



farines de froment  
et de sarrasin issues  
de l'agriculture biologique



# framboise

les moments crêpes

GALETTES & CRÊPES  
FAITES À LA DEMANDE  
ET TOURNÉES À LA MAIN

PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## les entrées - tapas

Mini galettes fourrées Emmental et chorizo	5.5
Mini galettes fourrées saumon fumé et crème ciboulette *	5.9
Mini galettes fourrées mozza, tomates confites, basilic *	5.5
4 Amuse-bouches (bleu/bacon, saumon/crème ciboulette)	5.9
6 "pizzetta" : Emmental/chorizo et Mozza/tomates confites	5.9

## les galettes

### complètes

Œuf, Emmental, jambon au torchon ou bacon anglais	8.7
Œuf, Emmental, épinards à la crème ou thon *	8.7
Œuf, mozzarella, tomates fraîches *	8.7
Emmental, jambon au torchon, champignons ou mesclun	8.7
Chèvre, courgette crue et tomates fraîches, miel *	8.7
Chèvre, épinards à la crème, thon ou miel *	8.7
Jambon au torchon, raclette, pommes de terre vapeur	8.7
Bacon anglais, Fourme d'Ambert AOP, oignons confits	8.7
Poulet émincé, mesclun, noix, sauce curry	8.9

### gourmandes

Œuf, jambon, Emmental, champignons ou oignons confits	9.7
Œuf, poulet, Emmental, champignons ou oignons confits	9.7

### spécialités

<b>Marius</b> *	10.9
chèvre, pomme fruit, tapenade, noix, miel, romarin	
<b>Juan</b> *	11.5
œuf, mozzarella, tomates cerises, roquette, huile d'olive à la truffe blanche	
<b>Ignazio</b>	10.9
jambon Serrano, mozzarella, tomates confites, tapenade, basilic	
<b>Seguin</b> *	10.9
chèvre chaud, miel, salade mêlée aux noix	
<b>Forest</b>	11.5
jambon au torchon, champignons cuisinés, œuf, tomates cuisinées, Emmental	
<b>Tonata</b> *	10.9
œuf, mozzarella, thon, tomates fraîches, tapenade	
<b>Pizza "framboise"</b>	10.9
chorizo, Emmental français, tomates cuisinées, œuf, basilic, et quelques gouttes de Tabasco	
<b>Savoy</b>	11.5
bacon anglais, pommes de terre vapeur, raclette, oignons confits, crème fraîche, ciboulette	
<b>Cervin</b>	11.9
raclette, jambon Serrano et jambon au torchon, pommes de terre vapeur, crème fraîche, ciboulette	
<b>Empanada ou Empanada Blue</b>	11.5
bœuf haché épicé VBF, Grana Padano AOP ou Fourme d'Ambert AOP, œuf, tomates cuisinées, oignons confits, basilic	
<b>Björn</b> (+1€ en formule) *	12.9
saumon fumé, chèvre chaud, mesclun, crème ciboulette citronnée, citron	
<b>dosa : galette indienne à base de riz et lentilles</b>	
<b>Gambas dosa</b> *	11.5
crevettes rôties, curry de légumes, sel et poivre	
<b>Masala dosa</b>	11.9
bœuf haché épicé VBF, curry de légumes, œuf, coriandre	
<b>Veggie dosa</b> *	10.9
curry de légumes, coriandre	
<b>Pendjab dosa</b>	11.9
poulet Tandoori, champignons cuisinés, tomates cuisinées, coriandre	

\* galettes sans viande

## les salades

<b>Wrap salade au poulet</b>	11.9
mesclun, tomates fraîches, filets de poulet, sauce curry, Grana Padano AOP (à la place d'une galette spécialité dans une formule)	
<b>Wrap salade au thon</b>	11.9
mesclun, tomates fraîches, thon émietté, sauce curry (à la place d'une galette spécialité dans une formule)	
<b>Salade Fjord</b>	12.9
saumon fumé, mesclun, chèvre, tomates, ciboulette	
<b>Salade Mozzata</b>	12.9
mozzarella, jambon Serrano, mesclun, tomates, pesto rosso, basilic	
<b>Caesar Salad</b>	13.5
filet de poulet émincé, laitue romaine, noix concassées, Grana Padano AOP, sauce caesar	

Pour accompagner vos galettes : salade mesclun 2.5€

## Formule Happy Hours 9€70

à partager entre amis

2 verres de cidre ou autres boissons\* + 1 tapas au choix  
(à partir de 15h en semaine + samedi, dimanche et jours fériés)

## formules

### classique 13€90

servie jusqu'à 15h00, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette complète + une crêpe classique ou un dessert  
+ un verre de cidre BIO 25cl (ou une autre boisson\*)

### déjeuner 16€20

servie jusqu'à 15h00, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une galette spécialité + une crêpe classique ou un dessert  
+ un verre de cidre BIO 25cl (ou une autre boisson\*)

### spécialités 15€90

Une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

### à trois temps 20€90

servie à partir de 19h en semaine + week-end et jours fériés

1 kir (breton) et 2 amuse-bouches + une galette spécialité + une crêpe spécialité ou un dessert

### enfant 10€90

(jusqu'à 10 ans inclus)

Une galette mixte (œuf, jambon, ou emmental) + une crêpe classique ou un dessert + un verre de sirop au choix

\*sodas, jus de fruits, eaux minérales 50cl, bière Heineken 25cl, un verre de vin 14cl  
La maison n'accepte pas les chèques.  
Notre bœuf haché est d'origine France exclusivement (VBF).



farines de froment  
et de sarrasin issues  
de l'agriculture biologique



# framboise

les moments crêpes

GALETTES & CRÊPES  
FAITES À LA DEMANDE  
ET TOURNÉES À LA MAIN

PÂTES FAITES MAISON  
GALETTE SANS GLUTEN

## les crêpes

### classiques

Beurre sucre ou sucre roux	3.9
Chocolat maison, ou Nutella	4.9
Caramel beurre salé maison	4.9
Miel, ou Citron pressé, ou Miel citron pressé	4.9
Compote de pomme maison	4.9
Confiture au choix framboise, fraise, abricot, orange amère	4.5

### gourmandes

Chocolat chaud maison, avec Chantilly ou glace vanille	5.9
Nutella, avec Banane ou caramel beurre salé maison	6.5
Caramel beurre salé maison, Chantilly ou glace vanille	5.9
Flambée Grand Marnier sucre roux	6.5

### spécialités

Noisette Nutella, éclats de noisette pralinés, Chantilly	7.5
Fraise	7.9
Wrap froment, brunoise de fraises, mascarpone citronnée, coulis de fruits rouges	
Framboise	7.9
framboises fraîches, mascarpone citronné, coulis de framboise, feuille de menthe	
Caramel (façon fajitas)	7.9
4 mini-crêpes servies avec du Caramel beurre salé maison, de la Chantilly et des éclats de noisette pralinés	
Banane	7.9
banane, glace vanille, éclats de noisette pralinés, chocolat chaud maison, Chantilly	
Pomme	7.9
pommes rissolées, caramel beurre salé maison, glace vanille, éclats noisette pralinés	
Orange (flambée)	7.9
confiture orange amère, quartiers d'orange, chocolat chaud, amandes caramélisées, flambée au Grand Marnier	

### Supplément Chantilly 1.0

Sans gluten, les crêpes sont proposées aussi avec de la pâte sarrasin.

## desserts et douceurs

Salade de fruits	5.0
Café (ou thé) gourmand (+2€ en formule classique ou déjeuner)	6.5
roulé chocolat, blinis boule vanille, fraises Chantilly et coulis de fruits rouges	
Fromage blanc	5.0
Au choix : coulis de fruits rouges, miel ou compote maison	
Compote de pomme maison	5.0
glaces artisanales	
Coupe glacée banane (+2€ en formule classique et déjeuner)	6.9
glaces vanille et chocolat, banane grillée, chocolat, Chantilly, éclats noisette pralinés	
Coupe glacée fraise (+2€ en formule classique et déjeuner)	6.9
glaces citron et framboise, brunoise de fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly	
2 Boules de glace	4.5
3 Boules de glace (+1€ en formule classique ou déjeuner)	5.5

## boissons chaudes

Café expresso, décaféiné (naturel à l'eau), allongé	2.4
Café crème	4.2
Chocolat chaud	4.5
Thés & Infusions (bio et équitables)	4.5
Café (ou thé) gourmand (+2€ en formule classique ou déjeuner)	6.5
roulé chocolat, blinis boule vanille, fraises Chantilly et coulis de fruits rouges	

## apéritifs - alcools

Kir ou Kir Breton cassis, pêche, framboise 10cl	2.9
Heineken pression 25cl	4.5
Affligem bière blonde d'abbaye 30cl	4.7
Ricard 3cl	5.0
Martini blanc 6cl	5.0
Whisky, Calvados, ou Cognac 4cl	6.5
Cidre Rosé SASSY 75cl (14) La Sulfureuse	12.5
Poiré SASSY 75cl (14) Le Vertueux	12.5

### Formule Happy Hours 9€70

à partager entre amis

2 verres de cidre ou autres boissons\* + 1 tapas au choix  
(à partir de 15h en semaine + samedi, dimanche et jours fériés)

## cidres

moment tradition	25cl	50cl	75cl
Cidre Bio Val de Rance (22) pression	4.0	7.9	10.9
Cidre Brut Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
Cidre Doux Val de Rance (22)	4.0	7.9	10.9
moment d'exception			
Le P'tit Fausset Brut, Gilles Barbe (22)			12.1
Fin et délicat.			
Le P'tit Fausset BIO (22)			12.9
Arômes fruités et légère amertume équilibrée par une pointe d'acidité.			
Domaine Duclos Fougeray, Cidre Brut Fermier (76)			12.9
Bon équilibre sucre, acidité, amertume qui confèrent de la rondeur.			
Cidre Brut SASSY (14)			12.5
L'Inimitable			
Cidre Rosé SASSY (14)			12.5
La Sulfureuse			
Poiré SASSY (14)			12.5
Le Vertueux			

## vins

	14cl	50cl	75cl
■ Côtes du Rhône AOP Ferme de Julien	4.3	10.5	16.1
■ Bordeaux AOP Château Charron	4.2	10.1	15.5
■ Chardonnay IGP Pays d'Oc Paul Mas Estate	4.5	11.2	17.2
■ Bordeaux AOP Larrivet Haut Brion Sauvignon	4.5	11.2	17.2
80% Sémillon 20%			
■ Côteaux d'Aix en Provence AOC Château Pigoudet	4.3	10.5	16.1
■ Champagne Nicolas Feuillatte	-	-	39.0

## boissons fraîches

Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite, Oasis Tropical 33cl	3.9
Ice tea, Orangina, Schweppes Agrum' 25cl	3.9
Jus de pomme trouble BIO 25cl	4.2
Jus de fruits 25cl	3.9
orange, ananas	
Sirop à l'eau	2.5
grenadine, fraise, menthe, citron	
Evian, Badoit	3.9 6.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.