

LES GALETTES DE SARRASIN – sans gluten

SI VOUS ÊTES INTOLÉRANT AU GLUTEN,
INDIQUEZ LE LORS DE LA PRISE DE VOTRE COMMANDE., VOTRE REPAS SERA PRÉPARÉ AVEC DES
USTENSILS DEDIEÉS. MALGRÉ NOS EFFORTS DES TRACES DE GLUTEN PEUVENT SUBSISTER

LES GALETTES D'AUTOMNE

Matjes (filet de harengs nouveaux), échalotes, pommes de terre et crème et raifort – 13,5 €

✓ Bourguignonne : œuf, oignons, échalotes et champignons, vin blanc de Bourgogne – 12 €

Flammekueche : fromage blanc et crème, oignons, lardons – 9 €

Forestière, avec champignons – 11 € / Fromagère, avec comté-emmental – 11 €

Confit de canard, comté-emmental, écrasé de pommes de terre à l'ail et au romarin – 13 €

Andouille de Guémené, comté-emmental et crème à la moutarde et au raifort – 12 €

✓ Camembert au lait cru, compotée de pommes et noix – 12 € / Flambée au calva – 13,5 €

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 – 11,5 €

✓ Complète végétarienne : comté-emmental, œuf, légumes – 11 €

✓ **LES FROMAGÈRES**, accompagnées de salade verte

Chèvre, compotée de pommes et noix – 11 €

Chèvre, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord – 11 €

Comté-emmental, échalotes, pommes de terre, crème – 12 €

Camembert au lait cru, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord – 12 €

LES GALETTES A COMPOSER - La galette beurre 4 €

Les ingrédients à 2 € : comté-emmental, chèvre, œuf, jambon rôti aux herbes,
chorizo espagnol extra, crème fraîche, noix, miel de sarrasin, échalotes,
pommes de terre, champignons

Les ingrédients à 3,5 € : andouille de Guémené, confit de canard, miel d'acacia à la
truffe noire du Périgord, écrasé de pommes de terre, camembert au lait cru

BOL DE SALADE,

Assaisonnement maison à l'huile d'olive, de noix ou de noisette – 3,5 €

LA SALADE D'AUTOMNE, accompagnement galette beurre + 2 €

Salade, pommes de terre, dés de comté, échalotes, ciboulette, noix,
avec matjes OU lardons et oignons – 12 €

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 €

PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISON

CUISINE ANTI-GASPILLAGE

FARINES FERMÈRES & BIOLOGIQUES

OEUVS PLEIN AIR

CRÈMERIE D'ORIGINE FRANÇAISE

COMTÉ RÉSERVE & EMENTAL

AU LAIT CRU RÂPÉS SUR PLACE

CHARCUTERIE EUROPÉENNE DE QUALITÉ

TRANCHÉE PAR NOS SOINS

GALETTES & CRÊPES

PRÉPARÉES MINUTE



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

SUR PLACE & À EMPORTER



LES CRÊPES - farines de froment et de châtaigne
VERSION SANS GLUTEN SUR DEMANDE +1 €

LES CLASSIQUES

- Caramel au beurre salé - 5 €
- Lemon curd - 5 €
- Lemon curd, menthe verte - 6 €
- Miel de sarrasin - 5 €
- Miel citron - 6 €
- Gelée de coing - 5 €
- Crème de marrons bio* - 6 €
- Crème de marrons bio et crème fraîche - 7,5 €

LES BEURRE SUCRE

- La beurre, sucre de canne - 4 €
- + poivre de Malabar - 6 €
- + cannelle du Maroc - 6 €
- + piment d'Espelette - 6 €
- + citron jaune ou vert - 6 €
- + menthe verte - 6 €
- + cranberry - 6 €
- + Sucre vanillé, amandes, chantilly - 7,5, €

LES CHOCOLAT (cacao Valrhona 61%)

- La Chocolat - 5 €
- + poivre sauvage de Madagascar - 6 €
- + cannelle du Maroc - 6 €
- + piment d'Espelette - 6 €
- + sésame grillé - 6 €
- + menthe verte - 6 €
- + cranberry - 6 €
- + cannelle, croquant, chantilly - 7,5 €

NOS SPECIALITES

- Miel, moutarde, anis - 6 €
- Frangipane amandes-noisettes, chocolat - 7,5 €
- Banoffee : banane, caramel, croquant, chantilly - 7,5 €
- Banane, chocolat, chantilly - 7,5 €
- Compotée de pommes, croquant, crème - 7,5 €
- Compotée de pommes, caramel, croquant, chantilly - 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 / Virgin avec antésite
- Calva : compotée de pommes miel et vanille, Calvados
- Frangipane amandes-noisettes, flambée au rhum 3 Rivières

LES DESSERTS

- Fromage blanc et miel de sarrasin - 4,5 €
- Fromage blanc et crème de marron - 5 €
- Compote de pommes à la vanille - 5 €

CIDRES & POIRÉ

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 € / 9 € / 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 € / 9 € / 12 €

POIRÉ FERMIER, Grandouet 4°

Fruité, légèrement acidulé et très pétillant, il accompagne aussi bien les plats que les desserts
3 € / 6 € / 13 € / 16 €

LE 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
3 € / 6 € / 13 € / 16 €

BRUT BERGAMOTE BIO, Le coq toqué 4°

Un cidre brut associé à un pur jus de bergamote de Calabre.
Subtil nez d'agrumes, douceur et fraîcheur
Bouteille 75 cl - 20 €

GWENNIC BIO, Cidrerie Séhédic 5°

Cidre fruité et acidulé, élaboré à partir d'une seule variété de pommes à cidre
Bouteille 75 cl - 18 €

EAUX

Evian 1L - 4 € / San Pellegrino - 4,5 €

CAFÉ, LOMI Artisan torréfacteur Paris 18^{ème}

Arabica Brésil Monte Cristo, moulu minute
Café filtre - 2,5 €
Café double ou au lait / chantilly - 3,5 € / 4,5 €

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

Earl Grey bio, Thé vert, Genmaicha - 4 €
Sobacha, Verveine bio, Hibiscus et fruits - 4 €

JUS DE POMME 100% PUR JUS

Cidrerie Grandouet
Verre 12,5 cl / 25 cl / pichet 50 cl - 2 € / 4 € / 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, Fruit de la passion - 5,5 €
Les jus 100% pur jus : Ananas, Tomate - 5 €



Prix nets en euros - Nous acceptons les règlements en CB, en espèces, les titres restaurants.
Nous n'acceptons pas les chèques. Liste des allergènes sur demande

VINS

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

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

VAL DE LOIRE Sauvignon,
Domaine des hauts Sentiers
Bouteille 75 cl - 20 €

CORSE Clos Sonnenta
5 € / 16 € / 22 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin
Bouteille 75 cl - 45 €

FORMULE DU MIDI

MERCREDI, JEUDI & VENDREDI MIDI sur place

GALETTE + CAFÉ - 10,5 €
GALETTE + CRÊPE + CAFÉ - 13 €

Bol de salade + 2 €
Verre de jus de pomme (12,5cl) + 2 €
Verre de cidre brut ou demi-sec (12,5cl) + 2 €

Galettes :
Galette du jour, chèvre miel de sarrasin,
Complète jambon ou chorizo ou andouille de Guémené* +2 €

Crêpes :
Beurre sucre, miel, caramel au beurre salé ou chocolat

BONS PRODUITS, BONNES RECETTES

Nous privilégions les produits bio et de saison ainsi que les circuits courts.

Nous avons sélectionné des producteurs et des artisans soucieux de partager leur savoir faire et de promouvoir leur terroir. Fiers de nos partenaires, nous tenons à vous les faire connaître :

Les produits en italique sont disponibles à la vente à emporter, nous consulter pour les tarifs

Andouille de Guémené : Maison Garin à Lorient (56)

Bières : BAPBAP, Artisan brasseur à Paris (11^e)

Cafés : LOMI, Artisan torréfacteur à Paris (18^e)

Comté : Les fromageries vagne à Poligny (39)

Chocolat : Valrhona à Tain l'Hermitage (26)

Cidres & jus de pomme : Cidrerie Grandouet à Cambremer (14) - Maison Le coq toqué à Bavent (14)

Crème de marrons bio* : BK à Montpezat (47)

Farines fermières et biologiques : La Ferme Cérès à Brochon (21) - Le Moulin de l'écluse à Pont l'Abbé (29)

Huile de noix : Gérard Dru & Joëlle Sauer, Producteurs à La Varenne (37)

Huile de noisette : Huilerie de Neuville à Neuville-de-poitou (86)

Jus de fruit & nectars : Alain Milliat à Orléans (69)

Miels : GAEC Les Ruchers Alpains à Laragne-Montéglin (05), SARL Girard à La Breille Les Pins (49)

Œufs : Cyril Galtier, marché rue Ordener (18^e) les mercredis et samedis matins

Thés : Bonthés à Paris (18^e)

Vins : Famille Tereygot, Château Pontoise Cabarrus (Haut-Médoc) - Jean-Yves Lebreton, Domaine des Rochelles (Anjou) - Pascal Durand, Domaine des Vignes du Paradis à Saint-Amour (Beaujolais) - Famille Allegret, Clos Sonnenta (Corse) - Domaine des Hauts Sentier (Anjou) - Pierre Gabison, Château Caraguilhes (Corbières) - Famille Trutin (Champagne)



Prix nets en euros - Nous acceptons les règlements en CB, en espèces, les titres restaurants.
Nous n'acceptons pas les chèques. Liste des allergènes sur demande