



LES GALETTES DE SARRASIN – sans gluten

PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISON, COMTÉ RÉSERVE & EMMENTAL AU LAIT CRU RÂPÉS SUR PLACE, FARINES FERMIÈRES & BIOLOGIQUE
OEUFS PLEIN AIR, CRÈMERIE D'ORIGINE FRANÇAISE, CHARCUTERIE EUROPÉENNE DE QUALITÉ TRANCHÉE PAR NOS SOINS
GALETTES & CRÊPES PRÉPARÉES MINUTE



LES GALETTES DE PRINTEMPS



- Magret de canard séché, courgette à la ricotta et à la menthe, pignons grillés – 13 €
- Poisson blanc (selon arrivage) coriandre et citron vert, tomates à la catalane – 14 €
- Andouille de Guémené, comté-emmental, crème à la moutarde et raifort – 12 €
- ✓ Tofu, comté-emmental, courgette à la ricotta, mélange de graines, piment – 12,5 €
- Bacon, comté-emmental, tomates, oignons, persillade, moutarde – 12,5 €

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, tomates à la catalane – 11,5 €

LES FROMAGÈRES

- Chèvre, bacon, tomates, oignons, persillade, pignons grillés – 12,5 €
- ✓ Chèvre, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord et salade – 11 €
- ✓ Chèvre, courgette à la ricotta et à la menthe, sésame grillé – 12 €
- ✓ Comté-emmental, tomates à la catalane et moutarde – 11,5 €

LES GALETTES A COMPOSER - La galette beurre 4 €

Les ingrédients à 2 € : comté-emmental, œuf, jambon rôti aux herbes, bacon, tofu, chorizo espagnol extra, crème épaisse, crème à la moutarde et au raifort, miel de sarrasin, noisettes concassées, pignons grillés, menthe, câpres

Les ingrédients à 3,5 € : andouille de Guémené, magret de canard séché, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, tomates, oignons et persillade, courgette à la ricotta

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

LA SALADE DE PRINTEMPS, accompagnement Galette beurre + 2 €

Salade, ceviche de poisson blanc (selon arrivage) citron vert, coriandre, échalotes, persil – 14 €

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

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

Kir 20cl – 6 €
Kir Breton 20cl – 5 €
Breizh Spritz 20cl – 5 €
Ouzo Plomari 4 cl – 6 €
Calvados du Pays d'Auge 4 cl – 6 €
Ti Punch (Trois Rivières, Martinique) 4 cl – 6 €
Rhums arrangés maison 2 cl – 3,5 €
Le weekend : Champagne Trutin (12,5cl) - 5 €

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

LES CRÊPES - farine de blé fermière et biologique

VERSION SANS GLUTEN SUR DEMANDE +1 €

TOUTES NOS GARNITURES SONT CUISINÉES MAISON, SAUF LA CRÈME DE MARRONS BIO

NOS SPECIALITÉS

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 sucre vanillé ou citron jaune/vert - 6 €

+ Sucre vanillé, amandes, chantilly - 7,5 €

+ Beurre, sucre, saké - 7,5 €

LES CHOCOLATS (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 €

Grec : miel, ouzo Plomari

Calva : compotée de pommes miel et vanille, Calvados

Frangipane amandes-noisettes, rhum 3 Rivières

Suzette : jus et zeste d'orange, Cointreau



Supplément sucré 2 €

FORMULE DU MIDI

MERCREDI, JEUDI & VENDREDI MIDI

GALETTE + CAFÉ - 10,5 €

GALETTE + CRÊPE + CAFÉ - 13 €

Galette au choix : Galette du jour, Chèvre miel de sarrasin, Complète jambon ou chorizo, Complète andouille de Guémené ou végétarienne +2 €

Crêpe au choix : Beurre sucre, miel, Caramel au beurre salé ou Chocolat

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

EAUX

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

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-fraise, pomme-menthe verte, pomme-cannelle, pomme-cerise griotte

JUS DE FRUIT & NECTARS (33cl),

Alain Milliat

Ananas, Fruit de la passion, Tomate - 5,5 €

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 €



VINS

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

VINS BLANCS

Saumur, Val de Loire,
Domaine des hauts Sentiers
4 € / 14 € / 20 €

Chardonnay, Languedoc,
Domaine PujolHazard
4,5 € / 16 € / 22 €

CORSE Clos Sonnenta
5 € / 16 € / 24 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,
Château Caraguilhes
4,5 € / 15 € / 21 €

CORSE Clos Sonnenta
Bouteille 75 cl - 22 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin
Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €
Bouteille 75 cl - 45 €

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,
Côté Pontoise
5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais
Domaine des Vignes du Paradis
5 € / 18 € / 25 €

Minervois, Languedoc
Domaine PujolHazard
4,5 € / 16 € / 22 €

Malbec, Languedoc
Domaine PujolHazard
4 € / 14 € / 20 €

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 équilibré qui joue la carte de la fraîcheur et du fruit.
À déguster au cours du repas
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)

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

Canard : Maison Mitteault à Chalandray (86)

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 : Le Moulin de l'écluse à Pont l'Abbé (29)

Jambon : Maison Fiorucci (Italie)

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-Montéglan (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 et Neo-T 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