

CARTE D'HIVER ❄️❄️

PRODUITS FRAIS - CUISINE MAISON - FARINES FERMIÈRES & BIO - OEUFS PLEIN AIR - 100% BEURRE DEMI-SEL
COMTÉ 18 MOIS & EMMENTAL DE SAVOIE RÂPÉS SUR PLACE - JAMBON & CHORIZO TRANCHÉS PAR NOS SOINS
CIDRES BIO & FERMIERS - POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR SUR TOUTES NOS GALETTES

LES GALETTES D'HIVER

Fromage à raclette, pommes de terre grenaille, bresaola, crème-ciboulette, cornichons - 13,5 €

✓ Œuf brouillé, comté-emmental, émincé de champignons, crème épaisse - 12 €

Saumon fumé, pommes de terre grenaille, crème-raifort, citron, câpres - 13,5 €

Œuf brouillé, fromage de chèvre, bacon, miel-moutarde - 11,5 €

Camembert au lait cru, jambon rôti aux herbes, émincé de champignons, pignons grillés - 13 €

Andouille de Guémené, comté-emmental, crème-raifort, moutarde - 12 €

LES COMPLÈTES

Comté-emmental, œuf, Chorizo ou Jambon rôti aux herbes ou Bacon - 9,5 €

Comté-emmental, œuf, Andouille de Guémené ou Bresaola - 11,5 €

Comté-emmental, œuf brouillé, saumon fumé - 12 €

✓ Comté-emmental, œuf, émincé de champignons - 11,5 €

✓ LES FROMAGÈRES

Camembert au lait cru, poire, noisettes concassées - 12 €

Fromage de chèvre, miel de sarrasin, sésame grillé, salade - 11,5 €

Œuf brouillé, fromage de chèvre, pommes de terre, crème-ciboulette - 12,5 €

Comté-emmental, fromage de chèvre, fromage à raclette, camembert - 13 €

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

Les suppléments à 1 € : fromage de chèvre, fromage à raclette, crème épaisse, crème-raifort, crème-ciboulette, cornichons, câpres, miel de sarrasin, miel-moutarde, noisettes concassées, pignons grillés, amandes grillées,

Les suppléments à 2 € : jambon rôti aux herbes, bacon, chorizo, andouille de Guémené, bresaola, camembert au lait cru, comté-emmental, émincé de champignons, pommes de terre grenaille, poire



**NOS GALETTES ET CRÊPES
AINSI QUE TOUTES NOS GARNITURES
SONT CUISINÉES MAISON
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS**

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



Prix nets en euros - Nous acceptons uniquement les règlements en CB, en espèces et les titres restaurants

Liste des allergènes sur demande

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'abricots, amandes grillées – 6 €

Frangipane amandes-noisette, chocolat – 7,5 €

Frangipane amandes-noisette, poire – 7,5 €

Banoffee : banane, caramel, noisettes, chantilly – 7,5 €

Crème de marrons, cannelle, chantilly – 7,5 €

LES BEURRE SUCRE +

Beurre, sucre de canne, poivre de Malabar – 6 €

Beurre, sucre de canne, cannelle – 6 €

Beurre, sucre de canne, citron – 6 €

Beurre, sucre vanillé, amandes, chantilly – 7,5 €

LES CHOCOLATS + (cacao Valrhona 61%)

Chocolat, poivre sauvage de Madagascar – 6 €

Chocolat, piment d'Espelette – 6 €

Chocolat, menthe verte – 6 €

Chocolat, cannelle, noisettes, chantilly – 7,5 €

Suppléments 1 € : chantilly, caramel, chocolat, miel, citron, cannelle, amandes grillées, sésame grillé, noisettes, épices

Suppléments 2 € : frangipane, banane, poire, crème de marrons, alcool

LES CLASSIQUES

Beurre, sucre de canne – 5 €

Chocolat (cacao Valrhona 61%) – 5 €

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
- Poire, miel, Calvados
- Frangipane amandes-noisettes, rhum 3 Rivières
- Suzette : jus et zeste 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 €

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 €

VINS

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

VINS ROUGES

Haut-Médoc Cru bourgeois,
Merlot, cabernet sauvignon

Côté Pontoise

5,5 € / 19 € / 27 €

Saint-Amour, Beaujolais

100% Gamay

Domaine Vignes du Paradis

5 € / 18 € / 25 €

Languedoc

100% Malbec

Domaine Pujol-Hazard

4 € / 14 € / 20 €

VINS ROSÉS

Corbières,

Grenache, Mourvèdre

Château Caraguilhes

4,5 € / 15 € / 21 €

Corse, **Clos Sonnenta**

Sciaccarellu, vermentino

5 / 16 / 22 €

Rosé de Loire, **Robert & Marcel**

Cabernet franc & grolleau

4,5 € / 15 € / 21 €

VINS BLANCS

Saumur, Val de Loire,
100% Chenin

Domaine des hauts Sentiers

4 € / 14 € / 20 €

Chardonnay, Languedoc,

100% Chardonnay

Domaine Pujol-Hazard

5 € / 16 € / 22 €

Corse, **Clos Sonnenta**

100% Vermentino

5 € / 16 € / 22 €

CHAMPAGNE blanc de blanc

100% Chardonnay

Champagne brut Trutin

Le week-end Flûte 12,5cl – 5 €

Bouteille 75 cl – 45 €

