

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 DEDIÉS. MALGRÉ NOS EFFORTS DES TRACES DE GLUTEN PEUVENT SUBSISTER

LES GALETTES D'HIVER

Foie gras, confit d'oignons au miel de sarrasin, fleur de sel et noisette, salade – 13,5 €

Saumon d'Écosse, potimarron rôti, crème au raifort et cranberries – 14,5 €

✓ Boudin blanc, comté-emmental, purée de potimarron, gingembre et citron vert – 12 €

Mont d'or, saucisse de Morteau, pommes de terre, poivre sauvage – 14 €

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

Chorizo, comté-emmental, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord – 11,5 €

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

Chèvre, compotée de pommes et cranberries – 11 €

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

Comté-emmental, oignons crus, pommes de terre, crème – 12 €

Mont d'or, pommes de terre, confit d'oignons au miel de sarrasin – 13 €

LES GALETTES A COMPOSER - La galette beurre 4 €

Les ingrédients à 2 € : comté-emmental, chèvre, œuf, jambon rôti aux herbes, chorizo espagnol extra, crème, crème au raifort, crème à la moutarde et au raifort, miel de sarrasin, pommes de terre, noisettes concassées, pignons grillés, oignons crus

Les ingrédients à 3,5 € : andouille de Guémené, filet de saumon d'Écosse, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, confit d'oignons au miel de sarrasin, potimarron

BOL DE SALADE,

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

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

Salade, pommes de terre, Mont d'or, oignons crus, cornichons et noisettes – 14 €

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 €

APERITIFS, COCKTAILS & DIGESTIFS

Breizh Spritz 20cl – 5 €

Ouzo Plomari 4 cl – 6 €

Calvados Domaine des cinq Autels 4 cl – 6 €

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

Rhums arrangés maison 2 cl – 3,5 €

Grog – 6 €

PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISON
CUISINE ANTI-GASPILLAGE
FARINES FERMÈRES & BIOLOGIQUES
OEUFS PLEIN AIR
CRÈMERIE D'ORIGINE FRANÇAISE
COMTÉ RÉSERVE & EMMENTAL
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 – farine de blé semi-complète fermière et biologique
VERSION SANS GLUTEN SUR DEMANDE +1 €

NOS SPECIALITES

Miel, moutarde, anis – 6 €
Miel, gingembre, citron vert – 6 €
Frangipane amandes-noisettes, chocolat – 7,5 €
Banoffee : banane, caramel, noisettes, chantilly – 7,5 €
Chocolat, noisettes, chantilly – 7,5 €
Compotée de pommes, caramel, noisettes, chantilly – 7,5 €
Crème de marron, cannelle, chantilly – 7,5 €

LES BEURRE SUCRE

La beurre, sucre de canne – 5 €
+ poivre de Malabar ou cannelle du Maroc ou piment d'Espelette ou citron jaune/vert – 6 €
+ Sucre vanillé, amandes, chantilly – 7,5 €
+ Thé matcha – 7,5 €

LES CHOCOLAT (cacao Valrhona 61%)

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

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 €
Banane, chocolat, chantilly – 7,5 €

LES CRÊPES FLAMBÉES – 7,5 €

Grog : Miel, jus de citron jaune, rhum 3 Rivières
Calva : compotée de pommes miel et vanille, Calvados
Frangipane amandes-noisettes, rhum 3 Rivières
Suzette : beurre, sucre, zest et jus d'orange, Cointreau



Supplément sucré 2 €

FORMULE DU MIDI
MERCREDI, JEUDI & VENDREDI MIDI

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

Galettes au choix :

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

Crêpes au choix :

Beurre sucre, miel, caramel au beurre salé ou chocolat

Bol de salade + 2 €

Jus de pomme ou cidre brut/demi-sec (12,5cl) + 2 €

EAUX

Evian 1L – 4 € / San Pellegrino 1L – 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 FRUIT & NECTARS (33cl),

Alain Milliat

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

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

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 Sennenta
Bouteille 75 cl - 22 €

VINS BLANCS

VAL DE LOIRE,
Domaine des hauts Sentiers
4 € / 14 € / 20 €

CORSE Clos Sennenta
5 € / 16 € / 22 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin
Bouteille 75 cl - 45 €

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 € / 5 € / 10 € / 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 € / 5 € / 10 € / 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 €

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.

Fières 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 Barentin (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) mercredi et samedi matin

Thés et infusions : Bonthés à Paris (18^e)

Prix nets en euros - Nous acceptons uniquement les règlements en CB, en espèces et les titres restaurants

Liste des allergènes sur demande