

CARTE DE PRINTEMPS



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 & FERMERS - POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR SUR TOUTES NOS GALETTES

LES GALETTES DE PRINTEMPS

1. Bresaola, ricotta et ciboulette, salade verte, abricots moelleux et noisettes - 12,5 €
- ✓ 2. Œuf brouillé, comté-emmental, confit d'oignons au Marsannay et au miel, crème épaisse - 12 €
3. Saumon fumé, fondue de poireaux, crème épaisse, pignons, citron - 13,5 €
4. Œuf brouillé, fromage de chèvre, chorizo, miel, sésame - 12,5 €
5. Andouille de Guémené, comté-emmental, crème moutarde et raifort - 12 €

LES COMPLÈTES

1. Comté-emmental, œuf, Chorizo ou Jambon rôti aux herbes ou Bacon - 9,5 €
2. Comté-emmental, œuf, Andouille de Guémené ou Bresaola - 11,5 €
3. Comté-emmental, œuf brouillé, saumon fumé - 12 €
- ✓ 4. Comté-emmental, œuf, fondue de poireaux - 11,5 €

✓ LES FROMAGÈRES

1. Fromage de chèvre, concassé abricots moelleux et noisettes, salade - 12 €
2. Fromage de chèvre, miel de sarrasin, sésame grillé, salade - 11,5 €
3. Œuf brouillé, fondue de poireaux, moutarde, ricotta et ciboulette, pignons - 12,5 €
4. Comté-emmental, fromage de chèvre, ricotta et ciboulette - 12,5 €

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

Les suppléments à 1 € : fromage de chèvre, crème épaisse, crème moutarde et raifort, miel de sarrasin, noisettes concassées, pignons grillés, amandes grillées, sésame grillé

Les suppléments à 2 € : comté-emmental, jambon rôti aux herbes, bacon, chorizo, andouille de Guémené, bresaola, ricotta à la ciboulette, abricots moelleux et noisettes, confit d'oignons au Marsannay, fondue de poireaux



**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 €

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'abricots, amandes grillées – 6 €

Frangipane amandes-noisette, chocolat – 7,5 €

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

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

Abricots moelleux, noisettes, miel, 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, abricots moelleux et noisettes, crème de marrons, alcool

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 € / 6,5 € / 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 € / 6,5 € / 13 € / 16 €

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 €

LES CRÊPES FLAMBÉES – 7,5 €

- Ti-punch : sucre de canne, citron vert, rhum 3 Rivières
- Miel, Ouzo
- Frangipane amandes-noisettes, rhum 3 Rivières
- Suzette : jus et zeste d'orange, Cointreau

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 €

Malbec, Languedoc

100% Malbec

Domaine Pujol-Hazard

4,5 € / 15 € / 21 €

Saumur, Val de Loire

100% Cabernet franc

Robert & Marcel

4 € / 14 € / 20 €

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

5,5 € / 17 € / 25 €

VINS ROSÉS

Corse, Clos Sonnenta

Sciaccarellu, vermentino

5,5 € / 17 € / 25 €

Rosé de Loire, Robert & Marcel

Cabernet franc & grolleau

4,5 € / 15 € / 21 €



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

Pêche de vigne - 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, Camomille-fleur d'oranger - 4 €

M E N U E N F A N T S

Jusqu'à 12 ans

GALETTE + CRÊPE + BOISSON - 13 €

Galette avec 2 ingrédients 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,
avec supplément 2 € : Complète andouille de Guémené ou bresaola ou saumon ou végétarienne

Crêpe au choix : Beurre sucre, Miel, Caramel au beurre salé, Chocolat

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

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 ici 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)

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)

Crèmerie : Laiterie Verneuil à Vernueil-sur-Indre (37)

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 : SARL Girard à La Breille Les Pins (49) - Médaille d'or au Salon de l'agriculture 2018

Œufs : Cyril Galtier, marché rue Ordener (18^e) mercredi et samedi matin

Thés et infusions : Bonthés et Neo-T à Paris (18^e)