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 1L 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

Tagada Fizz 5,20€
Limonade, sirop de fraise-bonbon et fraises Tagada
Limonade, Bonbon-Erdbeersirup und Tagada-Erdbeeren

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*

POUR L'APÉRO

L'Apéri crêpes 9,95€
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
En chips, auf Blinis oder als Rolle mit Emmentaler-Schinken und als Rolle mit Ziegenkäse und Honig, serviert mit Schinkenrillettes, Lachs-Rillettes und marinierten Paprika.
Auch mit Hähnchenbrust erhältlich.

LES BOISSONS fraîches

Les eaux

	33cl	50cl	1l
Evian	-	4,40€	6,40€
Badoit verte	-	4,60€	6,60€
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 4,80€

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 30cl 5,00€

Thé glacé 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 27,5cl	Bouteille 75cl
Notre cave		
Cidre bolée d'Armorique [doux]	5,50€	14,00€
Cidre bolée d'Armorique [brut]		14,00€
Cidre Kerisac cuvée spéciale [doux]		15,00€
Charnu et racé		
Cidre artisanal Fournier [brut ou doux]		15,00€

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois 8,95€
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 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

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 9,50€
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
Carnaval (glace guimauve et dragées cacaotés)
Marshmallow-Eis und Kakao-Dragees
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).

© Manitoba HS.

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

LES GALETTES GOURMANDES

Galette du moment — **14,50€**
Demandez à votre serveur la recette du moment
Fordern Sie Ihren aktuellen Empfänger auf

Galette Verdura ricotta — **12,95€**
Epinards, ricotta, pomme 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 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, demi tomates cerises confites aux herbes, oignons fondants, champignons, œuf, emmental
Schinken, halbgetrocknete Kirschtomaten mit Kräutern, geschmolzene Zwiebeln, champignons, ei (freilandhaltung), emmentaler

Galette Bergère Chèvre — **14,50€**
Chèvre, tomate cuisinée au pesto, miel, noix et oeuf miroir
Ziegenkäse, in Pesto gekochte Tomaten, Honig, 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 fondants, emmental
Gebratene hähnchenbruststreifen, champignons, rahm, geschmolzene Zwiebeln, emmentaler

Galette Façon Burger — **15,95€**
Steak haché VBF, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
Hacksteak (französisches rindfleisch), geschmolzene Zwiebeln, 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 fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
2 hacksteaks (französisches rindfleisch), geschmolzene Zwiebeln, ei (freilandhaltung), emmentaler und cocktailsauce, salat

Galette grand Large — **15,95€**
Saumon fumé, crevettes, œufs de lump, crème fraîche, citron et ciboulette
Räucherlachs, Garnelen, Lumpfischrogen, Crème fraîche, Zitrone und Schnittlauch

LES SUPPLÉMENTS

Double galette *Doppelter pfannkuchen*	2,00€	Pommes de terre *Extraportion kartoffel*	2,00€
Œuf *Extraportion ei*	2,00€	Champignons *Extraportion Pilze*	2,00€
Jambon *Extraportion 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 beilagensalat + 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 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

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 — **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 — **12,50€**
Œuf, emmental, jambon
Ei, emmentaler, schinken

LES Salades

Salade poulet guacamole — **18,50€**
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

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
Salatmix der saison, zwiebelkompott, Pilze, in kräutern eingelegte cherry-tomate, toasts mit warmem ziegenkäse, schnittlauch, Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette

Salade au saumon fumé — **18,95€**
Mélange de salades de saison, saumon fumé, avocat, concombre, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Salatmix der saison, räucherlachs, avocado, gurke, in kräutern eingelegte cherry-tomate, schnittlauch, Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette

Salade d'accompagnement — **4,60€**
Mélange de salades de saison, oignons rouges, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Salatmix der saison, rote zwiebelringe, schnittlauch, mit Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette

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 et crème fouettée — **5,95€**
Pfannkuchen mit Smarties und Schlagsahne

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€
Coulis de fruits rouges *Rote Fruchtsoße*	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 fruits rouges — **7,95€**
Fruits rouges, coulis de fruits rouges et crème fouettée
Rote Früchte, rote Früchtesauce und Schlagsahne

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

Parce que Suzette prend soin de vous :

BŒUF FRANÇAIS · BŒUF FRANÇAIS · FARINE LOCALE · FARINE LOCALE · PÂTE FAITE MAISON

© : Manitoba. HS.