

## LES COCKTAILS

### Sans alcool

**Petite baie** 8,50€  
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de gingembre  
*Cranberry juice, apple juice, ginger syrup*

**Belle île** 8,50€  
Jus de pomme, sirop de framboise, limonade et jus de citron vert  
*Apple juice, raspberry syrup, lemonade and lime juice*

### Avec alcool

**Big Apple** 11,00€  
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises  
*Dry hard cider, Calvados, raspberry liqueur, apple and raspberry pieces*

**Mojito normand** 11,00€  
Calvados, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade, citron vert  
*Calvados, sparkling water, fresh mint, brown sugar, lime*

**Big Apple, pichet de 1L** 39,00€  
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises  
*Dry hard cider, Calvados, raspberry liqueur, apple and raspberry pieces*

**Brise de Sureau** 12,00€  
Liqueur de fleur de sureau Saint Germain, cidre brut, crème de pêche

### Enfants

**Tagada Fizz** 5,50€  
Limonade, sirop de fraise-bonbon et fraises Tagada  
*Lemonade, strawberry candy syrup, and Tagada strawberries*

**Ptit Pom** 6,00€  
Jus de pomme\*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises  
*Apple juice\*, raspberry syrup, apple and raspberry pieces*

**Le Pommier** 6,00€  
Jus de pomme\*, jus d'orange\*, nectar d'ananas\*, grenadine et fraises Tagada  
*Apple juice\*, orange juice\*, pineapple nectar\*, grenadine, and Tagada strawberries*

\*À base de jus concentré / made from concentrated fruit juice

## POUR L'APÉRO

**Mini gaufres** 9,95€  
au cheddar et rillettes de sardines  
*With cheddar cheese and sardine 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 | 5,10€ | -     | -     |

**Les sodas**

**Sirup à l'eau** 25cl 4,10€

Orangina 25cl, Sprite 25cl, Oasis tropical 25cl 5,10€

Coca-Cola Original, Sans sucres ou cherry 33cl, Fuzetea 25cl Pêche intense ou menthe citron, Schweppes 25cl Agrum

Diabolo 25cl 5,10€

Supplément sirop Extra syrup 1,00€

**Les jus de fruits** 25cl

Jus de pomme 5,10€

Nectar d'orange 5,10€

Nectar d'ananas 5,10€

Jus de tomate 5,10€

Nectar d'abricot 5,10€

Jus de pomme trouble 5,40€  
La Passion du Verger  
100% pomme de France / apple from France

**Boissons maison**

Citronnade 30cl 5,20€

Thé glacé 30cl 5,20€

## LES BIÈRES

**Les pressions**

|                  |       |       |       |
|------------------|-------|-------|-------|
|                  | 25cl  | 33cl  | 50cl  |
| Panaché / Monaco | 4,95€ | 6,50€ | 8,70€ |
| Heineken         | 4,95€ | 6,50€ | 8,70€ |
| Affligem         | 5,50€ | 6,90€ | 9,10€ |
| Affligem blanche | 5,50€ | 6,90€ | 9,10€ |

**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 Comptoir Richard Découvrez notre sélection !  
Tea or herbal tea - Ask for our selection ! 4,60€

Grand café crème 4,70€

Latte 4,95€

Chocolat chaud 4,95€

Cappuccino 5,10€

Chocolat viennois 5,95€

Supplément crème fouettée Extra whipped cream 1,50€

## LES Vins

### En bouteille

|   |            |                |
|---|------------|----------------|
|   | Verre 15cl | Bouteille 75cl |
| ROSÉ IGP Méditerranée Provenance              | 6,90€      | 29,00€         |
| BLANC IGP Pays d'Oc blanc Albrières Sauvignon | 6,90€      | 29,00€         |
| ROUGE AOP Côtes du Rhône, Les Magerans        | 6,90€      | 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 6,90€  
Cidre et au choix : crème de mûre, de cassis, de pêche ou de framboise  
*Hard cider and blackberry, blackcurrant, peach or raspberry liqueur*

Calvados 4cl 8,00€

## LES CIDRES

**En pression**

Bolée d'Armorique [brut] 5,20€

**Notre cave**

Cidre bolée d'Armorique [doux] 14,50€

Cidre bolée d'Armorique [brut] 14,50€

Cidre Kerisac cuvée spéciale [doux] Charnu et racé 16,50€

Cidre artisanal Fournier [brut ou doux] 15,50€

## LES Coupes glacées

**Café ou chocolat liégeois** 9,50€  
Crèmes glacées vanille et café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème fouettée  
*Vanilla and coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or chocolate topping sauce and whipped cream*

**Dame blanche** 9,50€  
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées  
*Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds*

**Air de Bretagne** 9,50€  
Crèmes glacées vanille et caramel à la fleur de sel, sauce caramel, amandes effilées, crème fouettée  
*Vanilla and salted caramel ice cream, whipped cream, salted caramel sauce and flaked almonds*

**Douceur fruitée** 9,70€  
Crème glacée yaourt, sorbet framboise, fruits rouges, mangue, coulis de fruits rouges, crème fouettée  
*Yogurt ice cream, raspberry sorbet, red berries, mango, red berry coulis, whipped cream*

**Banana split** 9,95€  
Crèmes glacées vanille, fraise et chocolat, banane, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées  
*Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds*

### Coupe glacée enfant

**Coupe Ourson** 6,95€  
Crèmes glacées vanille et chocolat, sauce chocolat maison, ours en guimauve  
*Vanilla and chocolate ice creams, homemade chocolate sauce, marshmallow bears*

## CRÈMES GLACÉES et sorbets



Coupe 2 boules 2 scoops 7,00€



Coupe 3 boules 3 scoops 9,00€

### Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar  
*Madagascar vanilla*

Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur  
*Chocolat*

Café avec du café arabica de Colombie  
*Coffee*

Caramel à la fleur de sel de Camargue  
*Salted caramel*

Spéculoos  
*Lotus Biscoff biscuit*

Menthe avec des éclats de chocolat noir  
*Mint chocolate chip*

Carnaval (glace guimauve et dragées cacotés)  
*Marshmallow ice cream and cocoa dragees*

Fraise avec des morceaux de fraises  
*Strawberry*

Glace Nutty avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja  
*Nutty ice cream with Gianduja hazelnut milk chocolate*

Yaourt

### Sorbets

Framboise avec des morceaux de framboises  
*Raspberry sorbet*

Citron jaune avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile  
*Lemon sorbet*

Fruits de la passion avec des morceaux de mangue  
*Fruits of passion sorbet with pieces of mango*

Mangue avec des morceaux de mangue  
*Mango with mango pieces*

Nos crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France. (hors glace yaourt).  
Our whole fruit ice-creams and sorbets are made in France. (except yoghurt ice cream).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Alcoholic drink is dangerous for the health. Drink responsibly.

## LES GALETTES GOURMANDES

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Galette Verdura ricotta</b>   | <b>13,95€</b> |
| <i>Epinards, ricotta, pommes de terre et emmental<br/>Spinach, ricotta, potato, and Emmental cheese</i>   |               |
| <b>Galette complète Suzette</b>   | <b>14,50€</b> |
| <i>Jambon* aux herbes, oeuf, comté AOP, et salade<br/>Ham* with herbs, comté AOP cheese, egg and lettuce</i>  |               |
| <b>Galette du moment</b>  | <b>14,95€</b> |
| <i>Demandez à votre serveur la recette du moment<br/>Ask your waiter for the recipe of the day</i>  |               |
| <b>Galette Mère-grand</b>   | <b>14,95€</b> |
| <i>Emmental, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre<br/>Bacon bits, emmental cheese, mushrooms, potatoes and crème fraîche</i>  |               |
| <b>Galette Pâturage</b>   | <b>14,95€</b> |
| <i>Chèvre, fourme d'ambert, crème fraîche, poire, figues séchées, ciboulette<br/>Goat cheese, Fourme d'Ambert cheese, crème fraîche, pear, dried figs, chives</i>   |               |
| <b>Galette Campagnarde</b>  | <b>15,50€</b> |
| <i>Jambon*, tomates aux herbes, oignons fondants, champignons, œuf, emmental<br/>Ham*, emmental cheese, tomatoes, caramelized onions, mushrooms and egg</i>   |               |
| <b>Galette Cocotte</b>  | <b>15,50€</b> |
| <i>Émincés de filet de poulet rôti, champignons, crème fraîche, oignons fondants, emmental<br/>Thinly sliced roast chicken fillet, emmental cheese, caramelized onions, mushrooms and crème fraîche</i>     |               |
| <b>Galette Montagnarde</b>   | <b>15,50€</b> |
| <i>Reblochon, pommes de terre, oignons fondants<br/>Reblochon cheese, potatoes, fondant onions</i>  |               |
| <b>Galette Italienne</b>  | <b>17,50€</b> |
| <i>Burrata, jambon* aux herbes, tomates cuisinées au pesto, roquette et basilic<br/>Burrata, ham* with herbs, tomato cooked with pesto, arugula and basil</i>   |               |
| <b>Galette Façon Burger</b>   | <b>17,50€</b> |
| <i>Steak haché VBF*, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade<br/>French ground beef, emmental cheese, caramelized onions, egg, lettuce and cocktail sauce</i>                             |               |
| <b>Pour les gourmands, un format XL pour seulement 3€ de plus</b>   |               |
| <b>Galette Océane</b> <b>16,50€</b>   |               |
| <i>Rillettes de sardines, crème fraîche, sardines, citron, ciboulette<br/>Sardine rillettes, crème fraîche, sardines, lemon, chives</i>   |               |
| <b>Galette Façon Burger XL</b> <b>20,50€</b>  |               |
| <i>2 steaks hachés VBF*, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade<br/>Two hamburger steaks made with French beef, emmental cheese, Caramelized onions, egg, lettuce and cocktail sauce</i> |               |

### LES SUPPLÉMENTS

|                       |       |                     |       |
|-----------------------|-------|---------------------|-------|
| Double galette        | 2,00€ | Pommes de terre     | 2,00€ |
| Extra galette         |       | Extra potato        |       |
| Œuf                   | 2,00€ | Champignons         | 2,00€ |
| Extra egg             |       | Extra mushrooms     |       |
| Jambon                | 2,00€ | Crème fraîche       | 2,00€ |
| Extra ham             |       | Extra crème fraîche |       |
| Emmental              | 2,00€ | Tomates fraîches    | 2,00€ |
| Extra emmental cheese |       | Extra tomato        |       |
| Oignons composites    | 2,00€ | Burrata             | 4,00€ |
| Extra onion jam       |       | Extra burrata       |       |
| Lardons fumés         | 2,00€ | Poitrine fumée      | 2,00€ |
| Extra bacon lardons   |       | Extra smoked bacon  |       |

**23,95€**

## Menu suzette

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

*Choose one mixed galette OR Savory waffle (savoury)  
+ one side salad + one mixed crêpe OR Gourmet waffle (sweet)*

**19,95€**

## Menu Tradition

1 Galette Complète **ou** Pâturage **ou** Verdura **ou** Mère-grand + 1 Salade d'accompagnement + 1 Crêpe classique

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

**13,60€**

## Menu poussin

[4 à 10 ans inclus]

1 Galette classique au choix *1 classic galette (savoury)* + 1 Crêpe classique au choix *1 classic crêpe (sweet) + boisson*

*sirap à l'eau ou diabololo ou jus d'orange ou pomme ou ananas ou eau 50cl au choix  
+ drink (Water or lemonade with syrup or orange nectar or apple juice or pineapple nectar 50cl of water)*

**Gratuit\***

## Menu piou piou

[0 à 3 ans inclus]

**Demandez-le aux serveurs !\***

*A child-friendly menu can be provided free of charge to children under 4 years of age\*. Ask our waiters!*

**\*Sous réserve de consommer un repas adulte sur place.  
\*\*Must be accompanied by an adult ordering a meal in the restaurant.**

## LES GALETTES Classiques

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Galette œuf et jambon</b> <i>Ham and egg</i>                                       | <b>10,95€</b> |
| <b>Galette œuf et emmental</b> <i>Egg and Emmental cheese</i>                         | <b>10,95€</b> |
| <b>Galette jambon et emmental</b> <i>Ham and emmental cheese</i>                      | <b>11,50€</b> |
| <b>Galette complète</b> <i>Œuf, emmental, jambon<br/>Ham, emmental cheese and egg</i> | <b>12,95€</b> |

## LES GAUFRES SALÉES

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Gaufre façon pizza</b>   | <b>13,95€</b> |
| <i>Sauce tomate cuisinée au pesto, mozzarella, jambon aux herbes, olives noires, origan, basilic<br/>Tomato sauce cooked with pesto, mozzarella, herb-cured ham, black olives, oregano, basil</i>                   |               |
| <b>Gaufre complète</b>  | <b>14,50€</b> |
| <i>Lardons, emmental, pousses d'épinard, œuf, mayonnaise, ciboulette<br/>Bacon bits, Emmental cheese, baby spinach, egg, mayonnaise, chives</i>   |               |
| <b>Gaufre fromagère</b>    | <b>14,95€</b> |
| <i>Parmesan râpé, fourme d'Ambert, oignons fondants, persil, ciboulette<br/>Grated Parmesan, Fourme d'Ambert cheese, caramelized onions, parsley, chives</i>  |               |
| <b>Gaufre brunch</b>    | <b>14,95€</b> |
| <i>Ricotta, pousses d'épinard, œuf brouillé, mayonnaise, zeste de citron, ciboulette<br/>Ricotta cheese, baby spinach, scrambled egg, mayonnaise, lemon zest, chives</i>  |               |
| <b>Gaufre avocado</b>   | <b>15,50€</b> |
| <i>Guacamole, œuf brouillé, poitrine fumée, oignons frits, sirop d'érable, ciboulette<br/>Guacamole, scrambled eggs, bacon bits, fried onions, maple syrup, chives</i>  |               |
| <b>Gaufre italienne</b>   | <b>16,95€</b> |
| <i>Sauce tomate cuisinée au pesto, mozzarella, jambon aux herbes, buratta, olives noires, origan, basilic<br/>Tomato sauce cooked with pesto, mozzarella, herb-cured ham, burrata, black olives, oregano, basil</i> |               |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Salade d'accompagnement</b>   | <b>4,50€</b> |
| <i>Mélange de salades, oignons rouges, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise<br/>Mixed salad with red onions, chives, and strawberry balsamic vinaigrette</i> |              |

### LES SUPPLÉMENTS SUCRÉS

|                         |       |                     |       |
|-------------------------|-------|---------------------|-------|
| Glace vanille           | 2,90€ | Crème fouettée      | 1,70€ |
| Extra vanilla ice cream |       | Extra whipped cream |       |
| Coulis de fruits rouges | 1,70€ | Nutella®            | 1,70€ |
| Extra red fruit coulis  |       |                     |       |

## LES CRÊPES Classiques

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Crêpe au sucre</b> <i>Crêpe with sugar</i>   | <b>4,95€</b> |
| <b>Crêpe beurre sucre</b> <i>Crêpe with butter and sugar</i>                                | <b>5,95€</b> |
| <b>Crêpe à la confiture de fraise</b> <i>Crêpe with strawberry jam</i>                      | <b>6,50€</b> |
| <b>Crêpe au miel et citron</b> <i>Crêpe with honey and lemon</i>                            | <b>6,50€</b> |
| <b>Crêpe à la crème de marron</b> <i>Crêpe with chestnut cream</i>                          | <b>6,50€</b> |
| <b>Crêpe au Nutella®</b> <i>Crêpe with Nutella</i>  | <b>6,95€</b> |
| <b>Crêpe à la pâte à tartiner Spéculoos®</b> <i>Crêpe with Lotus Biscoff biscuit spread</i> | <b>6,95€</b> |
| <b>Crêpe au chocolat sauce maison</b> <i>Crêpe with homemade chocolate sauce</i>            | <b>6,95€</b> |

## LES CRÊPES en folie

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Les Délices</b>   | <b>14,95€</b> |
| <i>3 crêpes au sucre + sucre cassonade, sauce chocolat, confiture de fraise, crème fouettée avec des Smarties<br/>3 crêpes with sugar and brown sugar, chocolate sauce, strawberry jam, whipped cream and Smarties</i>   |               |
| <b>Les Gourmets</b>  | <b>16,50€</b> |
| <i>3 crêpes au sucre + sucre cassonade, caramel au beurre salé, brisures de Spéculoos, Nutella, crème fouettée avec des Smarties<br/>3 crêpes with sugar and brown sugar, salted caramel, Lotus Biscoff biscuit crumble, Nutella, whipped cream and Smarties</i> |               |
| <b>Crêpe supplémentaire</b> <i>Extra crêpe</i>   | <b>3,00€</b>  |

## Salades

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Salade de chèvre</b>   | <b>18,95€</b> |
| <i>Mélange de salades de saison, oignons composites, champignons, tomates cerises confites aux herbes, roulés de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise<br/>Mixed seasonal greens, mushrooms, onion jam, cherry tomato confit with herbs, goat's cheese, chives and strawberry balsamic vinaigrette</i> |               |
| <b>Salade gourmande</b>  | <b>18,95€</b> |
| <i>Mélange de salades, carottes râpées, pois chiche, fourme d'Ambert, lardons, poire, ciboulette et vinaigrette au cidre et au miel<br/>Mixed salad greens, grated carrots, chickpeas, Fourme d'Ambert cheese, bacon bits, pear, chives and cider and honey vinaigrette</i>  |               |
| <b>Salade poulet guacamole</b>   | <b>19,50€</b> |
| <i>Mélange de salades, roulés poulet guacamole, pomme, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise<br/>Mixed salad greens, chicken guacamole rolls, apple, herb-confit cherry tomatoes, chives, and strawberry balsamic vinaigrette</i>   |               |

## LES CRÊPES GOURMANDES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Crêpe chocolat maison et crème fouettée</b> <i>Crêpe with homemade chocolate sauce and whipped cream</i>  | <b>7,95€</b> |
| <b>Crêpe caramel salé</b> <i>Caramel au beurre salé et amandes effilées<br/>Salted caramel and flaked almonds</i>  | <b>7,95€</b> |
| <b>Crêpe fruits rouges</b> <i>Fruits rouges, coulis de fruits rouges et crème fouettée<br/>Red berries, red berry coulis, and whipped cream</i>  | <b>8,70€</b> |
| <b>Crêpe vanille Spéculoos</b> <i>Crème glacée vanille, pâte à tartiner Spéculoos et crème fouettée<br/>Vanilla ice cream, Spéculoos spread and whipped cream</i>  | <b>9,70€</b> |
| <b>Crêpe banane chocolat</b> <i>Banane, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées<br/>Banana, homemade chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds</i>   | <b>9,70€</b> |
| <b>Crêpe Dame Blanche</b> <i>Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées<br/>Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds</i>                             | <b>9,70€</b> |
| <b>Crêpe façon tatin</b> <i>Pommes façon tatin, brisures de galettes St-Michel, caramel au beurre salé et crème fraîche<br/>Tarte tatin-style apples, St Michel butter biscuit crumble, salted caramel and crème fraîche</i> | <b>9,70€</b> |

## LES GAUFRES SUCRÉES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gaufre sucre glace</b>  | <b>5,50€</b> |
| <b>Gaufre confiture de fraise</b>  | <b>6,50€</b> |
| <b>Gaufre à la pâte à tartiner Spéculoos</b>   | <b>6,95€</b> |
| <b>Gaufre Nutella®</b>   | <b>6,95€</b> |
| <b>Gaufre au chocolat sauce maison</b> <i>Homemade chocolate sauce</i>   | <b>6,95€</b> |
| <b>Gaufre chocolat et crème fouettée</b> <i>Sauce chocolat maison et crème fouettée<br/>Homemade chocolate sauce and whipped cream</i>   | <b>7,95€</b> |
| <b>Gaufre banane chocolat</b> <i>Banane, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées<br/>Banana, homemade chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i>                       | <b>9,70€</b> |
| <b>Gaufre pommes caramélisées</b> <i>Pommes façon tatin, crème glacée, caramel fleur de sel de Camargue<br/>Tatin-style apples, salted butter caramel ice cream</i>                              | <b>9,70€</b> |
| <b>Gaufre Dame Blanche</b> <i>Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées<br/>Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds</i> | <b>9,70€</b> |
| <b>Gaufre yaourt fruits rouges</b> <i>Yaourt à la grecque, fruits rouges, miel, menthe<br/>Greek yogurt, red berries, honey, mint</i>  | <b>9,70€</b> |