

CARTE D'AUTOMNE

PRODUITS FRAIS – CUISINE MAISON – FARINES FERMIÈRES & BIO – OEUFS PLEIN AIR
COMTÉ RÉSERVE & EMMENTAL AU LAIT CRU RÂPÉS SUR PLACE – JAMBON & CHORIZO TRANCHÉS PAR NOS SOINS
POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR SUR TOUTES NOS GALETTES

LES GALETTES D'AUTOMNE

- ✓ Comté-emmental, œuf brouillé, émincé de champignons, crème épaisse – 11,5 €
Gratin dauphinois, comté-emmental, bresaola, salade – 13 €
- œuf brouillé, comté-emmental, bacon, moutarde, échalotes – 12 €
- Camembert au lait cru, jambon rôti aux herbes, émincé de champignons, pignons grillés – 12,5 €
- Andouille de Guémené, comté-emmental, crème moutarde et raifort – 12 €

LES GALETTES 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 Bresaola : comté-emmental, œuf, andouille de Guémené ou bresaola – 11,5 €
- ✓ Complète Végétarienne : comté-emmental, œuf, émincé de champignons, échalotes – 11,5 €

✓ LES GALETTES FROMAGÈRES

- Camembert au lait cru, poires, noisettes concassées – 12 €
- Fromage de chèvre, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord, salade – 11,5 €
- Camembert au lait cru, miel de sarrasin, flambée au Calvados – 12,5 €
- Comté-emmental, fromage de chèvre, camembert, échalotes – 12 €

LES GALETTES A COMPOSER - La galette beurre 4 €

- Les ingrédients à 2 €** : œuf, jambon rôti aux herbes, bacon, chorizo espagnol extra, comté-emmental, chèvre, crème moutarde et raifort, crème épaisse, miel de sarrasin, noisettes concassées, pignons grillés, amandes grillés, échalotes, noix
- Les ingrédients à 3,5 €** : andouille de Guémené, bresaola, camembert au lait cru, Gratin dauphinois, émincé de champignons, miel d'acacia à la truffe noire du Périgord,
- BOL DE SALADE**, assaisonnement maison huile d'olive, noix ou noisette – 3,5 €

LA SALADE D'AUTOMNE

- Salade, fromage de chèvre, bresaola, échalotes, pignons grillés, huile de noix - 13 €
Accompagnement galette beurre 2 €

SI VOUS ÊTES INTOLÉRANT AU GLUTEN, INDIQUEZ LE LORS DE LA PRISE DE VOTRE COMMANDE.,
VOTRE REPAS SERA PRÉPARÉ AVEC DES USTENSILES 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 €
Pontarlier 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

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 €

Confiture d'abricot et amandes – 6 €

Frangipane amandes-noisettes, chocolat – 7,5 €

Banoffee : banane, 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 €

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 €

CIDRE 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 €

CIDRE 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 €

Poire, chocolat, amandes, chantilly – 7,5 €

LES CRÊPES FLAMBÉES – 7,5 €

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

• Grec : miel, ouzo

• 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 PujoHazard

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

Corbières, Languedoc,
Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, Clos Sonnenta

5 / 16 / 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 PujoHazard

5 € / 16 € / 22 €

Corse, Clos Sonnenta

5 € / 16 € / 22 €

CHAMPAGNE

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl – 5 €

Bouteille 75 cl – 45 €