

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 LES GALETTES D'HIVER

1. Raclette, bresaola, pommes grenaille, crème-ciboulette, cornichons – 13,5 €
2. Comté-emmental, saumon fumé, pommes grenaille, crème-ciboulette – 13 €
3. Œuf brouillé, comté-emmental, chorizo, champignons, pignons grillés – 12 €
- ✓ 4. Comté-emmental, champignons, pommes grenaille, beurre ail & persil – 12 €

LES COMPLÈTES

1. Comté-emmental, œuf, jambon rôti aux herbes ou chorizo ou bacon – 10 €
2. Comté-emmental, œuf, andouille de Guéméné, moutarde – 12 €
3. Comté-emmental, œuf, bresaola, cornichons – 12 €
4. Comté-emmental, œuf brouillé, saumon fumé, citron, câprons – 12,5 €
- ✓ 5. Comté-emmental, œuf, champignons, pignons grillés – 12 €

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

EXTRA TOPPINGS 1,5 €

Fromage de chèvre, comté-emmental, fromage à raclette, bacon
Jambon rôti aux herbes, chorizo, andouille de Guéméné, champignons
Pommes grenaille, moutarde, crème-ciboulette, beurre ail & persil, miel,
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 artisanale – 6,5 €
Beurre, sucre de canne vanillé – 6 €
Beurre, sucre de canne, cannelle – 6 €
Chocolat, noix de coco – 6€

LES CRÊPES FLAMBÉES – 7,5 €

Ti-punch : sucre de canne, citron vert, rhum 3 Rivières
Poire, miel, noisettes, calva
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, poire, confiture maison, crème de marrons, alcool

NOS SPECIALITÉS

Miel, gingembre, citron vert – 6 €
Chocolat, poire, amandes grillées, chantilly – 7,5 €
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, chantilly – 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 bio ou sirop à l'eau

YAOURT GREC,
Avec MIEL – 5 €

Avec POIRE, MIEL et NOISETTES – 7,5 €

CIDRES & POIRÉ

1/2 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
Btl 33cl - 6,5 € / Btl 75cl - 16 €

CIDRE BRUT FERMIER, Grandouet 5°
Cidre de caractère, arômes tanniques et légèrement fumés. Sec et désaltérant, pendant le repas
3 € / 5,5 € / 11 € / 13 €

CIDRE DEMI-SEC - BIO, Grandouet 4,5°
Cidre fruité avec une touche mielleuse.
Doux et fruité, à déguster au cours du repas
3 € / 5,5 € / 11 € / 13 €

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
Domaine Pujolhazard
5 € / 16 € / 22 €

Bourgueil, 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

À L'ARDOISE
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 ou Kir Breton 12,5 cl – 6 €

Calvados Vieux 4 cl – 6 €

Rhums arrangés 2 cl – 3,5 €

BREIZH SPRITZ 20 cl – 6 €

VIN CHAUD 20 cl – 6 €

SAPONT – 6 €

JUS DE POMME BIO 100% PUR JUS

Cidrerie GRANDOUET

Verre 12,5 cl ou 25 cl ou pichet 50 cl
2,5 € / 5 € / 8 €

LE COQ TOQUÉ, jus de pomme parfumé (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 €