

# Galettes de Sarrasin

Blé noir de Bretagne issus de l'agriculture biologique



## Les Spécialités végétariennes

	Raisonnable	Généreuse
<i>La Naturiste</i> : Sarrasin bio, beurre salé bio	5,50 €	6,50 €
<i>L'Intrépide</i> : Asperges fraîches, petits pois et haricots frais, pousses d'épinard, œuf bio brouillé, fromage (Meule des Alpes)	12,50 €	15,50 €
<i>La Gracieuse</i> : Fromage de chèvre frais fermier, miel d'acacia, noix	12,50 €	15,50 €
<i>La Délicate</i> : Fenouil confit, œuf bio brouillé, fromage (Abondance), piment d'Espelette	12,50 €	15,50 €
<i>L'Audacieuse</i> : Aubergine et courgette grillées aux herbes de Provence, tomates cerises, féta et huile d'olive bio	12,50 €	15,50 €

## Les Spécialités complètes

<i>La Volcanique</i> : Chorizo ibérico, œuf bio miroir, fromage (meule des Alpes)	10,50 €	13,50 €
<i>La Prudente</i> : Jambon blanc artisanal, œuf bio miroir, fromage (meule des Alpes), champignons de Paris frais, confit d'oignons maison au cidre	12,50 €	15,50 €
<i>La Sexy</i> : Andouille de Guéméné, œuf bio miroir, fromage (Meule des Alpes), confit d'oignons au cidre	12,50 €	15,50 €
<i>La Voluptueuse</i> : Reblochon fermier AOP au lait cru, lard paysan fumé, œuf bio miroir, crème fraîche d'Isigny	12,50 €	15,50 €
<i>La Mignonne</i> : Mozzarella di Burrata, pistou maison, concassé de tomates	14,50 €	17,50 €
<i>L'Elegante</i> : Saumon fumé Bio, câpres, tomates séchées, raifort et crème fraîche d'Isigny	15,50 €	18,50 €
<i>La Frileuse</i> : Filet de poulet rôti aux épices, rubans de carottes, trompettes des Maures, petits pois, crème au curry	15,50 €	18,50 €
<i>La Précieuse</i> : Sardines bio de Biarritz à l'huile d'olive et moules escabèche bio, pommes de terre nouvelles, pousses d'épinard	16,50 €	19,50 €
<i>La Majestueuse</i> : Poêlée de noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et pomme Granny, vinaigrette aux épices, crème fraîche d'Isigny	16,50 €	19,50 €
<i>Supplément salade verte</i> : 3,50 €		

## Les Salades d'été

<i>La Semnoz</i> : Aubergines et courgettes grillées aux herbes de Provence, féta et olives noires, huile d'olive Bio	16,50 €
<i>La Parmelan</i> : Emincé de poulet fermier rôti au curry, melon, tomates séchées, pois gourmands	16,50 €
<i>La Mont-Veyrier</i> : Saumon fumé Bio, haricots verts, concombres, pomme Granny, aneth, vinaigrette au citron confit	17,50 €
<i>La Tournette</i> : Grosses crevettes grillées, ananas, asperges, pamplemousse, vinaigrette de framboise	18,50 €

Prix net TTC

# Crêpes de Froment

Froment de Bretagne issus de l'agriculture biologique



Raisonné Génèreuse

## Thème nature

**La Gígi** : Beurre salé bio, 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 €

## Thème Chocolat

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

5,80 € 7,80 €

**La Memphis** : Chocolat noir, banane caramélisée

7,80 € 9,80 €

## Crêpes Glacées

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

7,80 € 9,80 €

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

7,80 € 9,80 €

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

8,80 € 10,80 €

**La Baltimore** : Banane caramélisée, caramel beurre salé, glace vanille bio

9,80 € 11,80 €

**La Bahamas** : Ananas frais à la cardamome, caramel au cidre, sorbet citron

9,80 € 11,80 €

**La Jamaïque** : Sorbet mangue bio, coulis de chocolat noir, noix de coco râpée et chantilly maison

9,80 € 11,80 €

**La Barbade** : Glace vanille bio, sorbets chocolat et fraise, banane fruit, chocolat noir et chantilly maison

10,50 € 12,50 €

## 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 maison : 2,50 €

# Autres desserts

Glaces Terradélíce, naturelles, issues de l'agriculture biologique  
au choix : 1 boule 3,50 € 2 boules 5,80 € 3 boules 8,50 €



\* toutes nos glaces sont bio, sauf le parfum Génépi

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

**Parfums Sorbets** : Chocolat - Rhubarbe - Cassis - Citron - Fraise - Framboise - Myrtille  
Mangue - Abricot

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

8,50 €

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

8,50 €

**Café Liégeois** : Glaces café et vanille, sauce chocolat, chantilly, espresso

10,50 €

**Fruit du moment façon Melba** : Glace vanille bio, coulis de fruits rouges, amandes, chantilly

9,50 €

**Coupe Annecy** : Glaces myrtille et vanille, coulis myrtille, meringue, chantilly

9,50 €

**Banana split** : Glace vanille, sorbets chocolat et fraise, banane fruit, chantilly

10,50 €

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

10,50 €

Prix net TTC