

## Galettes Basiques servies avec aumonière 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 aumonière 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	12,50
*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	13,00
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	13,50
Popeye : œuf plein air, jambon blanc, jeunes pousses d'épinards et crème fraîche épaisse	13,00

\*servies sans aumonière de salade

## Suggestions de Galettes servies avec aumonière 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 Provencale : œuf plein air, emmental, tomates cuisinées et herbes de provence	11,00
L'Espagnole : œuf plein air, poivrons marinés, chorizo, tomates cuisinées	12,50
Artémis : Saumon fumé, crème à l'aneth citronnée	12,00
Sablaise : Filets de sardines de la criée des Sables, pommes de terre au beurre	12,50
Alizé : Noix de saint Jacques, fondue de poireaux	16,00
Far West : Steak haché 100g UE, bacon, cheddar, sauce tomate 13,00 - avec frites	15,00
*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	14,00

\*servies sans aumonière de salade

## Brasserie

Soupe de poisson : sauce rouille et croutons	11,50
Moules marinières frites (saison avril-novembre)	14,00
Moules sauce au choix (curry ou bleu) frites (saison avril-novembre)	15,00
Bavette (VBF 180g) à l'échalotte / frites et salade	19,00
Pavé de boeuf (cœur de rumsteack VBF 180g) sauce poivre minute servi avec frites et salade	22,00
Tartare de boeuf (180 g VBF) préparé ou non, frites et salade	18,00
Tartare césar (180 g VBF), frites et salade	19,00
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

## Saladerie

La Léa : Pâtes tortellini, thon, citrons confits maison, fleurs de câpres, poivrons marinés, grana padano, pesto-coriandre et roquette	14,00
La Lucas : Carpaccio de courgettes à l'aneth, chèvre frais d'Aizenay, truite saumonée fumée, salade et noix	15,00
La Swanne : Tomates anciennes, Burrata Di Bufala, salade, jambon sec, vinaigrette balsamique	15,00
La Landaise : Salade, maïs, gésiers de volaille, lardons, pomme de terre, magret de canard fumé, toast de foie gras maison	18,00

## Crêpes

Beurre	3,40	Marron	5,50
Sucre	3,40	Marron/chantilly	6,70
Beurre/sucre	3,70	Miel	5,00
Beurre/cassonade	3,90	Citron (citron frais pressé)	4,80
Chantilly	4,70	Miel citron	5,80
Sirop d'érable	6,50	Nutella	6,00
Chocolat maison	5,70	Pâte à tartiner maison	5,70
Caramel maison	6,00	Pomme chocolat ou banane	7,20
Pomme caramel	7,20	Confiture (fraise, abricot, orange, framboise)	5,00
Banane poêlée caramel	7,20	Lemoncurd : crème de citron maison	5,80

## Crêpes Gourmandes

Flore : chocolat maison, noix de coco râpée, glace noix de coco, chantilly	9,70
Ines : poire, chocolat maison, glace vanille, chantilly	9,70
Louise : caramel au chocolat blanc maison	8,00
Rose : deux chocolats maison (blanc et noir), boule de glace chocolat blanc et chantilly	9,70
Mendigote : chocolat maison, amandes, noix, raisins secs	8,20
Nougatine : miel, amandes effilées grillées, glace nougat, chantilly	9,70
Arthur : véritable caramel Suzette maison et boule de glace caramel fleur de sel	9,70
Paludière : caramel au beurre salé, amandes, glace vanille	8,70
Laurette : pâte à tartiner maison, caramel maison, boule caramel au beurre salé	9,70
Canadienne : sirop d'érable, glace vanille, chantilly	9,70
Jeannou : crème de marron, boule vanille, meringues maison et pointe de chantilly	9,70
Amandine : crème d'amande au rhum, chocolat maison, amandes	8,70

## Crêpes Flambées

Flambée : Grand Marnier, Calvados, Rhum, Kamok	8,20
Antillaise : bananes poêlées, cassonade flambée au Rhum	10,20
Normande : pommes poêlées, crème fraîche épaisse, flambée au Calvados	10,70
Oranger : confiture d'orange flambée au Grand Marnier	9,70
Suzette : véritable caramel Suzette (recette de grand mère!) flambée au Grand Marnier	10,20

## Desserts

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

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclu. Sous réserve typographique, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## 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,  
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)

## Liste des Allergènes



## Menu Moussaillon

11€

(moins de 11 ans)

Galette Jambon/fromage  
ou  
Jambon frites  
ou  
Steack UE - frites  
ou  
Moules marinières frites  
-----  
Crêpe au sucre  
ou  
glace de 2 boules