

LES COCKTAILS

Sans alcool

Petite baie	8,50€
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de gingembre <i>Cranberry juice, apple juice, ginger syrup</i>	
Belle ile	8,50€
Jus de pomme, sirop de framboise, limonade et jus de citron vert <i>Apple juice, raspberry syrup, lemonade and lime juice</i>	

Avec alcool

Big Apple	10,50€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Dry hard cider, Calvados, raspberry liqueur, apple and raspberry pieces</i>	
Big Apple, pichet de 1L	35,00€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Dry hard cider, Calvados, raspberry liqueur, apple and raspberry pieces</i>	
Mojito normand	10,50€
Calvados, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonnade, citron vert <i>Calvados, sparkling water, fresh mint, brown sugar, lime</i>	

Enfants



Tagada Fizz	5,50€
Limonade, sirop de fraise-bonbon et fraises Tagada <i>Lemonade, strawberry candy syrup, and Tagada strawberries</i>	
Ptit Pom	5,70€
Jus de pomme*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Apple juice*, raspberry syrup, apple and raspberry pieces</i>	
Le Pommier	5,70€
Jus de pomme*, jus d'orange*, nectar d'ananas*,grenadine <i>Apple juice*, orange juice*, pineapple nectar*,grenadine</i>	

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

POUR L'APÉRO

L'Apéri crêpes	10,50€
En chips, en blinis ou roulé au jambon emmental et roulé au chèvre miel, accompagnée de rillettes au jambon, de rillettes au saumon et de poivron mariné. Existe aussi en version blanc de poulet. <i>As chips, on blinis, or rolled with ham and Emmental, or with goat cheese and honey, served with ham rillettes, salmon rillettes and marinated bell peppers. Also available with chicken breast</i>	



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

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

Orangina 25cl	5,10€
Coca-Cola 33cl	5,10€
Original ou cherry	
Coca-Cola 33cl	4,95€
Sans sucre	
Sprite 25cl	5,10€
Fuzetea 25cl	4,95€
Pêche intense ou menthe citron	
Schweppes 25cl	4,95€
Agrum	
Oasis tropical 25cl	5,10€
Diabolo 25cl	4,90€
Sirop à l'eau 25cl	3,80€
Supplément sirop	1,00€
<i>Extra syrup</i>	

Les jus de fruits

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	5,40€
<i>La Passion du Verger</i>	
<i>100% pomme de France / apple from France</i>	
Jus de pomme pétillant	5,40€
<i>100% pomme de France / apple from France</i>	

Boissons maison

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



Les pressions

Panaché / Monaco	25cl	50cl
Heineken	4,95€	8,70€
Affligem	4,95€	8,70€
Affligem blanche	5,30€	9,10€
	5,30€	9,10€

Les bouteilles

Heineken 0.0 sans alcool 33cl	4,95€
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	4,50€
Thé ou Infusion	4,50€
<i>Tea or herbal tea</i>	
Supplément crème fouettée	1,50€
<i>Extra whipped cream</i>	
Notre café est 100% arabica	

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€	15,00€	20,00€
BLANC			
IGP Pays d'Oc blanc Les Cayolles	9,00€	15,00€	20,00€
ROUGE			
IGP Pays d'Oc rouge Les Cayolles	9,00€	15,00€	20,00€

LES APÉRITIFS

Kir breton 12cl	6,90€
Cidre et au choix : crème de mûre, de cassis, de pêche ou de framboise <i>Hard cider and blackberry, blackcurrant, peach or raspberry liqueur</i>	
Calvados 4cl	8,00€

LES CIDRES

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

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois	9,20€
Crèmes glacées vanille et café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème fouettée <i>Vanilla and coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or chocolate topping sauce and whipped cream</i>	
Dame blanche	9,20€
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées <i>Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds</i>	
Air de Bretagne	9,20€
Crèmes glacées vanille et caramel à la fleur de sel, sauce caramel, amandes effilées, crème fouettée <i>Vanilla and salted caramel ice cream, whipped cream, salted caramel sauce and flaked almonds</i>	

Douceur fruitée	9,50€
Crème glacée yaourt, sorbet framboise, fruits rouges, mangue, coulis de fruits rouges, crème fouettée <i>Yogurt ice cream, raspberry sorbet, red berries, mango, red berry coulis, whipped cream</i>	

Banana split	9,50€
Crèmes glacées vanille, fraise et chocolat, banane, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées <i>Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds</i>	

CRÈMES GLACÉES et sorbets



Coupe 2 boules 6,90€
2 scoops



Coupe 3 boules 8,50€
3 scoops

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar
<i>Madagascan vanilla</i>
Carnaval (Guimauve et dragées cacaotées)
<i>Marshmallow and cocoadredges)</i>
Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur
<i>Chocolate</i>
Café avec du café arabica de Colombie
<i>Coffee</i>
Caramel à la fleur de sel de Camargue
<i>Salted caramel</i>
Spéculoos
<i>Lotus Biscoff biscuit</i>
Menthe avec des éclats de chocolat noir
<i>Mint chocolate chip</i>
Carnaval (glace guimauve et dragées cacaotées)
<i>Marshmallow ice cream and cocoa dragees</i>

Fraise avec des morceaux de fraises
Strawberry

Yaourt
Yoghurt

Crème de marron
Chestnut

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

Nos crèmes glacées et sorbets plein fruit sont fabriqués en France. (hors glace yaourt).

Our whole fruit ice-creams and sorbets are ade in France. (except yoghurt ice cream).

LES GALETTES GOURMANDES

Galette du moment 14,50€
Demandez à votre serveur la recette du moment
Ask your server for the recipe of the day

Galette Verdura ricotta 13,50€
Epinards, ricotta, pomme de terre et emmental
Spinach, ricotta, potato, and Emmental cheese

Galette Mère-grand 14,95€
Emmental, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre
Bacon lardons, emmental cheese, mushrooms, potatoes and crème fraîche

Galette complète Jambon aux herbes, œuf et comté AOP 13,95€
Ham with herbs, comté AOP cheese and egg

Galette Campagnarde 15,50€
Jambon, demi tomates cerises confites aux herbes, oignons fondants, champignons, œuf, emmental
Ham, emmental cheese, Herb-roasted cherry tomato halves, Caramelized onions, mushrooms and egg

Galette Bergère Chèvre 14,95€
Chèvre, tomates cuisinées au pesto, miel, noix et œuf miroir
Goat cheese, tomatoes cooked with pesto, honey, walnuts and mirror egg

Galette Italienne 16,50€
Burrata, jambon aux herbes, tomate cuisinée au pesto, roquette et basilic
Burrata, ham with herbs, tomato cooked with pesto, arugula and basil

Galette Cocotte 15,50€
Émincé de filet de poulet rôti, champignons, crème fraîche, oignons fondants, emmental
Thinly sliced roast chicken fillet, emmental cheese, Caramelized onions, mushrooms and crème fraîche

Galette Façon Burger 16,50€
Steak haché VBF, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
Hamburger steak made with French beef, emmental cheese, Caramelized onions, egg, lettuce and cocktail sauce

Galette Montagnarde végétarienne 15,50€
Reblochon, pomme de terre, oignons fondants
Reblochon cheese, potatoes, fondant onions
Ajoutez de la poitrine fumée pour 1€

Galette Façon Burger XL 19,95€
2 steaks hachés VBF, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
Two hamburger steaks made with French beef, emmental cheese, Caramelized onions, egg, lettuce and cocktail sauce

Galette grand Large 16,50€
Saumon fumé, crevettes, œufs de lump, crème fraîche, citron et ciboulette
Smoked salmon, shrimp, lumpfish roe, crème fraîche, lemon, and chives

LES SUPPLÉMENTS

Double galette <i>Extra galette</i>	2,00€	Pommes de terre <i>Extra potato</i>	2,00€
Œuf <i>Extra egg</i>	2,00€	Champignons <i>Extra mushrooms</i>	2,00€
Jambon <i>Extra ham</i>	2,00€	Crème fraîche <i>Extra crème fraîche</i>	2,00€
Emmental <i>Extra emmental cheese</i>	2,00€	Tomates fraîches <i>Extra tomato</i>	2,00€
Oignons compotés <i>Extra onion jam</i>	2,00€	Saumon fumé <i>Extra smoked salmon</i>	3,00€
Lardons fumés <i>Extra bacon lardons</i>	2,00€	Poitrine fumée <i>Extra smoked breast</i>	2,00€

23,95€

Menu suzette

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

Choose one mixed galette (savoury) + one side salad + one mixed crêpe (sweet)

+ 2,50€ la galette Façon Burger XL

13,50€

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

*sirop à l'eau ou diabolito ou jus d'orange ou pomme ou ananas ou eau 50cl au choix
+ drink (Syrup with water, diabolito, orange juice, apple juice, pineapple juice or 50 cl of water, of your choice)*

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

Galette œuf et jambon 10,95€
Ham and egg

Galette œuf et emmental 10,95€
Egg and Emmental cheese

Galette jambon et emmental 11,50€
Ham and emmental cheese

Galette complète 12,95€
Œuf, emmental, jambon
Ham, emmental cheese and egg



LES Salades

Salade poulet guacamole 18,95€
Mélange de salades, roulés poulet guacamole, pomme, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Mixed salad greens, chicken guacamole rolls, apple, herb-confit cherry tomatoes, chives, and strawberry balsamic vinaigrette

Salade de chèvre 17,95€
Mélange de salades de saison, oignons compotés, champignons, tomates cerises confites aux herbes, roulé de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Mixed seasonal greens, mushrooms, onion jam, cherry tomato confit with herbs, goat's cheese, chives and strawberry balsamic vinaigrette

Salade au saumon fumé 19,50€
Mélange de salades de saison, saumon fumé, avocat, concombre, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Mixed seasonal greens, smoked salmon, avocado, cucumber, cherry tomato confit with herbs, chives and strawberry balsamic vinaigrette

Salade d'accompagnement 4,60€
Mélange de salade, oignon rouge, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Mixed salad with red onion, chives, and strawberry balsamic vinaigrette

LES CRÊPES Classiques

Crêpe au sucre 4,95€
Crêpe with sugar

Crêpe beurre sucre 5,95€
Crêpe with butter and sugar

Crêpe à la confiture de fraise 6,50€
Crêpe with strawberry jam

Crêpe au miel et citron 6,50€
Crêpe with honey and lemon

Crêpe aux Smarties et crème fouettée 6,50€
Crêpe with Smarties and whipped cream

Crêpe au Nutella 6,95€
Crêpe with Nutella

Crêpe à la pâte à tartiner Spéculoos 6,50€
Crêpe with Lotus Biscoff biscuit spread

Crêpe au chocolat 6,95€
Crêpe with chocolate

LES SUPPLÉMENTS

Glace vanille <i>Extra vanilla ice cream</i>	2,90€	Crème fouettée <i>Extra whipped cream</i>	1,70€
Coulis de fruits rouges <i>Extra red fruit coulis</i>	1,70€		

LES CRÊPES en folie

Les Délices 14,50€
3 crêpes au sucre + sucre cassonade, sauce chocolat, confiture de fraise, crème fouettée avec des Smarties
3 crêpes with sugar and brown sugar, chocolate sauce, strawberry jam, whipped cream and 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 crêpes with sugar and brown sugar, salted caramel, Lotus Biscoff biscuit crumble, Nutella, whipped cream and Smarties

Crêpe supplémentaire 3,00€
Extra crêpe

LES CRÊPES GOURMANDES

Crêpe chocolat et crème fouettée 7,95€
Crêpe with chocolate sauce and whipped cream

Crêpe caramel salé 7,95€
Caramel au beurre salé et amandes effilées
Salted caramel and flaked almonds

Crêpe fruits rouges 8,50€
Fruits rouges, coulis de fruits rouges et crème fouettée
Red berries, red berry coulis, and whipped cream

Crêpe vanille Spéculoos 9,50€
Crème glacée vanille, pâte à tartiner Speculoos et crème fouettée
Vanilla ice cream, Speculoos spread and whipped cream

Crêpe banane chocolat 9,50€
Banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées
Banana, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds

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

Crêpe façon tatin 9,50€
Pommes façon tatin, brisures de galettes St-Michel, caramel au beurre salé et crème fraîche
Tarte tatin-style apples, St Michel butter biscuit crumble, salted caramel and crème fraîche

Parce que Suzette prend soin de vous :

