

La Crêpe Savante

Les Galettes

À la farine de Sarrasin

Duras Pomme, Camembert, Andouille de Vire <i>Apples, Camembert cheese, Andouille de Vire</i>	12,00€
Queneau Noix de St Jacques, fondue de poireaux <i>Scalop, leeks</i>	12,00€
Beaumarchais Steak haché, emmental, pommes de terre, sauce roquefort <i>Minced beef, cheese, garden potatoes, roquefort cheese sauce</i>	12,00€
Ionesco Andouille de Guéméné, sauce à la moutarde et aux échalotes <i>Guéméné sausage, mustard and shallot sauce</i>	12,00€
Maupassant Magret séché tranché, champignons, sauce cognac, crème fraîche <i>Breast of duck, mushrooms, cognac sauce, fresh cream</i>	11,00€
Kundera Jambon cru, mozzarella, tomate fraîche, basilic (l'été) <i>Cured ham, mozzarella, tomato, basil (summer time)</i>	11,00€
Stendhal Saumon fumé, crème fraîche, citron <i>Salmon, fresh cream</i>	10,50€
Voltaire Jambon cru, reblochon de Savoie, crème fraîche <i>Cured ham, reblochon (cheese), fresh cream</i>	10,00€
Racine Bœuf haché, champignons, sauce tomate <i>Minced beef, mushrooms, tomato sauce</i>	10,00€
Apollinaire Brandade de Nîmes, oignons, huile d'olive, crème fraîche <i>Salt cod pounded with garlic, onion, oil and cream</i>	9,80€
Claudel Lardons, fromage de chèvre <i>Diced bacon fat, goat's cheese</i>	9,80€
Prévert Fromage de chèvre, emmental râpé, roquefort <i>Goat's cheese, cheese, roquefort</i>	9,80€
Molière Jambon, champignons, œuf, emmental râpé <i>Cooked ham, mushrooms, egg, cheese</i>	9,50€
Corneille Fromage de chèvre, salade verte, huile d'olive <i>Goat's cheese, green salad, oil</i>	9,50€

Boileau Reblochon de Savoie, salade verte, huile d'olive <i>Reblochon (cheese), green salad, oil</i>	9,50€
Fontaine Sauce béchamel, emmental, jambon, champignons <i>Béchamel sauce, cheese, ham, mushrooms</i>	9,50€
Lamartine Œuf, emmental, légumes cuits (en ratatouille l'été) <i>Egg, cheese, summer vegetables</i>	9,50€
Marivaux Fromage de chèvre, miel, pignons de pin <i>Goast cheese, honey, pine nut</i>	9,50€
Daudet Sauce tomate, emmental râpé <i>Tomato sauce, cheese</i>	8,00€
Composez votre galette	
Jambon, emmental, œuf, persillade, champignons <i>Ham, egg, cheese, mushrooms</i>	
La Complète (3 ingrédients au choix)	8,50€
La Médium (2 ingrédients au choix)	6,50€
La Small (1 ingrédient au choix)	5,00€
Beurre ½ sel <i>Salted butter</i>	4,50€

Supplément :

Œuf ou fromage ou crème fraîche ou champignons	1,90€
Viande hachée ou lardons ou jambon	2,20€
Frites	2,50€
Salade verte	1,00€

Les Formules Enfants *(jusqu'à 12 ans)*

9,00€

Galette jambon fromage **ou** œuf fromage **ou** jambon œuf

Crêpe au sucre **ou** au Nutella1 coca cola **ou** un orangina **ou** un sirop

A la place de la galette : un steak haché /frites **ou** des nuggets/frites

Les Salades

Dumas Salade, tomates, gésiers confits, magrets de canard fumés tranchés <i>Salad, tomatoes, orn gizzard, breast of duck</i>	12,50€
Victor Hugo Salade, tomates, saumon fumé, toast <i>Salad, tomatoes, salmon, toast</i>	12,50€
Reverdy Salade, tomates, jambon cru, mozzarella <i>Salad, tomatoes, cured ham, mozzarella</i>	12,50€
Camus Salade, tomates, lardons, fromage de chèvre <i>Salad, tomatoes, bacon, goat's cheese</i>	12,50€
Saint-Exupéry Salade, tomates, thon, œuf dur <i>Salad, tomatoes, tuna, cooked egg</i>	12,50€
Salade Caesar Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, pignons de pins <i>Salad, tomato, chicken, parmesan cheese, garlic crouton, pine nut</i>	12,50€
Ronsard Salade, tomates, lardons, croûtons <i>Salad, tomatoes, bacon, croutons</i>	12,50€
Salade de tomates <i>Tomatoes</i>	3,50€
Salade verte <i>Green salad</i>	1,00€

L'omelette 12,50€

2 ingrédients au choix : jambon, champignons, lardons, fromage
accompagnée de Frites et salade verte

L'entrecôte (280g) 17,50€

Frites - Salade

Le carpaccio de bœuf 16,50€

Frites - Salade

Les Crêpes

Baricco Citrons confits, Limoncello, chantilly <i>Crystallized lemons, singed with Limoncello, whipped cream</i>	9,50€
Aragon Pommes, caramel beurre salé, Calvados, chantilly <i>Apple, cinnamon, singed with Calvados, whipped cream</i>	9,50€
Baudelaire Oranges confites, Grand-Marnier, chantilly <i>Crystallized oranges, singed with Grand Marnier, whipped cream</i>	9,50€
Vigneault Glace vanille, sirop d'érable, amandes effilées, chantilly <i>Maple syrup, vanilla ice cream, flaked almonds, whipped cream</i>	8,80€
Cocteau Glace vanille, poires au sirop, chocolat maison chantilly <i>Vanilla ice cream, pear with syrup, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,80€
Diderot Glace vanille, crème de marrons, chantilly <i>Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream</i>	8,80€
Balzac Glace vanille, chocolat maison, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,80€
Colette Bananes, chocolat maison, chantilly <i>Banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,80€
Chocolat, banane - Chocolate sauce, banana	6,90€
Nutella, banane - Nutella, banana	6,90€
Chocolat maison, coco râpée - Chocolate sauce, grated coconut	4,50€
Les flambées - (rhum ou calvados ou grand marnier ou cognac)	4,50€
Miel / citron - Honey, lemon	4,50€
Crème de marrons - Chestnut cream	4,50€
Chocolat fait maison - Chocolate	4,50€
Sirop d'érable - Maple syrup	4,50€
Caramel beurre salé - salted butter caramel	4,50€
Nutella - Chocolate and nut's cream	4,00€
Cassonade - Brown sugar	3,50€
Confiture (Fraise, abricot, groseille, framboise, myrtille, orange) <i>Jam-strawberry, apricot, redcurrant, raspberry, whortleberry orange</i>	3,50€
Sucre et beurre ½ sel - Sugar and salted butter	3,00€
Sucre - Sugar	2,50€
Supplément : Chantilly ou Coco râpée ou 1 boule de glace ou nappage	1,50€
Alcool	2,00€

Les Glaces

<i>Dame Blanche</i>	6,20€
<i>Glace vanille, nappage chocolat maison, chantilly</i> <i>Vanilla, chestnut cream, whipped cream</i>	
<i>Cévenole</i>	6,20€
<i>Glace vanille, crème de marrons, chantilly</i> <i>Vanilla, chestnut cream, whipped cream</i>	
<i>Banana split</i>	6,20€
<i>Glace vanille, chocolat, fraise chocolat maison, banane, chantilly</i> <i>Vanilla, chocolate sauce, banana, whipped cream</i>	
<i>Caraiïbe</i>	6,20€
<i>Sorbet passion et citron, rhum blanc, chantilly</i> <i>Pineapple-strawberry sorbet, rum, whipped cream</i>	
<i>Café liégeois</i>	6,20€
<i>Glace vanille et café, café froid, chantilly</i> <i>Coffee and vanilla ice cream</i>	
<i>Chocolat liégeois</i>	6,20€
<i>Glace vanille et chocolat, nappage chocolat maison, chantilly</i> <i>Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
<i>Ice berg</i>	6,20€
<i>Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly</i> <i>Mint chocolate ice cream, Get, whipped cream</i>	
<i>Coupe 1 boule</i>	2,20€
<i>Coupe 2 boules</i>	3,50€
<i>Coupe 3 boules</i>	4,50€

Parfums des glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café, pistache, marron, Grand Marnier, noix de coco, menthe-chocolat, fraise, mangue, passion, framboise, citron.

Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, chestnut, Grand Marnier, coconut, mint-chocolate, strawberry, mango, passion, raspberry, lemon.

Les autres desserts

<i>Fromage blanc et son accompagnement</i>	4,50€
<i>Moelleux au chocolat + chantilly</i>	4,90€
<i>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</i>	4,90€
<i>Profiteroles</i>	4,90€
<i>+ nappage chocolat fait maison + chantilly</i>	

Les Boissons Fraîches

Soda (33cl)	2,50€
Cacolac boisson chocolat froid (25cl)	2,90€
Jus de fruits Minut Maid	3,00€
Jus de fruits mini bocaux en verre (20cl)	3,50€
Jus de pommes Kerné fab. artisanale (25cl)	3,50€
Diabolo (limonade avec sirop)	3,00€
Sirop à l'eau	1,80€
Lait : menthe, fraise ou grenadine	2,00€
Eau de source (50cl)	1,50€
Eau de source (1,5L)	2,50€
San Pellegrino (50cl)	2,70€
San Pellegrino (1L)	4,00€

Bières

Pression (25cl)	3,00€
1664 (25cl)	3,10€
Heineken (25cl)	3,10€
Tongerlo (25cl)	3,50€
Leffe (25cl)	3,50€
Despérados (33cl)	5,50€

Vin

(Vin de Pays en vrac)

Le verre	1,80€
Le ¼	3,00€
Le ½	6,00€

Cidre

(Brut ou doux ou rosé)

La bolée (19cl)	2,00€
Le pichet ¼	3,00€
Le pichet ½	6,00€
La bouteille (75cl) Brut ou doux	11,00€
La bouteille de cidre rosé	12,00€

Apéritifs et Digestifs

(Servis uniquement avec les repas)

Martini, muscat, porto, Suze	3,00€
Pastis	2,50€
Kir breton (cidre, crème de cassis)	2,50€
Kir (vin blanc, crème de cassis)	2,50€
Calvados, Cognac, Whisky, Grand Marnier	5,00€
Alcool avec soda	6,50€

Les Boissons Chaudes

Café expresso, Café noisette, décaféiné, allongé	1,50€
Café crème ou café au lait (court ou long)	1,70€
Café double	2,80€
Thé nature ou aromatisé ou infusion	2,50€
Thé au lait ou thé avec citron	2,70€
Chocolat	2,50€
Chocolat + chantilly	2,80€