

# Galettes de Sarrasin

*Farine de Blé noir de Bretagne issue de l'agriculture biologique*

*Pâte de Sarrasin élaborée à partir d'ingrédients biologiques*

## *Les Spécialités végétariennes*

	<i>Raisonné</i>	<i>Généreuse</i>
<i>La Naturiste : Sarrasin bio, beurre de Baratte Echiré demi-sel</i>	5,50 €	6,50 €
<i>L'Audacieuse : Légumes grillés (courgette, aubergine, poivron), Féta, origan, huile d'olive bio et basilic</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Mignonne : Tomates concassées au basilic, Mozzarella di Bufala Campana, pistou maison, parmesan.</i>	13,50 €	16,50 €
<i>L'Intrépide : Asperges vertes, petits pois et pois gourmands, haricots verts, œuf bio brouillé, fromage Abondance fermier au lait cru AOP</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Gourmande : Gorgonzola et Mascarpone, poire, tomates cerise, petite salade de Roquette</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Gracieuse : Fromage de chèvre frais fermier "Gaec La Marjolaine - Thônes" miel d'acacia, noix, pousses d'épinard</i>	14,50 €	17,50 €

## *Les Spécialités complètes*

<i>La Volcanique : Chorizo ibérico, oeuf bio miroir, fromage (Abondance)</i>	11,50 €	14,50 €
<i>La Prudente : Jambon blanc artisanal, oeuf bio miroir, fromage (meule des Alpes), champignons de Paris frais, confit d'oignons maison au cidre</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Sexy : Andouille de Guéméné, oeuf bio miroir, fromage (Meule des Alpes), confit d'oignons au cidre</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Voluptueuse : Reblochon fermier AOP au lait cru, lard paysan fumé, oeuf bio miroir, crème fraîche d'Isigny</i>	14,50 €	17,50 €
<i>La Peureuse : Filet de poulet fermier au poivre de Madagascar, haricots verts et pois gourmands, rubans de carotte</i>	16,50 €	19,50 €
<i>La Diabolique : Viande de bœuf cuite au sel de Guérande "façon Carpaccio", copeaux de Parmesan, tomates cerise, huile d'olive bio et petite salade de roquette</i>	17,50 €	20,50 €
<i>La Précieuse : Sardine de Biarritz et moules à l'Escabèche, pommes de terre vapeur, jeunes pousses d'épinard et huile d'olive bio</i>	17,50 €	20,50 €
<i>La Merveilleuse : Crevettes et poulpe de Galice au curry breton, algues Wakamé, haricots verts, petits pois et pois gourmands, rubans de carotte</i>	18,50 €	21,50 €
<i>L'Élegante : Saumon fumé bio, câpres, raifort, aneth et crème fraîche d'Isigny</i>	19,50 €	22,50 €
<i>La Majestueuse : Poêlée de noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et pomme Granny, vinaigrette aux épices, crème fraîche d'Isigny</i>	19,50 €	22,50 €

*Supplément salade verte : 3,50 €*

*Prix net TTC*

# Crêpes de Froment

Farine de Froment de Bretagne issue de l'agriculture biologique  
Pâte de Froment élaborée à partir d'ingrédients biologiques

Raisonnaible Généreuse

## Thème nature

*La Gîgî* : Beurre salé, sucre roux

4,50 € 6,50 €

*La Atlanta* : Confiture bio au choix (Abricot, Myrtille, Fraise)

5,50 € 7,50 €

*La Boston* : Citron, miel

5,80 € 7,80 €

## Thème Caramel beurre salé maison

*La Los Angeles* : Caramel beurre salé maison

5,80 € 7,80 €

*La Nouvelle Orléans* : Caramel beurre salé, poires pochées maison

7,80 € 9,80 €

## Thème Chocolat

*La San Antonio* : Chocolat nature (noir ou au lait)

5,80 € 7,80 €

*La Memphis* : Chocolat noir, bananes caramélisées

7,80 € 9,80 €

## Crêpes Glacées

*La Washington* : Chocolat nature noir, glace vanille bio

7,80 € 9,80 €

*L'Alaska* : Assortiment de sorbets fraise, cassis, framboise, myrtille, coulis fruits rouges, Chantilly

8,80 € 10,80 €

*La Jamaïque* : sorbet noix de coco, noix coco râpée, sauce chocolat, Chantilly

8,80 € 10,80 €

*La Honolulu* : Fraises, melon, coulis de fruits rouges, sorbet fraise

9,80 € 11,80 €

*La Barbade* : Fruits d'été selon arrivage, coulis mangue et glace vanille

8,80 € 10,80 €

*La New York* : Caramel beurre salé, glace vanille bio, Chantilly

8,80 € 10,80 €

*La Baltimore* : Bananes caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille bio

9,80 € 11,80 €

*La Denver* : Poires pochées maison, chocolat noir, amandes caramélisées, glace vanille bio, chantilly

9,80 € 11,80 €

## Crêpes Flambées

*La Miami* : Flambée au choix : Génépi, Grand marnier, Cointreau, Rhum.

7,50 € 9,50 €

*La Las Vegas* : Chocolat noir, marmelade d'orange amère, flambée au Cointreau

8,50 € 10,50 €

*La Dallas* : Glace vanille bio, chocolat noir, flambée au Grand Marnier

9,80 € 11,80 €

Supplément Chantilly : 2,50 €

# Autres desserts

Glaces Terradélíce, naturelles, issues de l'agriculture biologique

au choix : 1 boule 4 € 2 boules 6 € 3 boules 9 €



Parfums Glaces: Vanille - Café - Caramel crème salée - Pistache - Châtaigne - Macaron - Nougat - Gingembre - Stracciatella - Génépi

Parfums Sorbets : Chocolat - Rhubarbe - Cassis - Citron - Fraise - Framboise - Myrtille  
Mangue - Abricot - Noix de coco

*Coupe Melba* fruits du moment, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, amandes caramélisées, Chantilly

9,50 €

*Coupe Annecy* : Glace vanille, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, myrtilles, Meringue maison, Chantilly

9,50 €

*Chocolat Liégeois* : Sorbet chocolat, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly

9,50 €

*Caramel Liégeois* : Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, Chantilly

9,50 €

*Café Liégeois* : Glace vanille, glace café, sauce chocolat, Chantilly, espresso

10,50 €

*Banana split* : Glace vanille, glace fraise, sorbet chocolat, banane, sauce chocolat, amandes caramélisées, Chantilly

11,50 €

*Café Gourmand* : Crêpes Gîgî, Los Angeles, San Antonio, glace café, espresso

10,50 €

Prix net TTC