LES COCKTAILS

Sans alcool

Petite baie 8,00€
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de gingembre
Cranberrysaft, Apfelsaft, Ingwersirup

Belle ile 8,00€
Jus de pomme, sirop de framboise, limonade et jus de citron vert
Apple juice, raspberry syrup, lemonade, and lime juice

Avec alcool

Big Apple 10,50€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise,
morceaux de pommes et de framboises
Trockener apfelwein, calvados, himbeerlikör, apfel- und himbeerstücke

Big Apple, pichet de 35,00€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise,
morceaux de pommes et de framboises
Trockener apfelwein, calvados, himbeerlikör, apfel- und himbeerstücke

Mojito normand 10,50€
Calvados, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonnade, citron vert
Calvados, Sprudelwasser, frische Minze, brauner Zucker, Limette

Enfants

Orry 5,20€
Limonade, sirop fraise bonbon
Limonade, erdbeebonbon-sirup

Ptit Pom 5,50€
Jus de pomme*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises
Apfelsaft, himbeersirup und apfel- und himbeerstücke*

Le Pommier 5,50€
Jus de pomme*, jus d'orange*, nectar d'ananas*, grenadine
Apfelsaft, Orangensaft*, Ananasnektar*, Grenadine-Sirup*

**À base de jus concentré / Auf fruchtsaft aus Konzentrat*

LES BOISSONS fraîches

Les eaux

	33cl	50cl	1l
Evian	-	4,40€	6,40€
Badoit verte	-	4,60€	6,60€
Badoit rouge	4,90€	-	-

Les sodas

Orangina 25cl 4,90€

Coca-Cola 33cl 4,90€
Original, sans sucre ou cherry

Sprite 25cl 4,90€

Fuzetea 25cl 4,90€
Pêche intense ou menthe citron

Schweppes 25cl 4,90€
Agrum

Oasis tropical 25cl 4,90€

Diabolo 25cl 4,80€

Sirop à l'eau 25cl 3,60€

Supplément sirop 1,00€
Extraportion sirup

Les jus de fuits

	25cl
Jus de pomme	4,90€
Nectar d'orange	4,90€
Nectar d'ananas	4,90€
Jus de tomate	4,90€
Nectar d'abricot	4,90€
Jus de pomme trouble	5,30€
La Passion du Verger	
100% pomme de France / apfel aus Frankreich	
Jus de pomme pétillant	5,30€
100% pomme de France / apfel aus Frankreich	

Boissons maison

Citronnade maison 30cl 5,00€

Thé glacé maison 30cl 5,00€

LES BIÈRES

Les pressions

	25cl	50cl
Panaché / Monaco	4,90€	8,50€
Heineken	4,90€	8,50€
Affligem	5,20€	8,95€
Affligem blanche	5,20€	8,95€

Les bouteilles

Heineken 0.0 sans alcool 33cl 4,90€

Gallia West IPA 33cl 7,70€

Mort Subite Kriek 33cl 7,50€

LES BOISSONS Chaudes

Latte 4,95€

Chocolat chaud 4,95€

Chocolat viennois 5,95€

Cappuccino 4,95€

Grand café crème 4,60€

Café espresso, décaféiné 2,80€

Café noisette 2,95€

Double espresso, décaféiné 4,40€

Thé ou Infusion 4,50€
Tee & kräutertee

Supplément crème fouettée 1,50€
Extraportion schlagsahne

Notre café est 100% arabica

LES Vins

En bouteille

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
ROSÉ		
IGP Méditerranée Provenance	6,70€	29,00€
BLANC		
IGP Pays d'Oc blanc Albrières Sauvignon	6,70€	29,00€
ROUGE		
AOP Côtes du Rhône, Les Magerans	6,70€	29,00€

En pichet

	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Pichet 75cl
ROSÉ			
IGP Pays d'Oc rosé Les Cayolles	8,70€	14,90€	19,50€
BLANC			
IGP Pays d'Oc blanc Les Cayolles	8,70€	14,90€	19,50€
ROUGE			
IGP Pays d'Oc rouge Les Cayolles	8,70€	14,90€	19,50€

LES APÉRITIFS

Kir breton 12cl 6,50€
Cidre et au choix :
crème de mûre, de cassis, de pêche ou de framboise
Apfelwein und wahlweise brombeer-, cassis-, pfirsich- oder himbeerlikör

Calvados 4cl 8,00€

LES CIDRES

	La bolée 20cl	Le pichet 50cl
En pression		
Bolée d'Armorique [brut]	4,95€	8,95€

	Bouteille 75cl
Notre cave	
Cidre bolée d'Armorique [doux]	14,00€
Cidre bolée d'Armorique [brut]	14,50€
Cidre Kerisac cuvée spéciale [doux ou brut]	15,00€
Charnu et racé	
Cidre artisanal Viard [doux]	15,00€
Fruité et gourmand	

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois 8,95€
Crèmes glacées vanille et café ou chocolat,
sauce café, crème fouettée
Vanilleeis und kaffee oder schokoladeneis,
kaffee-topping oder schokoladen-topping schlagsahne

Dame blanche 8,95€
Crème glacée vanille, crème fouettée,
sauce chocolat, amandes effilées
Vanilleeis, schlagsahne, schokoladen-topping,
mandelblättchen, schlagsahne

Air de Bretagne 8,95€
Crèmes glacées vanille et caramel à la fleur de sel,
sauce caramel, amandes effilées, crème fouettée
Vanille- und salzkaramelleis, karamell-topping,
mandelblättchen, schlagsahne

Coupe Yaourt framboise Speculos 9,50€
Crème glacée yaourt, framboises,
sauce caramel salé et spéculoos
Joghurteis, Himbeeren, gesalzene Karamellsauce und Spekulatius

Banana split 9,50€
Crèmes glacées vanille, fraise et chocolat, banane,
crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées
Vanille-, erdbeer- und schokoladeneis, banane, schlagsahne,
schokoladen-topping, mandelblättchen

CRÈMES GLACÉES et sorbets

Coupe 2 boules 6,50€
Eisbecher mit 2 kugeln

Coupe 3 boules 7,90€
Eisbecher mit 3 kugeln

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar
Madagascar-vanille

Carnaval (Guimauve et dragées cacaotés)
Marshmallow-Eis und Kakao-Dragees

Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur
Schokolade

Café avec du café arabica de Colombie
Kaffee

Caramel à la fleur de sel de Camargue
Salzkaramell

Spéculoos
Spekulatius

Menthe avec des éclats de chocolat noir
Minzschokolade

Fraise avec des morceaux de fraises
Erdbeer

Yaourt
Joghurt

Crème de marron
Maronen

Sorbets

Framboise avec des morceaux de framboises
Himbeere

Citron jaune avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile
Zitrone

Fruits de la passion avec des morceaux de mangue
Passionsfruchtsorbet mit Mangostückchen

Nos crèmes glacées et sorbets plein fruit
sont fabriqués en France. (hors glace yaourt).
Unsere RahmEis und Vollfruchtsorbets werden
in Frankreich hergestellt (ohne Joghurt-Eis).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - *Alkoholmissbrauch gefährdet ihre gesundheit, genißen sie mit maßben.*

© Manitoba. HS.

Parce que Suzette prend soin de vous :

BŒUF FRANÇAIS · BŒUF FRANÇAIS · OEUFS PLEIN AIR · ŒUFS PLEIN AIR · FARINE LOCALE · FARINE LOCALE · PÂTE FAITE MAISON

LES GALETTES GOURMANDES

Galette Mère-grand 14,50€
Emmental, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre
Emmentaler, speckwürfel, champignons, rahm, kartoffel

Galette complète Jambon aux herbes, œuf et comté AOP 13,50€
Kompletter buchweizenpfannkungen mit Schinken mit Kräutern, ei und comté-käse AOP

Galette Campagnarde 14,95€
Jambon, tomates, oignons compotés, champignons, œuf, emmental
Schinken, tomate, zwiebelkompott, champignons, ei (freilandhaltung), emmentaler

Galette Bergère Chèvre 14,50€
Chèvre, tomate cuisinée au pesto, oignons compotés, noix et oeuf miroir
Ziegenkäse, in Pesto gekochte Tomaten, geschmorte Zwiebeln, Nuss und Spiegelei

Galette Italienne 15,95€
Burrata, jambon aux herbes, tomate cuisinée au pesto, roquette et basilic
Burrata, Schinken mit Kräutern, mit Pesto gekochte Tomate, Rucola und Basilikum

Galette Cocotte 14,95€
Émincé de filet de poulet rôti, champignons, crème fraîche, oignons compotés, emmental
Gebratene hähnchenbruststreifen, champignons, rahm, zwiebelkompott, emmentaler

Galette Façon Burger 15,95€
Steak haché VBF, oignons compotés, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
Hacksteak (französisches rindfleisch), zwiebelkompott, ei (freilandhaltung), emmentaler und cocktailsauce, salat

Galette Montagnarde 14,95€
Reblochon, pomme de terre, oignons fondants
Reblochon, Kartoffeln, Fondantzwiebeln
Ajoutez de la poitrine fumée pour 1€ de plus

Galette Façon Burger XL 19,50€
2 steaks hachés VBF, oignons compotés, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
2 hacksteaks (französisches rindfleisch), zwiebelkompott, ei (freilandhaltung), emmentaler und cocktailsauce, salat

Galette grand Large 15,95€
Saumon fumé, crème fraîche, jus de citron et aneth
Räucherlachs, rahm, zitronensaft und dill

LES SUPPLÉMENTS

Double galette *Doppelter pfannkuchen*	2,00€	Pommes de terre *Extraportion kartoffel*	2,00€
Œuf *Extraportion ei*	2,00€	Champignons *Extraportion champignons*	2,00€
Jambon de Paris *Extraportion Pariser schinken*	2,00€	Crème fraîche *Extraportion rahm*	2,00€
Emmental *Extraportion Emmentaler käse*	2,00€	Tomates fraîches *Extraportion tomate*	2,00€
Oignons compotés *Extraportion zwiebel*	2,00€	Saumon fumé *Extraportion Räucherlachs*	3,00€
Lardons fumés *Extraportion speckwürfel*	2,00€	Poitrine fumée *Extraportion geräucherte Brust*	2,00€

Menu suzette — 23,95€

1 Galette gourmande au choix + **1 Salade d'accompagnement** + **1 Crêpe gourmande** au choix

1 gefüllte galette (salziger pfannkuchen) nach wahl + salat Belle Maraîchère + 1 crêpe (süßer Pfannkuchen) nach wahl

+ 2,50€ la galette Façon Burger XL

Menu poussin — 12,95€

[4 à 10 ans inclus]

1 Galette classique au choix
1 klassische galette (salziger pfannkuchen) nach wahl
+
1 Crêpe classique au choix
1 klassischer crêpe (süßer pfannkuchen) nach wahl
+ boisson
(sirop à l'eau ou diabolo ou jus ou eau 50cl au choix)
+ Getränk (Wassersirup oder Diabolo oder Saft oder 50cl Wasser Ihrer Wahl)

Menu piou piou — Gratuit*

[0 à 3 ans inclus]

Demandez-le aux serveurs !*

*Ein geeignetes Menü wird Kindern unter 4 Jahren kostenlos angeboten**. Fragen Sie die Bedienung danach!*

**Sous réserve de consommer un repas adulte sur place.*
***Unter der bedingung, dass ein erwachsener eine mahlzeit bestellt.*

LES GALETTES Classiques

Galette œuf et jambon de Paris 9,95€
Buchweizenpfannkuchen mit ei und pariser schinken

Galette jambon de Paris et emmental 10,95€
Pariser schinken und emmentaler

Galette complète 12,50€
Œuf, emmental, jambon de Paris
Ei, emmentaler, pariser schinken

LES Salades

Salade Caesar 18,50€
Salade romaine, émincés de poulet rôti, tomates cerises, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons, sauce caesar
Römersalat, gebratene hähnchenstreifen, cherry-tomaten, ei, grana padano aop raspel, croutons, cäsar-dressing

Salade de chèvre 17,95€
Mélange de salades de saison, oignons compotés, lardons fumés, tomates cerises confites aux herbes, roulé de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette cassis framboise
Salatmix der saison, zwiebelkompott, speckwürfel, in kräutern eingelegte cherry-tomate, toasts mit warmem ziegenkäse, schnittlauch, cassis himbeere-vinaigrette

Salade au saumon fumé 18,95€
Mélange de salades de saison, saumon fumé, avocat, concombre, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette, vinaigrette cassis framboise
Salatmix der saison, räucherlachs, avocado, gurke, in kräutern eingelegte cherry-tomate, schnittlauch, cassis himbeere -vinaigrette

Salade d'accompagnement 4,60€
Mélange de salades de saison, oignons rouges, ciboulette
Salatmix der saison, rote zwiebelringe, schnittlauch

LES CRÊPES Classiques

Crêpe au sucre 4,95€
Pfannkuchen mit Zucker

Crêpe beurre sucre 5,50€
Pfannkuchen mit butter und Zucker

Crêpe à la confiture de fraise 5,95€
Pfannkuchen mit erdbeer-marmelade

Crêpe au miel et citron 5,95€
Pfannkuchen mit honig und zitrone

Crêpe aux Smarties 5,95€
Pfannkuchen mit Smarties

Crêpe au Nutella 6,95€
Pfannkuchen mit Nutella

Crêpe à la pâte à tartiner Spéculoos 6,50€
Pfannkuchen mit Spekulatiusstückchen

Crêpe au chocolat 6,95€
Pfannkuchen schokolade,

LES SUPPLÉMENTS

Glace vanille *Extraportion vanilleeiscreme*	2,90€	Crème fouettée *Extraportion schlagsahne*	1,70€

LES CRÊPES en folie

Les Délices 13,95€
3 crêpes au sucre + sucre cassonade, sauce chocolat, confiture de fraise, crème fouettée avec des Smarties
3 pfannkuchen mit zucker + braunem zucker, schokoladen-topping, erbeer-marmelade, schlagsahne mit Smarties

Les Gourmets 15,50€
3 crêpes au sucre + sucre cassonade, caramel au beurre salé, brisures de Spéculoos, Nutella, crème fouettée avec des Smarties
3 pfannkuchen mit zucker + braunem zucker, salzkaramell, Spekulatiusstückchen, Nutella, schlagsahne mit Smarties

Crêpe supplémentaire 2,50€
Zusätzlicher pfankuchen

LES CRÊPES GOURMANDES

Crêpe chocolat et crème fouettée 7,50€
Pfannkuchen schokolade, schlagsahne

Crêpe caramel salé 7,50€
Caramel au beurre salé et amandes effilées
Salzkaramell, mandelblättchen

Crêpe vanille Spéculoos 9,20€
Crème glacée vanille, pâte à tartiner Spéculoos et crème fouettée
Vanille Eis, Spekulatiusstücke, schlagsahne

Crêpe banane chocolat 9,20€
Banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
Banane, schokoladensoße, schlagsahne, mandelblättchen

Crêpe dame blanche 9,20€
Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
Vanilleeis, schokoladensoße, schlagsahne, mandeln

Crêpe façon tatin 9,20€
Pommes façon tatin, brisures de galettes St-Michel, caramel au beurre salé et crème fraîche
Apfel nach tatin-art, St-Michel keksstückchen, salzkaramell, rahm

© : Manitoba. HS.