

Produits frais et sourcés – cuisine maison – farines fermières et bio – œufs plein air – 100% beurre demi-sel – jambon rostello tranché par nos soins comté 18 mois et emmental de Savoie tranchés sur place – cidres bio & fermiers – vins de producteurs – poivre sauvage de Madagascar sur toutes nos galettes

GALETTES DE SARRASIN

1. Comté-emmental, œuf, Jambon rôti aux herbes ou Chorizo ou Bacon – 10 €
2. Comté-emmental, œuf, Andouille de Guémené, moutarde – 12 €
3. Comté-emmental, œuf, bresaola, olives Kalamata – 12 €
4. Comté-emmental, œuf brouillé, saumon fumé, citron, câpres – 12,5 €
5. Comté-emmental, œuf, parmesan, tomates cerises, sarriette – 12 €

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

BOL DE SALADE avec tomates cerises ou melon, parmesan – 5 €

SALADES, servies sur une galette – 13 €

1. Salade verte, melon, tomates cerises, bresaola, parmesan, sésame
2. Salade verte, chèvre chaud, miel, sarriette, noisettes
3. Salade verte, saumon fumé, crème fraîche, citron, câpres
4. Salade verte, bresaola, tomates cerises, comté, olives Kalamata, pignons

EXTRA TOPPINGS 1,5 €

Fromage de chèvre, comté-emmental, parmesan

Jambon rôti aux herbes, bacon, chorizo, andouille de Guémené,

Tomates cerises, melon, moutarde, crème, miel, câpres, olives Kalamata

Noisettes concassées, pignons grillés, amandes grillées, sésame grillé

CRÊPES AU FROMENT

VERSION SANS GLUTEN SUR DEMANDE +1 €

LES CLASSIQUES

Beurre, sucre de canne – 5 €

Chocolat (cacao Valrhona 61%) – 5 €

Caramel au beurre salé – 5 €

Miel de sarrasin, citron – 6 €

Confiture maison – 6 €

Crème de marrons bio – 6,5 €

Beurre, sucre de canne vanillé – 6 €

Beurre, sucre de canne, cannelle – 6 €

Chocolat, noix de coco – 6€

LES CRÊPES FLAMBÉES – 7,5 €

Miel, ouzo

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

Frangipane amande-noisette, rhum 3 Rivières

Suzette : jus et zeste d'orange, Cointreau

Toppings 1 € : chantilly, caramel, chocolat, miel, citron, cannelle, amandes grillées, sésame, noisettes, noix de coco

Toppings 2 € : frangipane, banane, confiture maison, crème de marrons, alcool

NOS SPECIALITÉS

Miel, gingembre, citron vert – 6 €

Chocolat, piment – 6 €

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

Frangipane amande-noisette, chocolat – 7,5 €

Banane, chocolat, chantilly – 7,5 €

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

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

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

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

MENU ENFANTS 13€

Jusqu'à 12 ans

GALETTE + CRÊPE + BOISSON

Galette (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 à l'eau

BOL DE MELON, anthécyte – 5 €

CRÈME GLACÉE MAISON - 2,5 €

Petit pot individuel au choix :

Vanille de Madagascar, Chocolat ou Nougat

CIDRES & POIRÉ

½ bolée 12,5 cl / bolée 25 cl / pichet 50 cl / bouteille 75 cl

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

33cl - 6,5 € / 75cl - 16 €

CIDRE BRUT FERMIER, Grandouet 5°

Cidre de caractère, arômes tanniques et légèrement fumés. Sec et désaltérant, pendant le repas

2,5 € / 5 € / 10 € / 12 €

CIDRE DEMI-SEC, Grandouet 4,5°

Cidre fruité avec une touche mielleuse.

Doux et fruité, à déguster au cours du repas

2,5 € / 5 € / 10 € / 12 €

POIRÉ FERMIER, Grandouet 4°

Fruité, légèrement acidulé et très pétillant,

Pour accompagner plats et desserts

3,5 € / 7 € / 14 € / 16 €

VINS

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

VINS ROUGES

Minervois, Languedoc

Vieilles vignes

Domaine PujolHazard

5 € / 16 € / 22 €

Saumur, Val de Loire

100% Cabernet franc

Robert & Marcel

5 € / 16 € / 22 €

VINS BLANCS

Chardonnay, Languedoc,

100% Chardonnay

Domaine PujolHazard

5 € / 16 € / 22 €

Corse, Clos Sonnenta

100% Vermentino

5,5 € / 17 € / 25 €

VINS ROSÉS

Corse, Clos Sonnenta

Sciaccarellu, vermentino

5,5 € / 17 € / 25 €

Cabernet d'Anjou,

Robert & Marcel

Cabernet franc

4,5 € / 15 € / 21 €

VIN DU MOIS

CÔTEAUX DE PEYRIAC

Verre - 4,5 €

Fillette - 15 €

BIERES BAPBAP 33cl

BAPBAP Artisan brasseur Paris 11^{ème}

Originale, blonde, 5,8° – 5,5 €

Blanc bec, blanche, 4,7° – 5,5 €

Toast, brune, 4,5° – 5,5 €

APERITIFS & DIGESTIFS

Ti Punch 4 cl – 6 €

Pontarlier 4 cl – 6 €

Kir & Kir Breton 12,5 cl – 6 €

Calvados Vieux 4 cl – 6 €

Rhums arrangés 2 cl – 3,5 €

BREIZH SPRITZ 20 cl – 6 €

SANGRIA MAISON 12,5 cl – 3,5 €

JUS DE POMME 100% PUR JUS

Cidrerie GRANDOUEZ

Verre 12,5 cl ou 25 cl ou pichet 50 cl

2 € / 4 € / 7 €

LE COQ TOQUÉ, jus de pomme parfumé BIO (25cl) – 4,5 €

pomme-basilic, pomme-vanille, pomme-violette, pomme-fraise, pomme-menthe verte, pomme-cannelle, pomme-cerise griotte

EAUX

Evian 1L – 4 € / San Pellegrino 1L – 4,5 €

CAFÉ & THÉS

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 €

BONTHÉS, NÉO T, maisons de thés Paris 18^{ème}

Earl Grey bio, Thé vert, Genmaicha – 4 €

Sobacha, Verveine, Camomille-fleur d'orange – 4 €