



GALETTES

Les croustillantes

NINA*	7,50 €
Jambon, Emmental	
HILMA*	8,50 €
Jambon, Emmental, Oeuf	
CAMILLE*	9,00 €
Chèvre, Mozzarella, Miel, Noix	
DALIDA*	9,00 €
Emmental, Mozzarella, Bleu d'Auvergne	
TINA*	9,50 €
Jambon, Emmental, Oeuf, Champignons	
AGNÈS*	10,00 €
Ratatouille	
NIKI*	12,00 €
Saucisse de Toulouse, Oignons confits, Emmental, Mozzarella	
LAURE	13,00 €
Saumon fumé, Crème Aneth Citron et Ciboulette	
CINDY	13,50 €
Boeuf hâché, Tomate, Oignons	
ROSA	13,50 €
Andouillette de Guéméné, Oeuf, Emmental	
FRIDA	13,50 €
Poulet mariné, Poivrons, Mozzarella, Emmental	
GEORGE	14,00 €
Jambon de pays, Oeuf, Champignons en persillade, Oignons, Pommes de terre	

*Propositions comprises dans la formule Midi

MAÏTÉ	14,50 €
Confit de canard, Persillade, Pommes de terre	
MERYL	15,50 €
Noix Saint-Jacques flambées, Fondue de Poireaux	

GALAGNES GRATINÉES

Les réconfortantes

MARIA	12,00 €
Jambon, Emmental, Champignons, Béchamel	
BRUNE	12,00 €
Bolognaise	
VIVIANE	12,00 €
Saumon, Poireaux, Béchamel	

SALADES

En accompagnement

CHÈVRE	4,50 €
Salade verte, tomates cerises, chèvre, noix, basilic, croûtons	
HIVER	4,50 €
Salade, choux rouge et blanc râpés, carottes, oignons, noix	

En plat

COMPOSÉE	8,50 €
Poulet, croûtons, tomates cerises, noix, fêta, carottes râpées, olives	

SOUPE

DE SAISON	3,50 €
Selon les légumes du moment et l'humeur de la cuisinière !	

CRÊPES

Les gourmandes

SUZANNE*	3,50 €
Sucre	
CÉLINE*	4,00 €
Sirop d'érable	
DIANA*	4,00 €
Miel	
OLIVIA*	3,50 €
Confitures locales	
CÉSARIA*	4,50 €
Chocolat noir maison	
MARTINE*	4,50 €
Caramel beurre salé maison	
CAMÉLIA*	5,00 €
Choco-noisette	
LOUISE	5,50 €
Chocolat maison, boule vanille, chantilly	
ROMY	6,00 €
Caramel beurre salé maison, boule vanille, chantilly	
JOSÉPHINE	6,80 €
Chocolat maison, banane, boule vanille, coco râpée, chantilly	
SIMONE	7,00 €
Aumônière pommes caramélisées, boule vanille, chantilly	
AUDREY	7,00 €
Crème de marron, boule vanille, chantilly, amandes effilées	
SUZETTE	7,00 €
Beurre, orange, Grand Marnier	



FORMULES

PETIT DÉJEUNER	6,00 €
Crêpe Olivia + Thé Crêpes Martine ou Camélia + Café	
BAMBINO	10,00 €
Midi et Soir jusqu'à 10 ans Galette Nina ou Hilma + Crêpe Suzanne, Olivia ou Camélia ou 2 boules de glace + 1 sirop	
MIDI	14,00 €
Galette* de la carte jusqu'à Niki + Crêpe* de la carte jusqu'à Césaria ou Pâtisserie	
GOÛTER	6,00 €
Crêpe Martine ou Camélia + Infusion	

À EMPORTER

Midi sur commande

GALETTES

Nina, Camille, Dalida, Niki, Maité, Frida

CRÊPES

Suzanne, Olivia, Camélia, Martine

NATURES À GARNIR

6 galettes	8,00 €
12 galettes	14,00 €
12 crêpes	13,00 €

SALON DE THÉ

PÂTISSERIE MAISON	4,50 €	
GLACES	2,00 €	
La boule Supplément chantilly		1,00 €
COUPE GLACÉE	7,50 €	
2 parfums au choix, chantilly, coulis de chocolat ou caramel beurre salé, amandes effilées		

BOISSONS CHAUDES

Café noir	1,50 €
Café noisette	1,60 €
Café viennois chantilly	2,50 €
Infusion	3,00 €
Thé	3,00 €
Chocolat chaud	3,50 €

BOISSONS FROIDES

Sirops de producteurs	2,00 €
Eau gazeuse	3,00 €
Jus de fruit artisanal	3,50 €
Limonade artisanale 33 cl	3,80 €
Cola artisanal local	3,80 €
Ice tea pêche d'ici artisanal	3,80 €

CARTE DES BOISSONS

*Servies uniquement
en accompagnement de repas*

BIÈRES ARTISANALES

Blanche 33cl	4,5 €
Blonde 33 cl	4,5 €

CIDRE

	75 cl	33 cl	Bolée
Cidre brut Côte d'Armor	14,5 €		4 €
Brut Mas Tolosa Bio		6,5 €	
100% artisanal et traditionnel origine Occitanie, Fermentation lente, sans ajout de levures 5 variétés de pommes à couteau			

KIR MAISON

Sirop au choix			4,5 €
----------------------	--	--	-------

VIN BLANC

.....	18 €	9,5 €	5 €
Domaine de Pellehaut, IGP Côtes de Gascogne, Vin raffiné et à peine sucré			

VIN ROSÉ

.....	18 €	9,5 €	5 €
Vin léger et frais aux parfums de fruits frais			

VIN ROUGE

.....	18 €	9,5 €	5 €
Domaine Mas des Etoiles IGP Côtes du Lot Vin léger et fruité aux parfums de fruits noirs			