

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	11,00€
Cidre brut, Calvados, crème de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Dry hard cider, Calvados, raspberry liqueur, apple and raspberry pieces</i>	
Big Apple, pichet de 1L	39,00€
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	11,00€
Calvados, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade, citron vert <i>Calvados, sparkling water, fresh mint, brown sugar, lime</i>	
Brise de sureau	12,00€
Liqueur de fleur de sureau Saint Germain, cidre brut, crème de pêche <i>Saint Germain elderflower liqueur, dry cider, peach cream</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	6,00€
Jus de pomme*, sirop de framboise, morceaux de pommes et de framboises <i>Apple juice*, raspberry syrup, apple and raspberry pieces</i>	
Le Pommier	6,00€
Jus de pomme*, jus d'orange*, nectar d'ananas*, grenadine et fraises Tagada <i>Apple juice*, orange juice*, pineapple nectar*, grenadine and Tagada strawberries</i>	

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

POUR L'APÉRO

Mini gaufres au cheddar et rillettes de sardines	9,50€
<i>With cheddar cheese and sardine rillettes</i>	

*Jambon de porc ou poulet
*VBF = Viande bovine française
Végétarien
*Farine 100% blé noir

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

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 / apple from France	

Boissons maisons	
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 blanche	5,20€	6,70€	8,95€
Affligem	5,30€	6,80€	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 ! <i>Tea or herbal tea - Ask for our selection !</i>	
Grand café crème	4,70€
Cappuccino	4,95€
Latte	4,95€
Chocolat chaud	4,95€
Chocolat viennois	5,95€
Supplément crème fouettée Extra whipped cream	1,50€

LES Vins

En bouteille	Verre 15cl	Bouteille 75cl	
ROSÉ IGP Méditerranée Provenance	6,70€	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 <i>Hard cider and blackberry, blackcurrant, peach or raspberry liqueur</i>	
Calvados 4cl	8,00€

LES CIDRES

En pression	La bolée 20cl	Le pichet 50cl
Bolée d'Armorique [brut]	4,95€	8,95€
Notre cave	Bouteille 27,5cl	Bouteille 75cl
Cidre bolée d'Armorique [doux]	5,50€	14,00€
Cidre bolée d'Armorique [brut]		14,00€
Cidre Kerisac cuvée spéciale [doux]		16,00€
<i>Charnu et racé</i>		
Cidre artisanal Fournier [brut ou doux]		15,00€

LES Coupes glacées

Café ou chocolat liégeois	9,30€
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	9,30€
Crème glacée vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes effilées <i>Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and flaked almonds</i>	
Air de Bretagne	9,30€
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 fruits, mango, red fruit coulis, whipped cream</i>	
Banana split	9,95€
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>	

Coupe glacée enfant

Coupe Ourson	6,50€
Crèmes glacées vanille et chocolat, sauce chocolat maison, ours en guimauve <i>Vanilla and chocolate ice creams, homemade chocolate sauce, marshmallow bears</i>	

CRÈMES GLACÉES et sorbets



Coupe 2 boules
2 scoops



Coupe 3 boules
3 scoops

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar <i>Madagascan vanilla</i>	Glace Nutty avec du chocolat au lait aux noisettes Gianduja <i>Nutty ice cream with Gianduja hazelnut milk chocolate</i>
Chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur <i>Chocolate</i>	Yaourt
Café avec du café arabica de Colombie <i>Coffee</i>	Sorbets
Caramel à la fleur de sel de Camargue <i>Salted caramel</i>	Framboise avec des morceaux de framboises <i>Raspberry sorbet</i>
Menthe avec des éclats de chocolat noir <i>Mint chocolate chip</i>	Citron jaune avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile <i>Lemon sorbet</i>
Carnaval (glace guimauve et dragées cacaotées) <i>Marshmallow ice cream and cocoa dragees</i>	Fruits de la passion avec des morceaux de mangue <i>Fruits of passion sorbet with pieces of mango</i>
Fraise avec des morceaux de fraises <i>Strawberry</i>	Mangue avec des morceaux de mangue <i>Mango with mango pieces</i>

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

- Galette Verdura ricotta** 13,50€
Epinards, ricotta, pommes de terre et emmental
Spinach, ricotta, potato, and Emmental cheese
- Galette complète Suzette** 13,95€
Jambon* aux herbes, œuf, et comté AOP et salade
Ham with herbs, comté AOP cheese and egg and lettuce*
- Galette Mère-grand** 14,50€
Emmental, lardons, champignons, crème fraîche, pommes de terre
Bacon bits, emmental cheese, mushrooms, potatoes and crème fraîche
- Galette Pâturage** 14,50€
Chèvre, fourme d'ambert, crème fraîche, poire, figues séchées, ciboulette
Goat cheese, Fourme d'Ambert cheese, crème fraîche, pear, dried figs, chives
- Galette du moment** 14,50€
Demandez à votre serveur la recette du moment
Ask your waiter for the recipe of the day
- Galette Campagnarde** 14,95€
Jambon*, tomates, miel, champignons, œuf, emmental
Ham, emmental cheese, tomatoes, caramelized onions, mushrooms and egg*
- Galette Cocotte** 14,95€
Émincés 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 Montagnarde** 14,95€
Reblochon, pommes de terre, oignons fondants
Reblochon cheese, potatoes, caramelized onions
- Galette Italienne** 16,95€
Burrata, jambon* aux herbes, tomates cuisinées au pesto, roquette et basilic
Burrata, ham with herbs, tomato cooked with pesto, arugula and basil*

- Galette Façon Burger** 16,95€
Steak haché VBF*, oignons fondants, œuf, emmental, sauce cocktail et salade
French ground beef, emmental cheese, caramelized onions, egg, lettuce and cocktail sauce
Pour les gourmands, un format XL pour seulement 3€ de plus

- 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 Océane** 15,95€
Rillettes de sardines, crème fraîche, sardines, citron, ciboulette
Sardine rillettes, crème fraîche, sardines, lemon, chives

LES SUPPLÉMENTS

Double galette	2,00€	Pommes de terre	2,00€
Extra galette		Extra potato	
Œufs plein air français	2,00€	Champignons	2,00€
French free-range 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 compotés	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 + one side salad + one mixed crêpe OR Gourmet waffle (sweet)

19,50€

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

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 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 or 50cl 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*** 9,95€
Ham and egg*
- Galette œuf et emmental** 9,95€
Egg and Emmental cheese
- Galette jambon* et emmental** 10,95€
Ham and emmental cheese*
- Galette complète** 12,50€
Œuf, emmental, jambon*
Ham, emmental cheese and egg*

LES GAUFRES SALÉES

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

- Salade d'accompagnement** 4,50€
Mélange de salades, oignons rouges, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Mixed salad with red onions, chives, and strawberry balsamic vinaigrette

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

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

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 crêpes with sugar and brown sugar, homemade 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 Extra crêpe 2,50€

LES Salades

- Salade de chèvre** 18,60€
Mélange de salades, oignons compotés, champignons, tomates cerises confites aux herbes, roulés de chèvre, miel, ciboulette, vinaigrette balsamique fraise
Mixed greens, mushrooms, onion jam, cherry tomato confit with herbs, goat's cheese, chives and strawberry balsamic 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
Mixed salad greens, grated carrots, chickpeas, Fourme d'Ambert cheese, bacon bits, pear, chives and cider and honey vinaigrette
- Salade poulet guacamole** 18,95€
Mélange de salades, roulés poulet guacamole, pomme, tomates cerises confites aux herbes, ciboulette et vinaigrette balsamique fraise
Mixed salad, chicken guacamole rolls, apple, cherry tomatoes confit with herbs, chives, and strawberry balsamic vinaigrette

LES CRÊPES GOURMANDES

- Crêpe chocolat maison et crème fouettée** 7,95€
Crêpe with homemade chocolate sauce and whipped cream
- Crêpe caramel salé** 7,50€
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 maison, crème fouettée, amandes effilées
Banana, homemade chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds
- Crêpe Dame Blanche** 9,50€
Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées
Vanilla ice cream, homemade 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

LES GAUFRES SUCRÉES

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