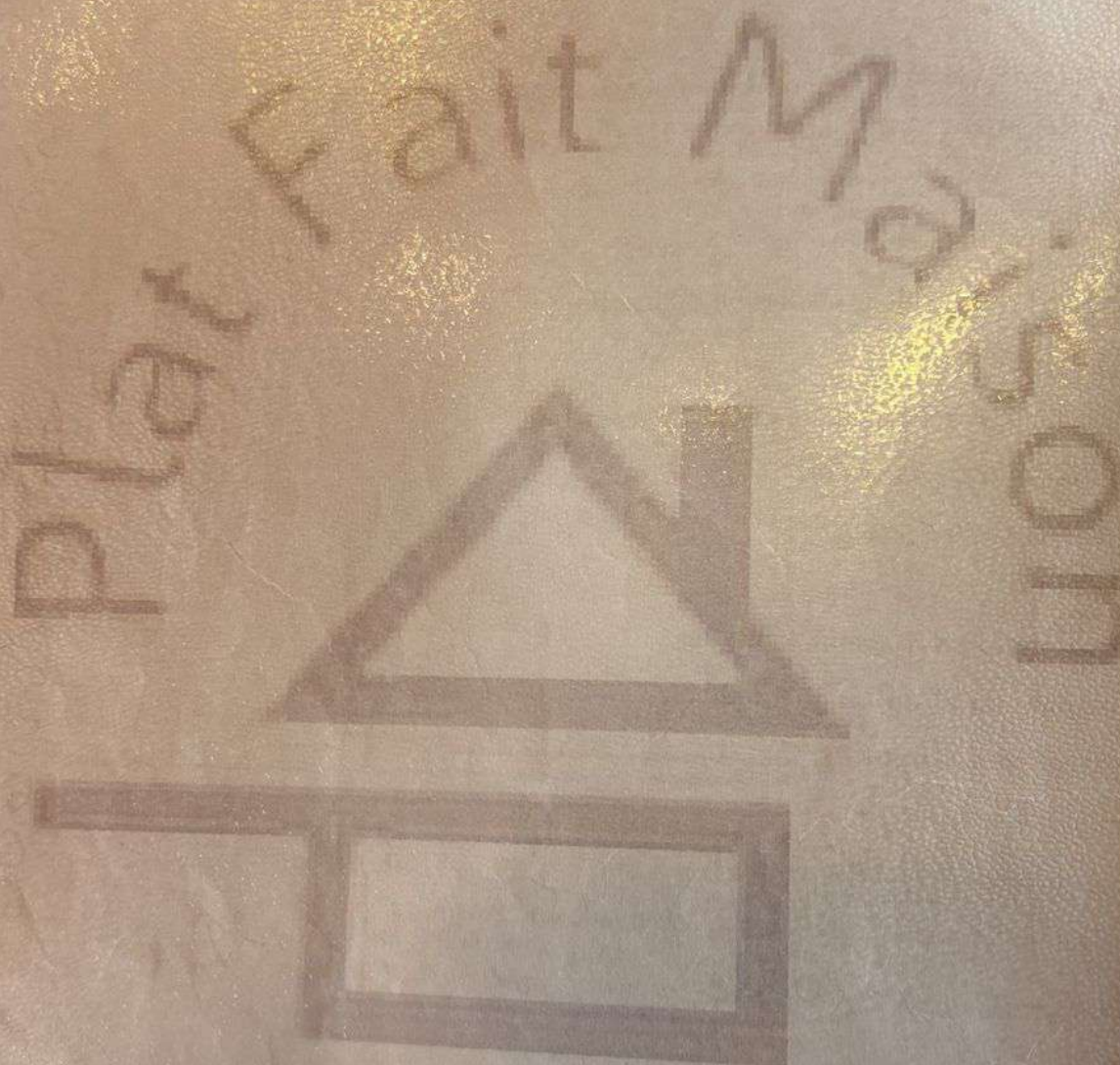
Nutty (glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly)

Confusion Des Sens (2 boules caramel au beurre salé, 1 boule chocolat, chocolat chaud maison, chantilly)

Outremer (glace vanille, raisins au rhum maison, ananas, caramel au beurre salé maison, chantilly)

Falbala (glace vanille, fraises fraîches, sucre, chantilly) en saison

6,10 €
7,10 €
7,10 €
7,10 €



Nos Glaces

1 boule = € 2,10 2 boules = € 3,60 3 boules = € 5,20
*Vanille, chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, cassis, café, fraise, citron,
caramel au beurre salé, ananas, pêche de vigne, pistache, bubble gum, passion, noix de coco*

Dame Blanche € 6,50
glace vanille, nappage chocolat chaud maison
meringue et chantilly

Pêche Melba € 6,90
glace fraise, glace vanille, pêche au sirop,
nappage fraise et chantilly

Poire Belle Hélène € 6,90
glace vanille, poire au sirop,
nappage chocolat chaud maison et chantilly

Banana Split € 6,90
glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane,
nappage chocolat chaud maison et chantilly

Délice aux Trois Chocolats € 6,90
glace chocolat noir, glace chocolat au lait,
glace chocolat blanc, nappage chocolat chaud
maison et chantilly

Colonel € 7,50
glaces citron et une dose de vodka

Vigneronne € 7,50
glaces cassis et crème de cassis

Magnum classique € 3,20

Nos Desserts maison

A la part

Salade de fraises (<i>en saison uniquement</i>)	5,60 €
Délice de pommes au cidre	5,50 €
Tarte maison	4,80 €
Kouign Amann (<i>sur commande 48h minimum avant</i>)	6,10 €
Pannacotta et son coulis	4,10 €
Café Gourmand (Café, accompagné de petites douceurs à la discrétion du chef)	6,50 €
Chocolat Gourmand (Chocolat, accompagné de petites douceurs à la discrétion du chef)	6,70 €
Thé Gourmand (Thé, accompagné de petites douceurs à la discrétion du chef)	6,70 €

Galette La Gratinette

- ☞ Pomme de terre
- ☞ Lardons
- ☞ oignons Confits
- ☞ Noix de Muscade
- ☞ Crème
- ☞ Comté
- ☞ Supplément Morceau = 2,20€

11,90€

CABRI

- * Poulet
- * Chèvre
- * Amandes Revenues dans le miel
- * Salade

11,90€

LES SARDINS DE NEPTUNE

- * ÉPINARDS
- * CHÈVRE
- * CRÈME
- * SAUMON

12,90€

Galette La Pontius

- ☞ Comté
- ☞ Confiture abricot ou Framboise
- ☞ Brie

11,20€

PAIMPOL

- * POULET
- * POIREAUX
- * SAUCE CRÈMEUSE AU CURRY
- * COMTE

12,40€