

## 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'HIVER



Confit de canard, comté-emmental, écrasé de pommes de terre à l'ail et au thym – 14 €

Hareng pommes de terre à l'huile et oignons crus, cranberries – 12,5 €

✓ Tofu, comté-emmental, purée de potimarron au gingembre et citron vert, sésame – 12,5 €

Reblochon fermier, saucisse de Morteau, pommes de terre, poivre sauvage – 13 €

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

Chorizo, comté-emmental, miel d'acacia à le 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, pommes de terre, oignons crus, crème fraîche – 13 €

Reblochon fermier, pommes de terre, oignons crus, crème fraîche – 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

**Les ingrédients à 3,5 € :** andouille de Guémené, saucisse de Morteau, reblochon fermier, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, purée de potimarron gingembre et citron vert

### 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, chèvre, oignons crus, cornichons, fleur de sel noisettes – 13 €

### 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 (Rhum Trois Rivières, citron, miel) 4cl – 6 €

PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISON  
CUISINE ANTI-GASPILLAGE  
FARINES FERMIERES & 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 et châtaigne fermières et biologiques  
**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 €  
Compotée de pommes, caramel, noisettes, chantilly – 7,5 €  
Crème de marrons, 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,  
Compleète jambon ou chorizo,  
Compleète 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<sup>ème</sup>**

**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<sup>ème</sup>**

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 €