



Toutes nos garnitures sont cuisinées maison à partir de produits frais





Nous utilisons des farines fermières et biologiques et des œufs plein air
Nous râpons les fromages (comté réserve et emmental au lait cru) et nous tranchons la charcuterie sur place
Nos galettes, crêpes et salades sont préparées minute

Si vous êtes intolérants au gluten, merci de nous l'indiquer dès la prise de votre commande :
Votre repas sera préparé avec des ustensiles dédiés. Toutes nos garnitures sucrées sont sans gluten.
Malgré nos efforts des traces de gluten peuvent subsister

 **À LA CARTE CET ÉTÉ**  

LES GAULETTES DE SARRASIN

- Tzatziki, aubergines, pesto aux noix et copeaux de parmesan – 13 € 
- Piperade, comté-emmental, filets de sardines bretonnes et piment d'Espelette – 12,5 €
- Bresaola, tzatziki, roquette, tomates cerises et pignons torréfiés – 14 €
- Chorizo, comté-emmental, poire pochée au gingembre et à la cannelle – 11 €
- Andouille de Guémené, comté-emmental et crème à la moutarde et raifort – 12 €
- Melon, bresaola, roquette et copeaux de parmesan – 12 €
- Chèvre, melon, miel de sarrasin et thym – 11 € 

LES CRÊPES – farines de froment et de châtaigne

- Melon Virgin ou Melon Flambée : Melon, miel de sarrasin, antésite ou flambée à l'ouzo – 8 € / 6,5 €
- Banoffee : Banane, caramel au beurre salé, croquant amandes et noisettes, chantilly – 7,5 €
- Frangipane amandes-noisettes, flambée au rhum 3 Rivières – 8 €



- CIDRES & JUS BIO**, Le Coq Toqué, verger conservatoire à Bavent (Calvados)
Jus 100% pur jus – 4,5 €
pomme-basilic, pomme-vanille, pomme-violette, pomme-jasmin,
pomme-menthe verte, pomme-cannelle, pomme-cerise griotte
Cidre à la Bergamote, BIO (75cl) - 20 €




LES PRODUITS DE NOS FOURNISSEURS SONT MAINTENANT DISPONIBLES À LA VENTE À EMPORTER :
CIDRES, POIRÉ, VINS, FARINES, CRÈME DE MARRONS & MIELS

SERVICE MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE
FERMETURE LUNDI ET MARDI

LES GALETTES DE SARRASIN **sans gluten**

LES COMPLÈTES

- Complète chorizo : comté-emmental, œuf, chorizo espagnol extra – 9 €
- Complète jambon : comté-emmental, œuf, jambon rôti aux herbes – 9,5 €
- Complète andouille : comté-emmental, œuf, andouille de Guémené – 12 €
- Complète végétarienne : comté-emmental, œuf, légumes – 11 € 

LES FROMAGÈRES, accompagnement salade à l'huile d'olive + 2 €

- Chèvre, roquette, huile d'olive et pignons torréfiés – 10 €
- Chèvre, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord – 9,5 €
- Comté-emmental, tomates cerises, roquette et amandes effilées – 10 €

LES GALETTES A COMPOSER

- La galette beurre 4 €
- Les ingrédients à 2 € : comté-emmental, chèvre, œuf, jambon rôti aux herbes, chorizo espagnol extra, roquette, crème fraîche, tomates cerises, pignons de pin torréfiés, noix, miel de sarrasin, melon, copeaux de parmesan
- Les ingrédients à 3,5 € : andouille de Guémené, bresaola, filets de sardines bretonnes, piperade, aubergines, pesto aux noix, tzatziki, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, compotée de pommes, poire pochée

BOL DE SALADE, assaisonnement maison à l'huile d'olive, de noix ou de noisette – 3,5 €

LES SALADES D'ÉTÉ, accompagnement galette beurre + 2 €

- Salade, roquette, tomates cerises, poivrons, copeaux de parmesan – 12 €
- Salade, roquette, copeaux de comté réserve, bresaola, tomates cerises et pignons de pin torréfiés – 13,5 €

LES CRÊPES — farines de froment et de châtaigne **version sans gluten sur demande +1 €**

NOS SPECIALITES

- Beurre, sucre de canne, poivre de Malabar – 6 €
- Miel, moutarde, anis – 6 €
- Frangipane amandes-noisettes, chocolat – 7,5 €
- Poire pochée, chocolat, amandes, chantilly – 7,5 €
- Banane, chocolat, chantilly - 7,5 €
- Compotée de pommes, croquant, crème – 7,5 €

LES CRÊPES « COCKTAIL » FLAMBÉES – 7,5 €

- version VIRGIN (sans alcool) – 6 €
- Ti Punch : Jus de citron vert, sucre, rhum 3 Rivières
- Mojito : Jus de citron vert, menthe, sucre, rhum 3 Rivières
- Grog : Miel, jus de citron jaune, rhum 3 Rivières
- Grec : Miel, ouzo (pas de version virgin)
- Calva : compotée de pommes miel et vanille, Calvados

LES CLASSIQUES

- Beurre, sucre de canne – 4 €
- Miel de sarrasin – 5 €
- Caramel au beurre salé – 5 €
- Chocolat (Valrhona, cacao 61%) – 5 €
- Lemon curd – 5 €
- Gelée de coing – 5 €
- Crème de marrons bio* – 6 €
- Suppléments sucrés de la carte -1,5 €*
- Compotée de pommes et poire pochée -3,5 €*

LES DESSERTS

- Yaourt grec et miel de sarrasin – 4,5 €
- Melon et antésite – 5 €

CAFÉ, LOMI Artisan torréfacteur Paris 18^{ème}

Arabica Brésil Monte Cristo, moulu minute

Café filtre / double, lait / chantilly – 2,5 € / 3,5€ / 4,5€

THÉS, BONTHÉS Maison de thés Paris 18^{ème}

Thés : Earl Grey bio, Thé vert de Chine, Genmaicha – 4 €

Infusions : Sobacha, Verveine bio, Hibiscus et fruits – 4 €





À L'OUEST

Crêperie

JUS DE POMME 100% PUR JUS

Cidrierie Grandouet

Verre 12,5 cl / pichet 50 cl – 2 € / 7 €

Le coq toqué, jus de pomme BIO (25cl) – 4,5 €

pomme-basilic, pomme-vanille, pomme-violette, pomme-jasmin,
pomme-menthe verte, pomme-cannelle, pomme-cerise griotte

JUS DE FRUITS & NECTARS (33cl), Alain Milliat

Nectars : Abricot, Poire, Fruit de la passion – 5,5 €

Les jus 100% pur jus : Ananas, Tomate – 5 €

Pamplemousse Rose - 3 € (verre 12,5cl)

EAUX

Evian 1L – 4 € / San Pellegrino 4,5€

APERITIFS, COCKTAILS & DIGESTIFS

Breizh Spritz 20cl – 5 €

Ouzo Plomari 4 cl – 6 €

Calvados Domaine des cinq Autels 4 cl – 6 €

Whisky Caol Ila single malt 12 ans (Ecosse) 4 cl – 6 €

Ti Punch (Trois Rivières, Martinique) 4 cl – 6 €

Rhums arrangés maison 2 cl – 3,5 €

BIERES ARTISANALES BAPBAP, 33cl

BAPBAP Artisan brasseur, Paris 11ème

Originale, blonde, 5,8° – 5,5 €

Blanc bec, blanche, 4,7° – 5,5 €

Toast, brune, 4,5° – 5,5 €

À EMPORTER (bouteilles 75cl) CIDRES, POIRÉ & VINS -50%

CIDRES & POIRE

12,5 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl (Bouteille)

CIDRE DEMI-SEC, Grandouet 4,5°

Cidre équilibré et fruité avec une touche mielleuse.

Doux et fruité, à déguster au cours du repas

2,5 € / 4 € / 7 € / 12 €

CIDRE BRUT FERMIER, Grandouet 5°

Cidre de caractère aux arômes tanniques et légèrement fumés.

Sec et désaltérant, à déguster au cours du repas

2,5 € / 4 € / 7 € / 12 €

POIRE FERMIER, Grandouet 4°

Fruité, légèrement acidulé et très pétillant, il accompagne aussi
bien les plats que les desserts

3 € / 6 € / 12 € / 16 €

CIDRE BRUT DU PATRON BIO, Le coq toqué 5°

Un brut qui joue la carte de la fraîcheur et du fruit. Un bel équilibre
d'amertume et d'acidité pour accompagner galettes et crêpes

3 € / 6 € / 12 € / 16 €

CIDRE BRUT BERGAMOTE BIO, Le coq toqué 4°

Un cidre brut associé à un pur jus de bergamote de Calabre. Un
subtil nez d'agrumes. Douceur, amertume et fraîcheur.

Bouteille 75 cl – 20 €

CIDRE GWENNIC BIO, Cidrierie Séhédic 5°

Cidre fruité, acidulé et très pétillant, élaboré à partir d'une seule
variété de pommes à cidre.

Bouteille 75 cl – 18 €

VINS

Verre 12,5 cl / Fillette 50 cl / Bouteille 75 cl

VINS ROUGES

BORDEAUX Haut-Médoc Cru bourgeois, Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

BEAUJOLAIS Saint-Amour, Domaine des Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

ANJOU BIO, Domaine des Rochelles

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

LANGUEDOC BIO Corbières, Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

CABERNET D'ANJOU ½ SEC BIO, Domaine des Rochelles

4 € / 14 € / 20 €

CORSE Clos Sonnenta

Bouteille 75 cl - 22 €

VINS BLANCS

BOURGOGNE Marsannay, Domaine Bruno Clair

Bouteille 75 cl – 35 €

CORSE Clos Sonnenta

5 € / 16 € / 22 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Bouteille 75 cl – 45 €