

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>Raisonnable</i>	<i>Généreuse</i>
<i>La Naturiste : Sarrasin bio, beurre de Baratte demi-sel</i>	5,50 €	6,50 €
<i>La Froussarde : Butternut au miel d'acacia, fromage (Abondance), châtaignes</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Sauvage : Mélange de champignons, châtaignes, œuf bio brouillé</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 Pulpeuse : Pommes de terre, Raclette, bacon fumé, crème fraîche d'Isigny</i>	13,50 €	16,50 €
<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 Caline : Tomme de chèvre, Meule des Alpes, Abondance, Raclette, jambon blanc artisanal</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, panais, pousses d'épinards, rubans de carotte</i>	16,50 €	19,50 €
<i>L'Elegante : 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, endives à l'orange, vinaigrette aux épices douces, crème fraîche d'Isigny</i>	20,50 €	23,50 €
<i>Supplément salade verte : 3,50 €</i>		

Salades et autre...

<i>La Parmelan : Filet de poulet au poivre de Madagascar, choux rouge, salade verte, pignons de pin, poire, cranberries, vinaigrette au miel et framboise</i>	16,50 €
<i>Les Aravis : Tartine de chèvre frais fermier "Gaec La Marjolaine - Thônes", miel d'acacia, salade verte et roquette</i>	15,50 €
<i>Velouté du moment</i>	8,00 €

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*

	<i>Raisonné</i>	<i>Généreuse</i>
<i>Thème nature</i>		
<i>La Gigi</i> : Beurre de Baratte demi-sel, sucre roux	4,50 €	6,50 €
<i>La Atlanta</i> : Confiture bio au choix (Abricot, Myrtille, Fraîse)	5,50 €	7,50 €
<i>La Boston</i> : Citron, miel	5,80 €	7,80 €
<i>Thème Caramel beurre salé maison</i>		
<i>La Los Angeles</i> : Caramel beurre salé maison	5,80 €	7,80 €
<i>La Nouvelle Orléans</i> : Caramel beurre salé maison, poires pochées maison	7,80 €	9,80 €
<i>Thème Chocolat</i>		
<i>La San Antonio</i> : Chocolat nature (noir ou au lait)	5,80 €	7,80 €
<i>La Memphis</i> : Chocolat noir, bananes caramélisées	7,80 €	9,80 €
<i>Crêpes Glacées</i>		
<i>La Washington</i> : Chocolat nature noir, glace vanille bio	7,80 €	9,80 €
<i>La Seattle</i> : Crème de marrons, glace nougat	7,80 €	9,80 €
<i>La Jamaïque</i> : Noix coco râpée, sorbet noix de coco, sauce chocolat, Chantilly	8,80 €	10,80 €
<i>La Floride</i> : Suprêmes d'orange, sorbet pamplemousse, coulis de fruits rouges	8,80 €	10,80 €
<i>La New York</i> : Caramel beurre salé, glace vanille bio, Chantilly	8,80 €	10,80 €
<i>La Baltimore</i> : Bananes caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille bio	9,80 €	11,80 €
<i>La Denver</i> : Poires pochées maison, chocolat noir, amandes caramélisées, glace vanille bio, chantilly	9,80 €	11,80 €
<i>Crêpes Flambées</i>		
<i>La Miami</i> : Flambée au choix : Génépi, Grand marnier, Cointreau, Rhum.	7,50 €	9,50 €
<i>La Las Vegas</i> : Chocolat noir, marmelade d'orange amère, flambée au Cointreau	8,50 €	10,50 €
<i>La Dallas</i> : Glace vanille bio, chocolat noir, flambée au Grand Marnier	9,80 €	11,80 €
Supplément Chantilly : 2,50 €		

Autres desserts



*Glaces Terradélice, 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 - Thé Matcha - Menthe/chocolat

*Parfums Sorbets : Chocolat - Poire - Cassis - Citron - Fraîse - Framboise - Myrtille
Mangue - Abricot - Noix de coco - Pamplemousse - Passion*

<i>Coupe Belle-Hélène</i> : Glace vanille, poires pochées, sauce chocolat, amandes	9,50 €
<i>Coupe Annecy</i> : Glace vanille, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges, myrtilles, Meringue maison, Chantilly	9,50 €
<i>Chocolat Liégeois</i> : Sorbet chocolat, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly	9,50 €
<i>Caramel Liégeois</i> : Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, Chantilly	9,50 €
<i>Café Liégeois</i> : Glace vanille, glace café, sauce chocolat, Chantilly, expresso	10,50 €
<i>Banana split</i> : Glace vanille, glace fraise, sorbet chocolat, banane, sauce chocolat, amandes caramélisées, Chantilly	11,50 €
<i>Café Gourmand</i> : Crêpes Gigi, Los Angeles, San Antonio, glace café, expresso	10,50 €
<i>Tarte Maison</i>	5,50 €

Prix net TTC