



## LES GALETTES DE SARRASIN – SANS GLUTEN

PRODUITS FRAIS - CUISINE MAISON - COMTÉ RÉSERVE & EMMENTAL AU LAIT CRU RÂPÉS SUR PLACE - FARINES FERMILIÈRES & BIO  
OEUF PLEIN AIR – CRÈMERIE FRANÇAISE - CHARCUTERIE EUROPÉENNE TRANCHÉE PAR NOS SOINS  
GALETTES & CRÊPES PRÉPARÉES MINUTE

### LES GALETTES D'ÉTÉ

- ✓ Tomates fraîches, ricotta-pesto, roquette, pignons grillés, huile d'olive – 12,5 €
- Magret de canard séché, melon, comté-emmental, copeaux de parmesan – 13 €
- ✓ Œufs brouillés, comté-emmental, bacon, moutarde – 11 €
- Jambon rôti aux herbes, fromage de chèvre, tomates-oignons-persillade – 11,5 €
- Andouille de Guémené, comté-emmental, crème à la moutarde et raifort – 12 €

### LES COMPLÈTES

- Complète chorizo : comté-emmental, œuf, chorizo espagnol extra – 9 €
- Complète jambon ou bacon : comté-emmental, œuf, jambon rôti aux herbes ou bacon – 9,5 €
- Complète andouille ou magret : comté-emmental, œuf, andouille de Guémené ou magret de canard séché – 11,5 €
- ✓ Complète végétarienne : comté-emmental, œuf, tomates-oignons-persillade – 11,5 €

### ✓ LES FROMAGÈRES

- Fromage de chèvre, melon, pignons, roquette – 12 €
- Fromage de chèvre, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, salade – 11 €
- Comté-emmental, fromage de chèvre, ricotta, parmesan, pesto maison – 12,5 €

### LES GALETTES A COMPOSER - La galette beurre 4 €

**Les ingrédients à 2 € :** œuf, jambon rôti aux herbes, bacon, chorizo espagnol extra, melon, tomates fraîches, comté-emmental, chèvre, ricotta, parmesan, crème à la moutarde et au raifort, crème épaisse, pesto maison, miel de sarrasin, noisettes concassées, pignons grillés, menthe, câpres, piment

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

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

### LES SALADES D'ÉTÉ, accompagnées d'une galette beurre

- Salade et roquette, fromage de chèvre, tomates, pesto, noisettes – 10,5 €
- Salade et roquette, ricotta-pesto, tomates, pesto, huile d'olive – 12 €
- Salade et roquette, melon, magret de canard séché, parmesan, pignons grillés – 13 €

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

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

Melon, miel, sésame grillé, 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 €

Crème de marrons bio - 6 €

Banane, chocolat, chantilly - 7,5 €

### LES CRÊPES FLAMBÉES - 7,5 €

• Ti-punch : sucre de canne, citron vert, rhum 3 rivières

• Grec : miel, ouzo Plomari

• 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 ou bacon, Complète andouille de Guémené ou magret de canard séché ou végétarienne +2 €

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

**Accompagnements** : Bol de salade, Jus de pomme, 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

Fruit de la passion, Tomate - 5,5 €

**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 €

### M E N U E N F A N T S

Jusqu'à 10 ans

GALETTE + CRÊPE + BOISSON - 12 €

**Galette 1 ingrédient au choix :**

Jambon, comté-emmental, œuf

**Crêpe au choix :**

Beurre sucre, caramel beurre salé, chocolat ou miel

**Boisson (12,5cl) au choix :**

Jus de pomme ou sirop