

LES COCKTAILS

Sans alcool

Petite baie 8,50€
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de gingembre
Cranberrysaft, Apfelsaft, Ingwersirup

Belle ile 8,50€
Jus de pomme, sirop de framboise, limonade et jus de citron vert
Apfelsaft, Himbeersirup, Limonade und Limettensaft

Avec alcool

Big Apple 11,00€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises
Trockener apfelwein, calvados, himbeerlikör, apfel- und himbeerstücke

Big Apple, pichet de 1L 39,00€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises
Trockener apfelwein, calvados, himbeerlikör, apfel- und himbeerstücke

Mojito normand 11,00€
Calvados, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade, citron vert
Calvados, Sprudelwasser, frische Minze, brauner Zucker, Limette

Brise de Sureau 12,00€

Enfants

Tagada Fizz 5,50€
Limonade, sirop de fraise-bonbon et fraises Tagada
Limonade, Bonbon-Erdbeersirup und Tagada-Erdbeeren

Ptit Pom 6,00€
Jus de pomme*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises
Apfelsaft, himbeersirup und apfel- und himbeerstücke*

Le Pommier 6,00€
Jus de pomme*, jus d'orange*, nectar d'ananas*, grenadine, fraises Tagada
Apfelsaft, Orangensaft*, Ananasnektar*, Grenadine-Sirup, Tagada strawberries*

*À base de jus concentré / Auf fruchtsaft aus Konzentrat

POUR L'APÉRO

Mini gaufres 9,50€
au cheddar et rillettes de sardines
MINI-WAFFELN - mit Cheddar und Sardinen-Rillettes

*Jambon de porc ou poulet
*VBF = Viande bovine française
🌱 Végétarien

Parce que Suzette prend soin de vous :



LES BOISSONS fraîches

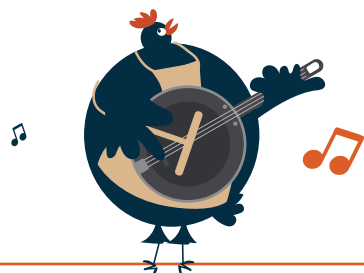
Les eaux
33cl 50cl 1l
Evian - 4,50€ 6,50€
Badoit verte - 4,70€ 6,70€
Badoit rouge 4,95€ - -

Les sodas

Coca-Cola 33cl Original ou cherry, Oasis tropical 25cl, Sprite 25cl, Orangina 25cl 5,10€
Coca-Cola Original oder Kirsche

Coca-Cola 33cl Sans sucre, Schweppes Agrum 25cl, Fuzetea 25cl Pêche intense ou menthe citron 4,95€
Coca-Cola Ohne Zucker, Intensiver Pfirsich oder Zitronenminze

Diabolo 25cl 4,95€
Sirop à l'eau 25cl 3,95€
Supplément sirop 1,00€
Zuschlag Sirup



Les jus de fruits

25cl
Jus de pomme 4,95€
Nectar d'orange 4,95€
Nectar d'ananas 4,95€
Jus de tomate 4,95€
Nectar d'abricot 4,95€
Jus de pomme trouble 5,30€
La Passion du Verger
100% pomme de France / apfel aus Frankreich

Boissons maison

Citronnade 30cl 5,10€
Thé glacé 30cl 5,10€

LES BIÈRES

Les pressions
25cl 33cl 50cl
Panaché / Monaco 4,95€ 6,50€ 8,70€
Heineken 4,95€ 6,50€ 8,70€
Affligem 5,30€ 6,80€ 8,95€
Affligem blanche 5,20€ 6,70€ 8,95€

Les bouteilles

Heineken 0.0 sans alcool 33cl 4,95€
Mort Subite Kriek 33cl 7,50€
Gallia West IPA 33cl 7,70€

LES BOISSONS Chaudes

Notre café est 100% arabica

Café espresso, décaféiné 2,90€
Café noisette 3,10€
Double espresso, décaféiné 4,60€
Thé ou Infusion BIO 4,60€
Comptoir Richard Découvrez notre sélection !
Fragen Sie nach unserer Auswahl !
Grand café crème 4,70€
Cappuccino 4,95€
Latte 4,95€
Chocolat chaud 4,95€
Chocolat viennois 5,95€
Supplément crème fouettée 1,50€
Extraportion schlagsahne

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	9,00€	16,00€	20,00€
BLANC			
IGP Pays d'Oc blanc Les Cayolles	9,00€	16,00€	20,00€
ROUGE			
IGP Pays d'Oc rouge Les Cayolles	9,00€	16,00€	20,00€

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

En pression
Bolée d'Armorique [brut] 4,95€
La bolée 20cl
Notre cave
Cidre bolée d'Armorique [doux] 5,50€
Cidre bolée d'Armorique [brut] 14,00€
Cidre Kerisac cuvée spéciale [doux] 14,00€
Charnu et racé 16,00€
Cidre artisanal Fournier [brut ou doux] 15,00€
Bouteille 27,5cl
Le pichet 50cl

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois 9,30€
Crèmes glacées vanille et café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème fouettée
Vanilleeis und kaffee oder schokoladeneis, kaffee-topping oder schokoladen-topping schlagsahne

Dame blanche 9,30€
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées
Vanilleeis, schlagsahne, schokoladen-topping, mandelblättchen, schlagsahne

Air de Bretagne 9,30€
Crèmes glacées vanille et caramel à la fleur de sel, sauce caramel, amandes effilées, crème fouettée
Vanille- und salzkaramelleis, karamell-topping, mandelblättchen, schlagsahne

Douceur fruitée 9,50€
Crème glacée yaourt, sorbet framboise, fruits rouges, mangue, coulis de fruits rouges et crème fouettée
Joghurt-Eis, Himbeersorbet, rote Früchte, Mango, rote Früchtesauce und Schlagsahne

Banana split 9,95€
Crèmes glacées vanille, fraise et chocolat, banane, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées
Vanille-, erdbeer- und schokoladeneis, banane, schlagsahne, schokoladen-topping, mandelblättchen

Coupe glacée enfant

Coupe Ourson 6,50€
Crèmes glacées vanille et chocolat, sauce chocolat maison, ours en guimauve
Vanille- und Schokoladeneis, hausgemachte Schokoladensaße, Marshmallow-Bären

CRÈMES GLACÉES et sorbets



Coupe 2 boules 6,90€
Eisbecher mit 2 kugeln



Coupe 3 boules 8,50€
Eisbecher mit 3 kugeln

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar
Madagascar-vanille

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

Menthe avec des éclats de chocolat noir
Minzschokolade

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

Fraise avec des morceaux de fraises
Erdbeer

Glace Nutty avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja
Nussiges Eis mit Gianduja-Haselnuss-Milchschokolade

Yaourt
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
Mangue avec des morceaux de mangue
Mango mit Mangostücken

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).

LES GALETTES GOURMANDES

Galette du moment **14,50€**
Demandez à votre serveur la recette du moment
Fragen Sie Ihren Kellner nach dem Tagesgericht

Galette Verdura ricotta **13,50€**
Epinards, ricotta, pommes de terre et emmental
Spinat, Ricotta, Kartoffel und Emmentaler

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

Galette complète Suzette **13,95€**
Jambon* aux herbes, oëuf, comté AOP, et salade
Kompletter buchweizenpfannkungen mit Schinken mit Kräutern, ei und comté-käse AOP

Galette Campagnarde **14,95€**
Jambon*, demi tomates cerises confites aux herbes, oignons fondants, champignons, œuf, emmental
Schinken, halbgetrocknete Kirschtomaten mit Kräutern, geschmolzene Zwiebeln, champignons, ei (freilandhaltung), emmentaler

Galette Pâturage **14,50€**
Chèvre, fourme d'ambert, crème fraîche, poire, figues séchées, ciboulette
Ziegenkäse, Fourme d'Ambert-Käse, Crème fraîche, Birne, getrocknete Feigen, Schnittlauch

Galette Italienne **16,95€**
Burrata, jambon* aux herbes, tomates cuisinées au pesto, roquette et basilic
Burrata, Schinken mit Kräutern, mit Pesto gekochte Tomate, Rucola und Basilikum

Galette Montagnarde **14,95€**
Reblochon, pommes de terre, oignons fondants
Reblochon, Kartoffeln, Fondantzwiebeln

Galette Cocotte **14,95€**
Émincés de filet de poulet rôti, champignons, crème fraîche, oignons fondants, emmental
Gebratene hähnchenbruststreifen, champignons, rahm, geschmolzene Zwiebeln, emmentaler

Galette Façon Burger **16,95€**
Steak haché VBF*, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
Hacksteak (französisches rindfleisch), geschmolzene Zwiebeln, ei (freilandhaltung), emmentaler und cocktailsauce, salat
Pour les gourmands, un Format XL pour seulement 3€ de plus

Galette Océane **15,95€**
Rillettes de sardines, crème fraîche, sardines, citron, ciboulette
Sardinen-Rillettes, Crème fraîche, Sardinen, Zitronen, Schnittlauch

Galette Façon Burger XL **19,95€**
2 steaks hachés VBF*, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
2 hacksteaks (französisches rindfleisch), geschmolzene Zwiebeln, ei (freilandhaltung), emmentaler und cocktailsauce, salat

LES SUPPLÉMENTS

Double galette <i>Doppelter pfannkuchen</i>	2,00€	Pommes de terre <i>Extraportion kartoffel</i>	2,00€
Œuf <i>Extraportion ei</i>	2,00€	Champignons <i>Extraportion Pilze</i>	2,00€
Jambon <i>Extraportion schinken</i>	2,00€	Crème fraîche <i>Extraportion rahm</i>	2,00€
Emmental <i>Extraportion Emmentaler käse</i>	2,00€	Tomates fraîches <i>Extraportion tomate</i>	2,00€
Oignons composés <i>Extraportion zwiebel</i>	2,00€	Burrata <i>Zuschlag Burrata</i>	4,00€
Lardons fumés <i>Extraportion speckwürfel</i>	2,00€	Poitrine fumée <i>Extraportion geräucherte Brust</i>	2,00€

Menu suzette

1 Galette gourmande **+** 1 Salade d'accompagnement **+** 1 Crêpe Gourmande **OU** gaufre salée **OU** gaufre Gourmande

*Wählen Sie eine Galette (Complète, Paturage, Verdura oder Mère-grand)
+ einen Beilagensalat + einen klassischen Crêpe*

LES GALETTES Classiques

Galette œuf et jambon **9,95€**

Buchweizenpfannkuchen mit ei und schinken

Galette œuf et emmental **9,95€**

Einfache Galette mit Ei und Emmentaler

Galette jambon et emmental **10,95€**

Schinken und emmentaler

Galette complète Œuf, emmental, jambon **12,50€**

Ei, emmentaler, schinken

LES GAUFRES SALÉES

Gaufre complète **13,95€**

Lardons, emmental, pousses d'épinard, œuf, mayonnaise, ciboulette
Speckwürfel, Emmentaler, Spinatsprossen, Ei, Mayonnaise, Schnittlauch*

Gaufre façon pizza **13,50€**

*Sauce tomate cuisinée au pesto, mozzarella, jambon aux herbes, olives noires, origan, basilic
Tomaten-Pesto-Sauce, Mozzarella, Kräuterschinken, schwarze Oliven, Oregano, Basilikum*

Gaufre italienne **16,50€**

*Sauce tomate cuisinée au pesto, mozzarella, jambon aux herbes, buratta, olives noires, origan, basilic
Tomaten-Pesto-Sauce, Mozzarella, Kräuterschinken, Burrata, schwarze Oliven, Oregano, Basilikum*

Gaufre fromagère **14,50€**

*Parmesan râpé, fourme d'Ambert, oignons fondants, persil, ciboulette
Geriebener Parmesan, Fourme d'Ambert, schmelzende Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch*

Gaufre brunch **14,50€**

Ricotta, pousses d'épinard, œuf brouillé, mayonnaise, zeste de citron, ciboulette
Ricotta, Spinatsprossen, Rührei, Mayonnaise, Zitronenschale, Schnittlauch*

Gaufre avocado **14,95€**

Ricotta, pousses d'épinard, œuf brouillé, mayonnaise, zeste de citron, ciboulette
Ricotta, Spinatsprossen, Rührei, Mayonnaise, Zitronenschale, Schnittlauch*

Salade d'accompagnement **4,50€**

*Mélange de salades, oignons rouges, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Salatmix der saison, rote zwiebelringe, schnittlauch, mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette*

LES SUPPLÉMENTS SUCRÉS

Glace vanille <i>Extraportion vanilleeiscreme</i>	2,90€	Crème fouettée <i>Extraportion schlagsahne</i>	1,70€
Coulis de fruits rouges <i>Rote Fruchtsoße</i>	1,70€	Nutella	1,70€

Menu Tradition

1 Galette Complète **OU** Paturage **OU** Verdura **OU** Mère-grand

+ 1 Salade d'accompagnement

+ 1 Crêpe classique

*Choose 1 galette (Complète, Paturage, Verdura ou Mère-grand)
+ 1 side salade + 1 classic Crêpe*

LES CRÊPES Classiques

Crêpe au sucre *Pfannkuchen mit Zucker* **4,95€**

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

Crêpe à la confiture de fraise **5,95€**

Pfannkuchen mit erdbeer-marmelade

Crêpe au miel et citron **5,95€**

Pfannkuchen mit honig und zitronen

Crêpe à la crème de marron *Crêpe mit Maronencreme* **5,95€**

Crêpe au Nutella® *Pfannkuchen mit Nutella* **6,95€**

Crêpe à la pâte à tartiner Spéculoos® **6,95€**

Pfannkuchen mit Spekulatiusstückchen

Crêpe sauce au chocolat *Pfannkuchen schokolade* **6,95€**

LES CRÊPES en folie

Les Délices **14,50€**

*3 crêpes au sucre + sucre cassonade, sauce chocolat maison, confiture de fraise, crème fouettée avec des Smarties
3 pfannkuchen mit zucker + braunem zucker, hausgemachte Schokoladensoße, erbeer-marmelade, schlagsahne mit Smarties*

Les Gourmets **15,95€**

*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 *Zusätzlicher pfankuchen* **2,50€**

LES Salades

Salade de chèvre **18,60€**

*Mélange de salades de saison, oignons composés, champignons, tomates cerises confites aux herbes, roulés de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Salatmix der saison, zwiebelkompott, Pilze, in kräutern eingelegte cherry-tomate, toasts mit warmem ziegenkäse, schnittlauch, Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette*

Salade gourmande **18,60€**

*Mélange de salades, carottes râpées, pois chiche, fourme d'Ambert, lardons, poire, ciboulette et vinaigrette au cidre et au miel
Salatmischung, geriebene Karotten, Kichererbsen, Fourme d'Ambert, Speckwürfel, Birne, Schnittlauch und Vinaigrette mit Apfelwein und Honig*

Salade poulet guacamole **18,95€**

*Mélange de salades, roulés poulet guacamole, pomme, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Salatmischung, Hähnchen-Guacamole-Röllchen, Apfel, mit Kräutern confierte Kirschtomaten, Schnittlauch und Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette*

Menu poussin

[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 d'orange ou pomme ou ananas ou eau 50cl au choix
+ drink (Wassersirup, Diabolo oder Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft oder 50cl Wasser, nach Wahl)*



Menu piou piou

[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 CRÊPES GOURMANDES

Crêpe caramel salé **7,50€**

*Caramel au beurre salé et amandes effilées
Salzkaramell, mandelblättchen*

Crêpe chocolat sauce maison et crème fouettée **7,95€**

hausgemachte Schokoladensoße, schlagsahne

Crêpe fruits rouges **8,50€**

*Fruits rouges, coulis de fruits rouges et crème fouettée
Rote Früchte, rote Früchtesauce und Schlagsahne*

Crêpe vanille Spéculoos **9,50€**

*Crème glacée vanille, pâte à tartiner, Spéculoos et crème fouettée
Vanille Eis, Spekulatiusstücke, schlagsahne*

Crêpe banane chocolat **9,50€**

*Banane, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées
Banane, hausgemachte Schokoladensoße, schlagsahne, mandelblättchen*

Crêpe Dame Blanche **9,50€**

*Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées
Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensoße, schlagsahne, mandeln*

Crêpe façon tatin **9,50€**

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

LES GAUFRES SUCRÉES

Gaufre sucre glace *Waffel mit Puderzucker* **5,50€**

Gaufre confiture de fraise *Waffel mit Erdbeermarmelade* **5,95€**

Gaufre à la pâte à tartiner Spéculoos **6,95€**

Waffel mit Spekulatius-Aufstrich

Gaufre Nutella *Waffel mit Nutella* **6,95€**

Gaufre sauce au chocolat *Sauce chocolat maison* **6,95€**

Hausgemachte Schokoladensoße

Gaufre chocolat et crème fouettée **7,95€**

Sauce chocolat maison et crème fouettée

Hausgemachte Schokoladensoße

Gaufre banane chocolat **9,50€**

*Banane, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées
Hausgemachte Schokoladensoße und Schlagsahne*

Gaufre pommes caramélisées **9,50€**

*Pommes façon tatin, crème glacée caramel au beurre salée
Äpfel à la Tarte Tatin, Karamelleis mit gesalzener Butter*

Gaufre Dame Blanche **9,50€**

*Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées
Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensoße, Schlagsahne, Mandelblättchen*

Gaufre yaourt fruits rouges **9,50€**

*Yaourt à la grecque, fruits rouges, miel, menthe
Griechischer Joghurt, rote Beeren, Honig, Minze*