

LES COCKTAILS

Sans alcool

Petite baie	8,00€
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop de gingembre <i>Cranberry juice, apple juice, ginger syrup</i>	
Belle ile	8,00€
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	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

Orry	5,20€
Limonade, sirop fraise bonbon <i>Lemonade and strawberry candy syrup</i>	
Ptit Pom	5,50€
Jus de pomme*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Apple juice*, raspberry syrup, apple and raspberry pieces</i>	
Le Pommier	5,50€
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

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 Original, sans sucre ou cherry	4,90€
Sprite 25cl	4,90€
Fuzetea 25cl Pêche intense ou menthe citron	4,90€
Schweppes 25cl Agrum	4,90€
Oasis tropical 25cl	4,90€
Diabolo 25cl	4,80€
Sirop à l'eau 25cl	3,60€
Supplément sirop <i>Extra syrup</i>	1,00€

Les jus de fruits

	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	
<i>100% pomme de France / apple from France</i>	
Jus de pomme pétillant	5,30€
<i>100% pomme de France / apple from France</i>	

Boissons maisons

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 <i>Tea or herbal tea</i>	4,50€
Supplément crème fouettée <i>Extra whipped cream</i>	1,50€
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 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>	6,50€
Calvados 4cl	8,00€

LES CIDRES

En pression	
Bolée d'Armorique [brut]	4,95€
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€
<i>Charnu et racé</i>	
Cidre artisanal Viard [doux]	15,00€
<i>Fruité et gourmand</i>	

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois	8,95€
Crèmes glacées vanille et café ou chocolat, sauce café, crème fouettée <i>Vanilla and coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or chocolate topping sauce and whipped cream</i>	
Dame blanche	8,95€
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées <i>Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds</i>	
Air de Bretagne	8,95€
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>	
Coupe Yaourt framboise Speculos	9,50€
Crème glacée yaourt, framboises, sauce caramel salé et spéculoos <i>Yoghurt ice cream, raspberries, salted caramel sauce and speculoos</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 6,50€
2 scoops



Coupe 3 boules 7,90€
3 scoops

Crèmes glacées

Vanille bourbon
de Madagascar

Madagascan vanilla

Carnaval (Guimauve et
dragées cacaotés)
Marshmallow and cocoadredges)

Chocolat noir à 70%
de cacao d'Équateur
Chocolate

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

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).*

Parce que Suzette prend soin de vous :

LES GALETTES GOURMANDES

Galette Mère-grand Emmental, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre <i>Bacon lardons, emmental cheese, mushrooms, potatoes and crème fraîche</i>	14,50€
Galette complète Jambon aux herbes, œuf et comté AOP <i>Ham with herbs, comté AOP cheese and egg</i>	13,50€
Galette Campagnarde Jambon, tomates, oignons compotés, champignons, œuf, emmental <i>Ham, emmental cheese, tomatoes, onion jam, mushrooms and egg</i>	14,95€
Galette Bergère Chèvre Chèvre, tomate cuisinée au pesto, oignons compotés, noix et oeuf miroir <i>Goat cheese, tomato cooked in pesto, stewed onions, walnut and mirror egg</i>	14,50€
Galette Italienne Burrata, jambon aux herbes, tomate cuisinée au pesto, roquette et basilic <i>Burrata, ham with herbs, tomato cooked with pesto, arugula and basil</i>	15,95€
Galette Cocotte Émincé de filet de poulet rôti, champignons, crème fraîche, oignons compotés, emmental <i>Thinly sliced roast chicken fillet, emmental cheese, onion jam, mushrooms and crème fraîche</i>	14,95€
Galette Façon Burger Steak haché VBF, oignons compotés, œuf, emmental, sauce cocktail et salade <i>Hamburger steak made with French beef, emmental cheese, onion jam, egg, lettuce and cocktail sauce</i>	15,95€
Galette Montagnarde végétarienne Reblochon, pomme de terre, oignons fondants <i>Reblochon cheese, potatoes, fondant onions</i> Ajoutez de la poitrine fumée pour 1€ de plus	14,95€

Galette Façon Burger XL 2 steaks hachés VBF, oignons compotés, œuf, emmental, sauce cocktail et salade <i>Two hamburger steaks made with French beef, emmental cheese, onion jam, egg, lettuce and cocktail sauce</i>	19,50€
Galette grand Large Saumon fumé, crème fraîche, jus de citron et aneth <i>Smoked salmon, crème fraîche and dill</i>	15,95€

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 de Paris <i>Extra French-style 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 Belle Maraichère salad + one mixed crêpe (sweet)

+ 2,50€ la galette Façon Burger XL

LES GALETTES Classiques

Galette œuf et jambon de Paris <i>French-style ham and egg</i>	9,95€
Galette jambon de Paris et emmental <i>French-style ham and emmental cheese</i>	10,95€
Galette complète Œuf, emmental, jambon de Paris <i>French-style ham, emmental cheese and egg</i>	12,50€



LES Salades

Salade Caesar Salade romaine, émincés de poulet rôti, tomates cerises, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons, sauce caesar <i>Romaine lettuce, thinly sliced roast chicken, cherry tomatoes, egg, Grana Padano AOP shavings, croutons, caesar salad dressing</i>	18,50€
Salade de chèvre Mélange de salades de saison, oignons compotés, lardons fumés, tomates cerises confites aux herbes, roulé de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette cassis framboise <i>Mixed seasonal greens, smoked bacon lardons, onion jam, cherry tomato confit with herbs, goat's cheese, chives and raspberry blackcurrant vinaigrette</i>	17,95€
Salade au saumon fumé Mélange de salades de saison, saumon fumé, avocat, concombre, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette, vinaigrette cassis framboise <i>Mixed seasonal greens, smoked salmon, avocado, cucumber, cherry tomato confit with herbs, chives and raspberry blackcurrant vinaigrette</i>	18,95€
Salade d'accompagnement Mélange de salades de saison, oignons rouges, ciboulette <i>Mixed seasonal greens, red onion, chives</i>	4,60€

12,95€

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 diabolo ou jus ou eau 50cl au choix)
+ drink (water syrup or diablo or juice or 50cl water of your choice)*

LES CRÊPES Classiques

Crêpe au sucre <i>Crêpe with sugar</i>	4,95€
Crêpe beurre sucre <i>Crêpe with butter and sugar</i>	5,50€
Crêpe à la confiture de fraise <i>Crêpe with strawberry jam</i>	5,95€
Crêpe au miel et citron <i>Crêpe with honey and lemon</i>	5,95€
Crêpe aux Smarties <i>Crêpe with Smarties</i>	5,95€
Crêpe au Nutella <i>Crêpe with Nutella</i>	6,95€
Crêpe à la pâte à tartiner Spéculoos <i>Crêpe with Lotus Biscoff biscuit spread</i>	6,50€
Crêpe au chocolat <i>Crêpe with chocolate</i>	6,95€

LES SUPPLÉMENTS			
Glace vanille <i>Extra vanilla ice cream</i>	2,90€	Crème fouettée <i>Extra whipped cream</i>	1,70€

LES CRÊPES en folie

Les Délices 3 crêpes au sucre + sucre cassonade, sauce chocolat, confiture de fraise, crème fouettée avec des Smarties <i>3 crêpes with sugar and brown sugar, chocolate sauce, strawberry jam, whipped cream and Smarties</i>	13,95€
Les Gourmets 3 crêpes au sucre + sucre cassonade, caramel au beurre salé, brisures de Spéculoos, Nutella, crème fouettée avec des Smarties <i>3 crêpes with sugar and brown sugar, salted caramel, Lotus Biscoff biscuit crumble, Nutella, whipped cream and Smarties</i>	15,50€
Crêpe supplémentaire <i>Extra crêpe</i>	2,50€

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 CRÊPES GOURMANDES

Crêpe chocolat et crème fouettée <i>Crêpe with chocolate sauce and whipped cream</i>	7,50€
Crêpe caramel salé Caramel au beurre salé et amandes effilées <i>Salted caramel and flaked almonds</i>	7,50€
Crêpe vanille Spéculoos Crème glacée vanille, pâte à tartiner Speculoos et crème fouettée <i>Vanille ice cream, Speculoos spread and whipped cream</i>	9,20€
Crêpe banane chocolat Banane, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>Banana, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds</i>	9,20€
Crêpe dame blanche Crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds</i>	9,20€
Crêpe façon tatin Pommes façon tatin, brisures de galettes St-Michel, caramel au beurre salé et crème fraîche <i>Tarte tatin-style apples, St Michel butter biscuit crumble, salted caramel and crème fraîche</i>	9,20€

