



Midi 12

RESTAURANT de crêpes

POUR COMMENCER...

TO BEGIN...

COCKTAILS & APÉRITIFS

COCKTAILS & APÉRITIFS

MOSCOW MULE: Sirop de Gingembre, citron vert, vodka, Ginger beer 8€

MOSCOW MULE: Ginger sirop, lime, vodka, Ginger beer

APÉROL SPRITZ: Apérol, Champagne, soda 8€

APÉROL SPRITZ: Apérol, Champagne, soda

Coupe de CHAMPAGNE «Nicolas Feuillate» 9€

KIR ROYAL: Crème de pêche ou cassis, Champagne 9€

KIR ROYAL: Peach or berries cream, Champagne

KIR: Crème de pêche ou cassis, vin blanc 5€

KIR: Peach or berries cream, white wine

KIR BRETON: Crème de cassis, Calvados(1cl), Cidre brut 5€

KIR BRETON: Berries cream, Calvados(1cl), dry cider

MARTINI blanc ou rouge 5€

MARTINI blanc ou rouge TONIC 6.5€

POMMEAU « Famille Dupont » 15° 7€

GRIMM de Poires « Domaine Pacory » 15° 7€

CALVADOS CREAM « Famille Dupont » 15° 7€

ACCOMPAGNEZ VOS APÉRITIFS DE STICKS

ADD AN APETIZER WITH YOUR DRINKS

STICKS DE GALETTE: OIGNONS CONFITS, FOIE GRAS 7€

STICKS OF GALETTE: Sweet onions, duck liver

STICKS DE GALETTE: TOMATES, MOZZARELLA, PESTO 6€

STICK OF GALETTE: Tomatoes, mozzarella, Pesto

STICKS DE GALETTE: CHÈVRE, MIEL, NOIX 6€

STICK OF GALETTE: Goat cheese, honey, walnuts

ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

ENTREE DU MOMENT

STARTER OF THE MOMENT

6,5€

**Rolls sarrasin, saumon fumé, crème
de chèvre, avocat, aneth**

*Buckweat rolls, smoked
salmon, goat cheese,
avocado, dill*

SALADES

SALADS

12€

ou 1/2 6,5€

**PANÉS DE CHÈVRE: Mesclun, crottins de chèvre panés, lardons, oignon rouge,
croûtons de pain d'épices, vinaigrette miel/moutarde**

*BREADED GOAT CHEESE: Green salad, breaded goat cheese, bacon,
red onion, crispy ginger bread, honey/mustard dressing*

**CÉSAR: Salade Romaine, émincé de poulet rôti, tomate, oeufs de caille, croûtons de
pain d'épices, sauce César**

*CÉSAR: Romaine salad, roasted chicken, tomatoes, quail eggs,
crispy ginger bread, César sauce*

***GRECQUE: Concombre, poivron, oignon rouge, tomate, olive noir, Féta,
huile d'olive/citron**

*GREEK SALAD: Cucumber, pepper, red onion, tomato, black olives,
Feta cheese, olive oil/lemon dressing*

***PETITE SALADE: Bol de salade Mesclun et petits croquants**
Small green salad

4,5€

NOS GALETTES 100% SARAZIN

OURS GALETTES 100% BUCKWEAT *Sans Gluten
Glutenfree

GALETTE DU JOUR *GALETTE OF THE DAY*

12€

SELON LA SAISON ET LE MARCHÉ VOIR ARDOISE

*DEPENDING OF THE SAISON AND THE MARKET
ON THE BLACKBOARD*

- EXPRESS:** Béchamel, (+2 ingrédients): rôti de porc, émincé de poulet, comté, oeuf 8€
EXPRESS: Béchamel, (+2 ingrédients): Ham, chicken, comté cheese, egg
- COMPLETE:** Béchamel, rôti de porc ou émincé de poulet rôti, Comté et oeuf 9,5€
COMPLETE: Béchamel, ham or chicken, comté cheese and egg
- * **CHÈVRE:** Pommes rôties, chèvre bûche, crème de chèvre, noix, miel 12€
GOAT CHEESE: Roasted apples, goat cheese, walnuts, honey
- * **LÉGUMES:** Mousseline d'asperges, légumes de saisons, crème ciboulette/échalote 13,5€
VEGETABLES: Asparagus mousse, season vegetables, herbs'cream
- * **RATATOUILLE:** Émincé de poulet rôti, ratatouille, Cantal, oeuf 13,5€
RATATOUILLE: Ratatouille, roasted chicken, Cantal cheese, egg
- * **BURRATA:** Concassé de tomates, Jambon de pays, Burrata, tomates, courgettes grillées/marinées, Pesto frais, Pignons 14,5€
BURRATA: Sauted tomatoes, Country ham, Burrata, tomatoes, grilled and marinated zucchini, home made Pesto, pinion
- * **BURGER:** Boeuf (origine France), cheddar, tomates, oignons confits, pommes grenailles rôties, crème fouettée du moment 14€
BURGER: Beef (French origin), cheddar cheese, tomatoes, sweet onions, roasted potatoes, cream of the day
- GAMBAS:** Gambas Black Tiger panées frites au Panko, wok de légumes 14,5€
PRAWNS: Breaded marinated Tiger Prawns, vegetables wok

Toutes nos galettes sont accompagnées d'un bouquet de salade mesclun

NOS CRÊPES FARINE DE BLÉ BIO

OURS CRÊPES ORGANIC WHEAT FLOUR

CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT 6,5€

CRÊPE OF THE MOMENT

Comme un Pavlova...

Crêpe roulée compotée de fruits rouges, meringue, crème fouettée vanille, fruits rouges

Rolled Crepe with red fruits jam, meringue, Vanilla whipped cream, red fruits

CLASSIQUES: Beurre demi-sel et sucre roux OU citron et sucre roux OU miel 4,5€

CLASSICS: Salted butter/brown sugar OR lemon/brown sugar OR honey

GOURMANDES: (au choix); Caramel beurre salé, confiture maison, chocolat, sirop d'érable, Nutella, crème de marron, crème de spéculoos 5€

GOURMANDES: (a choice) Salted butter caramel, home-made jam, chocolat, Maple syrup, Nutella, chestnut cream, Spéculoos cream

BANANE / CHOCOLAT ou BANANE / NUTELLA 6,5€

BANANA / CHOCOLATE or BANANA / NUTELLA

POMMES CARAMEL: Pommes rôties vanille, compote de pommes, caramel beurre salé 7€

(Flambée au Calvados +1,5€)

CARAMEL APPLES: Roasted apples, apples compote, salted-butter caramel (Flamed with Calvados +1,5€)

SUZETTE: Caramel Suzette, suprêmes d'orange, zestes (Flambée au Grand Marnier +1,5€) 7€

SUZETTE: Suzette' caramel, orange sliced, zest (Flamed with Grand Marnier +1,5€)

PANCAKES(3 pièces): Caramel beurre salé, confiture maison, chocolat, sirop d'érable, Nutella, crème de marron, crème de Spéculoos 6,5€

PANCAKES: Salted butter caramel, home-made jam, chocolat, Nutella, Maple sirop, chestnut cream, Speculoos cream

CHANTILLY MAISON VANILLE OU BOULE DE GLACE +1,5€
VANILA WHIPPED CREAM OR ICE CREAM

NOS FORMULES

OURS FORMULES

MENU DU JOUR

MENU OF THE DAY

15€

GALETTE DU JOUR

GALETTE OF THE DAY

+

CRÊPE GOURMANDE OU CLASSIQUE

GOURMANDE OR CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT

OR CRÊPE GOURMANDE OF THE MOMENT

+1€

Menu valable pour 1 personne toute la journée

Menu available for 1 person all day long

CLASSIQUE

CLASSIC

10€

GALETTE EXPRESS

GALETTE EXPRESS

+

CRÊPE CLASSIQUE

CLASSIC CRÊPE

OU CRÊPE GOURMANDE

OR CRÊPE GOURMANDE

+1€

TRADI

TRADI'

12,5€

GALETTE COMPLÊTE

GALETTE COMPLÊTE

+

CRÊPE GOURMANDE OU

CLASSIQUE

*GOURMANDE OR CLASSIC
CRÊPE*

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT

*OR CRÊPE GOURMANDE OF
THE MOMENT*

+1€

SALADE

SALAD

15€

SALADE AU CHOIX

CHOICE OF SALAD

+

CRÊPE GOURMANDE OU

CLASSIQUE

*GOURMANDE OR CLASSIC
CRÊPE*

OU CRÊPE GOURMANDE DU MOMENT

*OR CRÊPE GOURMANDE OF
THE MOMENT*

+1€

Menus valables pour 1 personne de 11:00 à 14:30 (hors jours fériés)

Menus availables for 1 person from 11:00 to 14:30 (excluding holidays)

NOS BOISSONS

OURS DRINKS

SELECTION DE CIDRES

SELECTION OF CIDERS

CIDRE DOUX 2° ou BRUT 4,5° « Loic. Raison » <i>SWEET or DRY CIDER « Loic Raison »</i>	20cl - 3,5€	50cl - 7€	
BOLÉE D'ARMORIQUE DOUX 2° ou BRUT 5° <i>SWEET or DRY CIDER « BOLÉE D'ARMORIQUE »</i>		75cl - 14€	
CIDRE BOUCHÉ « Famille Dupont » 5,5° <i>FARMED CIDER « Famille Dupont »</i>	75cl - 16,5€	150cl - 33€	
CIDRE ROSÉ « Ecusson » 3° <i>PINK CIDER</i>	25cl - 5€	50cl - 9,5€	75cl - 14€
CIDRE RÉSERVE « Famille Dupont » 7,5° <i>OLD CIDER « Famille Dupont »</i>	15cl - 6€	50cl - 19€	75cl - 28€
CUVÉE COLETTE « Famille Dupont » 8° <i>EXTRA DRY CIDER COLETTE « Famille Dupont »</i>		75cl - 29€	
CIDRE TRIPLE « Famille Dupont » 11° <i>EXTRA DRY CIDER TRIPLE « Famille Dupont »</i>	37,5cl - 12€	75cl - 24€	
CIDRE de GLACE - Cidre Givre « Famille Dupont » 6° <i>ICED CIDER « Famille Dupont »</i>		7,5cl - 8€	
POIRÉ DOMFRONTAIS 100% poires « Maison Pacory » 4,5° <i>PEAR CIDER « Maison Pacory »</i>	20cl - 5€	50cl - 11,5€	75cl - 15€
POIRÉ DOMFRONTAIS 100% poires « Maison Pacory » 5° « L'idéal » <i>PEAR CIDER « Maison Pacory »</i>		75cl - 18€	
JUS DE POIRES Pétillant « Maison Pacory » - Sans Alcool- <i>SPARKLING PEAR JUCE « Maison Pacory »</i>	20cl - 4,5€	75cl - 12€	

NOS BOISSONS

OURS DRINKS

VINS & CHAMPAGNE

WINES & CHAMPAGNE

VINS BLANCS *WHITE WINES*

L'IBÉRIS - Domaine Bérénas	14,5cl - 5€	50cl - 16€	75cl - 23€
SAUVIGNON-COLOMBARD - Domaine Villa Dria	14,5cl - 5€	50cl - 16€	75cl - 23€
BOURGOGNE ALIGOTÉ - Jacques d'Orville			75cl - 30€

VINS ROUGES *RED WINES*

L'IBÉRIS - Domaine Bérénas	14,5cl - 5€	50cl - 16€	75cl - 23€
CÔTE DU RHÔNE - Caprices d'Antoine	14,5cl - 5,5€	50cl - 16,5€	75cl - 24€
HAUTES CÔTE DE NUIT - Jacques d'Orville			75cl - 35€

VIN ROSÉ *PINK WINE*

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP - Domaine de la Cadenière	14,5cl - 5,8€	50cl - 17€	75cl - 25€
---	---------------	------------	------------

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATE « Brut »		10cl - 9€	75cl - 50€
----------------------------	--	-----------	------------

BIÈRES

BEERS

1664 25cl	5€
HEINEKEN 25cl	5,5€
REBELLE AMBRÉE 7° 33cl	8€
CHIMAY BLEUE 9° 33cl	8€
BIÈRE SANS ALCOL 25cl	4,5€

EAUX & SOFTS

WATERS & SOFTS

ÉVIAN / PERRIER BLEU 50cl	4€
PERRIER 33cl	5€
COCA COLA, COCA ZÉRO, SPRITE,	5€
SCHWEPES AGRUM',	
FANTA ORANGE	
FUZETEA PÊCHE,	5€

JUS

JUICES

JUS D'ORANGES PRESSÉES 20cl	5€
FRESH ORANGES JUICE	
JUS DE CITRONS PRESSÉS 8cl	5€
FRESH LEMON JUICE	
PAGO 20cl:	4,5€
POMMES, ORANGES, ANANAS,	
FRAISES	
APPLES, ORANGES,	
PINNEAPPLE, STRAWBERRIES	

CAFÉ

COFFEE

EXPRESSO, RISTRETTO,	2,7€
ALLONGÉ	
NOISETTE	2,8€
DOUBLE EXPRESSO	4,2€
CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO	4,9€
CHOCOLAT CHAUD	5€
HOT CHOCOLATE	
CAFÉ FRAPPÉ	4€
ICED COFFEE	
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ	5,5€
ICED COFFEE WITH MILK	
CHOCOLAT FRAPPÉ	5,5€
ICED CHOCOLATE	
VERRE DE LAIT CHAUD ou FROID	3€
GLASS OF HOT or COLD MILK	
POT DE LAIT	1,5€
MILK ON THE SIDE	

THÉS & INFUSIONS

TEAS & HERBALS

<u>THÉS NOIR:</u>	4,5€
ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY	
THÉ NOIR DE CHINE FUMÉ BIO:	4,9€
« Lapsang Souchong »	
<u>THÉS VERT:</u>	4,5€
SENSHA, JASMIN, MENTHE,	
JARDIN DES MERVEILLES « pêche/abricot »	
<u>INFUSIONS BIO:</u>	4,9€
VERVEINE	
DÉTENTE: Pommes, mélisse, hibiscus, fleur de	
tilleul, lavande, écorces d'orange	
FRAMBOISE EXPLOSIVE: Framboises, pommes,	
hibiscus, caramel, pop-corn, mauve	
ROÏBOOS, citron, gingembre	
PASSOA COLADA: Roïboos naturel, honeybush,	
coco, morceaux de mangue, papaye, ananas	
SOLEIL D'ÉTÉ: Roïboos naturel, écorces d'orange,	
fleur de bleuet, pétales de rose, abricot	

Merci de votre visite et à bientôt