

Galettes Basiques servies avec aumônière de salade

La Galette beurre	5,00
La Complète : œuf plein air, emmental, jambon blanc	11,00
La Complète Andouille : œuf plein air, emmental, andouille	11,00
La Complète Bacon : œuf plein air, emmental, bacon	11,00
La Complète Poitrine : œuf plein air, emmental, poitrine fumée	11,00
La Complète Champignons : œuf plein air, emmental, jambon blanc, champignons frais	11,50

Galettes Originales servies avec aumônière de salade

Basque : Ossau Iraty, poivronnade, jambon de bayonne	12,00
Fraîcheur : Betteraves, chèvre, pommes granny smith, coulis de betteraves	
à l'huile et vinaigre de Xeres	12,00
Gabriel : Viande des grisons, emmental, tomates confites, roquette et grana padano	13,00
Marceau : Mozzarella, tomates fraîches, pesto, jambon sec, pignons de pins et crème de balsamique	13,00
Bretonne : Andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne, oignons et fromage	13,00
Nino : œuf plein air, mozzarella, jambon sec, roquette, tomates cerises et huile de truffe blanche	13,00
Végétarienne : légumes de saison, pesto	12,00
Carnivore : Steak tartare 180g UE préparé par nos soins et bol de frites	17,00
Baltique : Saumon fumé, crème de raifort et jeunes pousses d'épinards	13,00
Popeye : œuf plein air, jambon blanc, jeunes pousses d'épinards et crème fraîche épaisse	13,00

Suggestions de Galettes servies avec aumônière de salade

La Paysanne : œuf plein air, emmental, lardons, tomates cuisinées	12,00
La Flamiche : Jambon blanc, emmental, fondue de poireaux, crème	12,00
La Provençale : œuf plein air, emmental, tomates cuisinées et herbes de provence	11,00
L'Espagnole : œuf plein air, poivrons marinés, chorizo, tomates cuisinées	12,00
Artémis : Saumon fumé, crème à l'aneth citronnée	12,00
Sablaise : Filets de sardines marinés à l'huile pimentée, pommes de terre	12,00
Alizé : Noix de saint Jacques, fondue de poireaux	14,50
Far West : Steak haché 100g UE, bacon, cheddar, sauce tomate 12,50 - avec frites	14,50
Biquette : Chèvre, lardons, salade, huile de noix et noix concassées	11,00
Chèvre-miel : Chèvre, miel, salade, huile de noix et noix concassées	10,00
Savoyarde : Reblochon au lait cru AOP, lardons, pommes de terre, oignons confits et crème	13,00

Brasserie

Soupe de poisson : sauce rouille et croutons	11,50
Moules marinières / frites*	12,00
Moules sauce au choix (curry ou bleu) / frites*	13,00
Bavette (VBF 180g) à l'échalotte / frites et salade	17,00
Pavé de boeuf (cœur de rumsteack VBF 180g) sauce poivre minute servi avec frites et salade	19,00
Tartare de boeuf (180 g VBF) préparé ou non, frites et salade	17,50
Tartare césar (180 g VBF), frites et salade	18,00
Omelette aux œufs plein air, servie avec salade	12,00
(sup. ingrédient au choix : fromage, oignons, jambon ou champignons +1,00€)	
L'assiette vend-onne : galette beurre, mogettes persillées et jambon de vendée poêlé*	13,50
sup. salade verte	3,00
sup assiette de frites	4,00

*uniquement en saison

Saladerie

La Léa	13,50
Pâtes tortegliani, thon, citrons confits maison, fleurs de câpres, poivrons marinés, grana padano, pesto-coriandre et roquette.	
La Lucas	14,50
Carpaccio de courgettes à l'aneth, chèvre frais d'Aizenay, saumon fumé, salade et noix.	
La Romane	14,50
Tomates anciennes, mozza Di Buffala, salade, jambon sec, vinaigrette balasamique.	
La Landaise	15,00
Salade, maïs, gésiers de volaille, lardons, pomme de terre, magret de canard fumé.	

Crêpes

Beurre	3,20	Marron	5,50
Sucre	3,20	Marron/chantilly	6,50
Beurre/sucre	3,50	Miel	5,00
Beurre/cassonade	3,70	Citron (citron frais pressé)	4,60
Chantilly	4,50	Miel citron	5,60
Sirop d'érable	6,50	Nutella	6,00
Chocolat maison	5,50	Pâte à tartiner maison	5,50
Caramel maison	6,00	Pomme chocolat ou caramel	7,00
Pomme caramel	7,00	Confiture (fraise, abricot, orange, framboise)	4,90
Banane poêlée caramel	7,00	Lemoncurd : crème de citron maison	5,60

Crêpes Gourmandes

Flore : chocolat maison, noix de coco râpée, glace noix de coco, chantilly	9,50
Ines : poire, chocolat maison, glace vanille, chantilly	9,50
Louise : caramel au chocolat blanc maison	8,00
Rose : deux chocolats maison (blanc et noir), boule de glace chocolat blanc et chantilly	9,50
Mendigote : chocolat maison, amandes, noix, raisins secs	8,00
Nougatine : miel, amandes effilées grillées, glace nougat, chantilly	9,50
Arthur : véritable caramel Suzette maison et boule de glace caramel fleur de sel	9,50
Paludière : caramel au beurre salé, amandes, glace vanille	8,50
Laurette : pâte à tartiner maison, caramel maison, boule caramel au beurre salé	9,50
Canadienne : sirop d'érable, glace vanille, chantilly	9,50
Jeannou : crème de marron, boule vanille, meringues maison et pointe de chantilly	9,50
Amandine : crème d'amande au rhum, chocolat maison, amandes	8,50

Crêpes Flambées

Flambée : Grand Marnier, Calvados, Rhum, Kamok	8,00
Antillaise : bananes poêlées, cassonade flambée au Rhum	10,00
Normande : pommes poêlées, crème fraîche épaisse, flambée au Calvados	10,50
Oranger : confiture d'orange flambée au Grand Marnier	9,50
Suzette : véritable caramel Suzette (recette de grand mère!) flambée au Grand Marnier	10,00

Desserts

Café ou déca gourmand	8,00
Thé Damman ou chocolat gourmand	9,00
Profiterolles 2 choux / 3 choux	7,50 / 9,50
Brochettes d'ananas servies avec caramel ou chocolat maison	7,50
Gâteau du crêpier selon son humeur avec boule de glace ou chantilly	7,50
Moelleux au chocolat maison et boule vanille	7,50
Ananas Victoria Givré / Noix de coco Givré	7,50

Votre Galette

1 ingrédient : 6,50
2 ingrédients : 8,50
3 ingrédients : 11,00

œuf plein air, jambon blanc, poitrine fumé, bacon, andouille, chorizo.

Tomates cuisinées, tomates fraîches, champignons frais, Jeunes pousses d'épinards, fondue de poireaux, oignons confits au cidre.

Emmental, chèvre, camembert, crème fraîche.

(au delà de 3 ingrédients supplément : 1,9)

Menu Moussaillons

(moins de 11 ans) 10,00

Jus de pomme ou sirop à l'eau

Galette Jambon/fromage ou Moules frites

ou Jambon frites ou Steak UE - frites

Crêpe au sucre ou glace de 2 boules



Liste des Allergènes

