



LES GALETTES DE SARRASIN – SANS GLUTEN

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

LES GALETTES D'ÉTÉ

- ✓ Tomates, 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, pignons grillés – 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, pesto – 11,5 €

✓ LES FROMAGÈRES

- Fromage de chèvre, melon, miel, sésame – 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,

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 – 12 €
- 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 €
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 €
Champagne Trutin (12,5cl) Le weekend – 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 €

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 €

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 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,
Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Malbec, Languedoc

Domaine PujolHazard

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,
Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sonnenta

Bouteille 75 cl - 22 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

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 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €

Bouteille 75 cl - 45 €

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

Abricot, pêche de vigne, 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 €



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 €

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 Bavent (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-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 et Neo-T à Paris (18^e)





LES GALETTES DE SARRASIN – SANS GLUTEN

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

LES GALETTES D'ÉTÉ

- ✓ Tomates, 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, pignons grillés – 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, pesto – 11,5 €

✓ LES FROMAGÈRES

- Fromage de chèvre, melon, miel, sésame – 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,

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 – 12 €
- 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 €
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 €
Champagne Trutin (12,5cl) Le weekend – 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 €

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 €

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 zest d'orange, Cointreau

Supplément sucré 2 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,
Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Malbec, Languedoc

Domaine PujolHazard

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,
Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sonnenta

Bouteille 75 cl - 22 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

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 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl – 5 €

Bouteille 75 cl – 45 €

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

Abricot, pêche de vigne, 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 €

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

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 €

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 Bavent (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-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 et Neo-T à Paris (18^e)

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 €



Supplément sucré 2 €

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 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 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 zest d'orange, Cointreau

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 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,
Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine des Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Malbec, Languedoc

Domaine Pujol-Hzard

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,
Château Caraguilhès

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sonnenta

Bouteille 75 cl - 22 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €

Bouteille 75 cl - 45 €

VINS BLANCS

Saumur, Val de Loire,

Domaine des hauts Sentiers

4 € / 14 € / 20 €

Chardonnay, Languedoc,

Domaine Pujol-Hzard

4,5 € / 16 € / 22 €

Corse, Clos Sonnenta

5 € / 16 € / 24 €

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 zest d'orange, Cointreau

Supplément sucré 2 €

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 €

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 €

POIRÉ FERMIER, Grandouet 4°

Fruité, légèrement acidulé et très pétillant, il accompagne

aussi bien les plats que les desserts

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 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,

Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Malbec, Languedoc

Domaine Pujolhazard

4 € / 14 € / 20 €

VINS BLANCS

Saumur, Val de Loire,

Domaine des hauts Sentiers

4 € / 14 € / 20 €

Chardonnay, Languedoc,

Domaine Pujolhazard

4,5 € / 16 € / 22 €

Corse, Clos Sontenta

5 € / 16 € / 24 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,

Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sontenta

Bouteille 75 cl - 22 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €

Bouteille 75 cl - 45 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,

Côté Pontoise

CIDRES & POIRE

12,5 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl (Bouteille)

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine des Vignes du Paradis

Grandouet 4,5°

Cidre équilibré et fruité avec une touche mielleuse.

Doux et fruité, à déguster

Malbec, Languedoc

Domaine Pujol-Hzard

4 € / 14 € / 20 €

CIDRE BRUT FERMIER, Grandouet 5°

Cidre de caractère aux arômes tanniques et légèrement

fumés. Se savourer au cours du repas

Saumur, Val de Loire

Domaine des hauts Sentiers

4 € / 14 € / 20 €

POIRÉ FERMIER, Grand Languedoc,

Fruité, légèrement acidulé et très pétillant, il accompagne

aussi bien les plats que les desserts

Corse, Clos Sonnentà

5 € / 16 € / 24 €

LE BRUT DU PATRON BIO, Le coq toqué 5°

Un brut équilibré en bouche la carte de la fraîcheur et du fruit.

À déguster au cours du repas

Corbières, Languedoc,

Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

BRUT BERGAMOTE BIO, Le coq toqué 4°

Un cidre brut associé à un jus de bergamote de Calabre.

Subtil nez d'agrumes, douceur et fraîcheur

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

GWENNIC BIO, Cidre de Séhédic 5°

Cidre fruité et acidulé, élaboré à partir

d'une seule variété de pommes à cidre

Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €

Bouteille 75cl - 45 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,

Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

Domaine Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Malbec, Languedoc

Domaine Pujol-Hzard

4 € / 14 € / 20 €

VINS BLANCS

Saumur, Val de Loire,

Domaine des hauts Sentiers

4 € / 14 € / 20 €

Chardonnay, Languedoc,

Domaine Pujol-Hzard

4,5 € / 16 € / 22 €

Corse, Clos Sonnentà

5 € / 16 € / 24 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,

Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sonnentà

Bouteille 75 cl - 22 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

4,5 € / 15 € / 21 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl - 5 €

Bouteille 75 cl - 45 €