

Galettes Basiques servies avec aumônière de salade

| | |
|--|-------|
| La Galette beurre | 5,00 |
| La Complète : œuf plein air, emmental, jambon blanc | 12,00 |
| La Complète Andouille : œuf plein air, emmental, andouille | 12,00 |
| La Complète Bacon : œuf plein air, emmental, bacon | 12,00 |
| La Complète Poitrine : œuf plein air, emmental, poitrine fumée | 12,00 |
| La Complète Champignons : œuf plein air, emmental, jambon blanc, champignons frais | 12,50 |

Galettes Originales servies avec aumônière de salade

| | |
|--|-------|
| Basque : Ossau Iraty, poivronnade, jambon de bayonne | 13,00 |
| Fraîcheur : Betteraves, chèvre, pommes granny smith, coulis de betteraves à l'huile et vinaigre de Xeres | 13,50 |
| *Gabriel : Viande des grisons, emmental, tomates confites, roquette et grana padano | 14,00 |
| Marceau : Mozzarella, tomates confites, pesto, jambon sec, pignons de pins et crème de balsamique | 14,00 |
| Bretonne : Andouille de Guémené, moutarde à l'ancienne, oignons et fromage | 14,00 |
| *Nino : œuf plein air, mozzarella, jambon sec, roquette, tomates cerises et huile de truffe blanche | 14,00 |
| Végétarienne : légumes de saison, pesto | 14,00 |
| Carnivore : Steak tartare 180g UE préparé par nos soins et bol de frites | 18,00 |
| Baltique : Saumon fumé, crème de raifort et jeunes pousses d'épinards | 15,00 |
| Popeye : œuf plein air, jambon blanc, jeunes pousses d'épinards et crème fraîche épaisse | 14,00 |

Suggestions de Galettes servies avec aumônière de salade

| | |
|---|-------|
| La Paysanne : œuf plein air, emmental, lardons, tomates cuisinées | 13,00 |
| La Flamiche : Jambon blanc, emmental, fondue de poireaux, crème | 13,00 |
| La Provençale : œuf plein air, emmental, tomates cuisinées et herbes de provence | 12,00 |
| L'Espagnole : œuf plein air, poivrons marinés, chorizo, tomates cuisinées | 14,50 |
| Artémis : Saumon fumé, crème à l'aneth citronnée | 13,50 |
| Sablaise : <i>(servi uniquement en saison avril-novembre)</i> Filets de sardines de la criée des Sables, pommes de terre au beurre | 14,00 |
| Alizé : Noix de saint Jacques, fondue de poireaux | 17,00 |
| Far West : Steak haché 100g UE, bacon, cheddar, sauce tomate 14,00 - avec frites | 16,00 |
| *Biquette : Chèvre, lardons, salade, huile de noix et noix concassées | 12,00 |
| *Chèvre-miel : Chèvre, miel, salade, huile de noix et noix concassées | 11,00 |
| Savoyarde : Reblochon au lait cru AOP, lardons, pommes de terre, oignons confits | 15,50 |

*servies sans aumônière de salade

Brasserie

| | |
|---|-------|
| Soupe de poisson : sauce rouille et croutons | 13,00 |
| Moules marinières frites <i>(servi uniquement en saison avril-novembre)</i> | 15,00 |
| Moules sauce au choix (curry ou bleu) frites <i>(servi uniquement en saison avril-novembre)</i> | 16,00 |
| Bavette (VBF 180g) à l'échalotte / frites et salade | 20,00 |
| Pavé de boeuf (cœur de rumsteack VBF 180g) sauce poivre minute servi avec frites et salade | 24,00 |
| Tartare de boeuf (180 g VBF) préparé ou non, frites et salade | 20,00 |
| Tartare césar (180 g VBF), frites et salade | 20,00 |
| Omelette aux œufs plein air, servie avec salade | 13,00 |
| <small>(sup. ingrédient au choix : fromage, oignons, jambon ou champignons +1,00€)</small> | |
| L'assiette vend-onne : galette beurre, mogettes persillées et jambon de Vendée poêlé | 14,50 |
| sup. salade verte | 3,00 |
| sup assiette de frites | 4,00 |

Saladerie

| | |
|-------------|-------|
| La Landaise | 18,00 |
|-------------|-------|

Salade, maïs, gésiers de volaille, lardons, pomme de terre, magret de canard fumé, toast de foie gras maison.

Crêpes

| | | | |
|-----------------------|------|--|------|
| Beurre | 3,50 | Marron | 6,00 |
| Sucre | 3,50 | Marron/chantilly | 7,20 |
| Beurre/sucre | 3,90 | Miel | 5,00 |
| Beurre/cassonade | 4,00 | Citron | 4,80 |
| Chantilly | 5,00 | Miel citron | 5,80 |
| Sirop d'érable | 6,50 | Nutella | 6,00 |
| Chocolat maison | 5,90 | Pâte à tartiner maison | 6,00 |
| Caramel maison | 6,00 | Pomme chocolat ou banane | 8,20 |
| Pomme caramel | 8,20 | Confiture (fraise, abricot, orange, framboise) | 5,00 |
| Banane poêlée caramel | 8,00 | Lemoncurd : crème de citron maison | 6,00 |



Crêpes Bourmandes

| | |
|---|-------|
| Flore : chocolat maison, noix de coco râpée, glace noix de coco, chantilly | 10,00 |
| Ines : poire, chocolat maison, glace vanille, chantilly | 10,00 |
| Louise : caramel au chocolat blanc maison | 8,50 |
| Rose : 2 chocolats maison, boule de glace chocolat blanc et chantilly | 10,00 |
| Mendigote : chocolat maison, amandes, noix, raisins secs | 9,00 |
| Nougatine : miel, amandes effilées grillées, glace nougat, chantilly | 10,00 |
| Arthur : véritable caramel Suzette maison et boule de glace caramel fleur de sel | 10,00 |
| Paludière : caramel au beurre salé, amandes, glace vanille | 9,50 |
| Laurette : pâte à tartiner maison, caramel maison, boule caramel au beurre salé | 10,00 |
| Canadienne : sirop d'érable, glace vanille, chantilly | 10,00 |
| Jeannou : crème de marron, boule vanille, meringues maison et pointe de chantilly | 10,00 |
| Amandine : crème d'amande au rhum, chocolat maison, amandes | 9,50 |

Crêpes Flambées

| | |
|---|-------|
| Flambée : Grand Marnier, Calvados, Rhum, Kamok | 9,00 |
| Antillaise : bananes poêlées, cassonade flambée au Rhum | 11,00 |
| Normande : pommes poêlées, crème fraîche épaisse, flambée au Calvados | 11,00 |
| Oranger : confiture d'orange flambée au Grand Marnier | 10,70 |
| Suzette : véritable caramel Suzette (recette de grand mère!) flambée au Grand Marnier | 11,00 |

Desserts

| | |
|---|--------------|
| Café ou déca gourmand | 9,00 |
| Thé Damman ou chocolat gourmand | 10,00 |
| Profiteroles 2 choux / 3 choux | 8,00 / 10,00 |
| Gâteau du crêpier selon son humeur avec boule de glace ou chantilly | 9,00 |
| Moelleux au chocolat maison et boule vanille | 9,50 |

Menu Moussaillons (moins de 11 ans)

| | |
|--|-------|
| Galette Jambon/fromage ou Jambon frites ou Steak UE - frites ou moules marinières frites - Crêpe au sucre ou glace de 2 boules | 11,50 |
|--|-------|



Votre Galette

1 ingrédient : 6,50
2 ingrédients : 9,00
3 ingrédients : 12,00

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

