



NOS GALETTES DE SARRASIN (sans gluten)

	<u>Galette Classique</u>	<u>Façon Salade</u>
Jambon Prince de Paris, Œuf bio extra frais & Comté	9	11,5
Œuf bio extra frais, Comté & Shiitakés	9	11,5
Chèvre cendré, Confit d'oignons, Pommes, Pousses d'épinard, Noix & Miel	11	13.5
Andouille de Guémené, Pommes, Comté & Crème moutarde à l'ancienne & Miel	11	13.5
Burratina, Confit d'oignons, Tomates séchées, Pousses d'épinard, Pesto & Pignons de pin	12	14.5
Jambon truffé, Poêlée de Shiitakes & Comté	12,5	15
Galette Saucisse de GIGI, Confit d'oignons, Mesclun, Comté, Crème moutarde & Miel	12,5	15
Galette Saumon Frais Fumée, Tzatziki.	12,5	15
Morbier, Confit d'oignons, Lard Grillé, Pickles	11	13,5
Et en accompagnement...		
... Notre petite salade de saison au vinaigre de cidre	4	

A partager (seulement le week-end)

Nos maki Breton 10 € (saumon fumé ou Comté - Jambon)

NOS CREPES SUCREES

	<u>Crêpe Classique</u>	<u>Façon Pancakes</u>
Beurre sucre cassonade & citron vert	4	6.5
La « Crêpe GIGI » Base Sarrasin & Chantilly à la rose <i>« La crêpe Gigi, c'est une fine couche de sarrasin saisie dessus-dessous parsemée de pétales de rose tièdes, c'est délicieux ! » (M-A. Chazel « Les Bronzés font du ski », 1979)</i>	5	7.5
Nutella	5	7.5
Confiture Maison	5	7.5
Caramel au beurre salé maison	6	8.5
Chocolat noir & éclats de noisettes	6	8.5
Pommes Caramélisées Spéculoos & Chantilly	8,5	11
Poires, Chocolat noir, glace Vanille & amandes caramélisées	8,5	11
Façon « Paris Brest » Crème pralinée maison, glace vanille & Pralins	9	11,5
Suppléments : Miel, crème de marron, sirop d'érable, Chantilly, ...	2	

Café Gourmand

Café Illy, mini pancakes, Chocolat & Caramel

8

NOS GLACES ARTISANALES

(Vanille, Chocolat, Fraise, yaourt, Poire, Chocolat, Sarazin grillé, caramel à la fleur de sel, mangue, citron)

1 Boule 3 € / 2 Boules 6 € / 3 Boules 7,5 €

TVA et service compris. Prix en TTC. CB acceptée. Tickets restaurants acceptés aux déjeuners hors week-ends et jours fériés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

<i>EAU PLATE ou GAZEUSE</i>	6
<i>Saint George 1l ou Chateldon 75cl</i>	
<i>SODAS (33cl)(Perrier, Coca ou Coca Zéro)</i>	5
<i>LIMONADE BIO « ELIXIA » (33cl)</i>	4,5
<i>TONIC WATER FEVER TREE (20cl)</i>	4,5
<i>JUS DE POMME BIO (25cl)</i>	4,5
<i>JUS DE POMME-FRAMBOISE-GROSEILLE BIO 25 cl</i>	4,5
<i>JUS DE POMME ET COING BIO 25 cl</i>	4,5
<i>JUS DE POMME BIO PETILLANT (33cl)</i>	6
<i>JUS DE FRUIT ALAIN MILLIAT</i>	5,5
<i>TOMATE OU PAMPLEMOUSSE (33cl)</i>	
<i>SIROP MONIN (25cl)</i>	2
<i>THÉ GLACÉ, CAFÉ GLACÉ</i>	4,5

BOISSONS CHAUDES

Jusqu'à 18h

<i>EXPRESSO, NOISETTE, AMERICAIN, ALLONGÉ</i>	2,5
<i>AMERICANO</i>	2,5
<i>CAFE CREME</i>	4,5
<i>CAPPUCINO, MACHIATO</i>	5
<i>THE (Thé vert menthe, Earl Grey ou Infusion verveine)</i>	4,5
<i>CHOCOLAT CHAUD MAISON</i>	5
<i>LAIT CHAUD</i>	4
<i>CAFÉ GOURMAND</i>	8

BIERES DECK & DONOHUE

<i>BLONDE #TROUBLE 33cl</i>	5
<i>IPA 33cl</i>	5

POIRE

<i>SASSY « Le Vertueux »</i>	<u>33cl</u>	<u>75cl</u>
	7	
<i>Domaine du Tertre BIO</i>		22

CIDRES

<i>ROSE DOUX SASSY « La Sulfureuse »</i>	6	
<i>EXTRA SEC SASSY « Small Batch »</i>	6	
<i>BRUT bio Fils de Pømmes « Le Sauvage »</i>	6	
<i>BRUT ACIDULE bio Domaine du Tertre</i>		16
<i>BRUT EXTRA SEC Domaine Cécillon, «Divona »</i>		19
<i>DEMI SEC Domaine Cécillon, «Nantosuelta »</i>		21
<i>DOUX CIDRERIE DU VULCAIN, « Premiers Emois », 2016</i>		39
<i>BRUT ARTISANAL Cidrerie de Prat Rouz</i>	4(12cl)	13

VINS

	12 cl	50cl	75cl
<i>Chenin / VDF « Attention Chenin Méchant » 2020 Domaine Réau</i>	6	23	31
<i>Pinot Noir / « I Fratelli » 2017</i>	6.5	25	34
<i>Grenache, Cinsault / Lubéron 2020 Château Fonvert</i>	5.5	22	29

TVA et service compris. Prix en TTC. CB acceptée. Tickets restaurants acceptés aux déjeuners hors week-ends et jours fériés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EN BLANC / WHITE WINES

	<u>12c1</u>	<u>50c1</u>	<u>75c1</u>
LOIRE			
<i>Sauvignon / Vin de France « Vin Blanc » 2019 Clos Tue Boeuf</i>	5.5	22	29
<i>Chenin / Vin de France « Attention Chenin Méchant » 2018 Domaine Réau</i>	6	23	31
<i>Melon de Bourgogne / Muscadet S&M « La Mer » 2018 Domaine de la Fessardière</i>	6	23	31
<i>Sauvignon / Sancerre « Sur le Fort » 2017 Domaine Fouassier</i>	7.5	28	36

BERGERAC / SUD

<i>Sémillon / Vin de France « Splash ! » 2019 Pétillant Naturel</i>			36
<i>Petit Manseng, Petit Courbu, Gros Manseng / Jurançon Sec, 2014 Domaine de Souch</i>			46

BOURGOGNE

<i>Chardonnay / Mâcon Solutré Pouilly « Agrumes » 2019 Domaine Vaupré</i>	6	23	31
<i>Chardonnay / Chablis 2018 Domaine Oudin</i>	7.5	28	36
<i>Chardonnay / Hautes-Côtes de Beaune 2018 Domaine Chevrot</i>			39
<i>Chardonnay / Pouilly-Fuissé « Bélemnite » 2018 Domaine Vaupré</i>			41
<i>Chardonnay / Bourgogne 2018 Frederic Cassard</i>			69
<i>Chardonnay / Beaunes 1er cru 2016 « Les reversées » Dominique Laurent</i>			70
<i>Chardonnay / Pouilly-Fuissé 2014 Maison Valette</i>			74
<i>Chardonnay / Pernand Vergelesses « La Morand » 2018 Chantereves</i>			77
<i>Chardonnay / Meursault 1er cru « Les Poruzots » 2012 Dominique Laurent</i>			105

GRÈCE

<i>Muscat blanc / « Livia » 2018 Sous le Végétal</i>			39
--	--	--	----

EN ROSÉ / ROSÉ WINES

<i>Grenache, Cinsault / Lubéron 2019 Château Fonvert</i>	5.5	22	29
--	-----	----	----

EN ROUGE / RED WINES

RHÔNE / JURA

<i>Gamay / Morgon « Côte du Py » 2017 Domaine Jean Foillard</i>			43
<i>Pinot noir / Jerome Arnoult / Revelation 2015</i>			34

CORSE / SUD

<i>Pinot Noir / « I Fratelli » 2017</i>	6.5	25	34
<i>Cinsault / « Cuve n°5 » 2019 Domaine Fond Cyprés</i>			31

CHAMPAGNE

		<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier / Louis Nicaise Premier Cru</i>		29	51
<i>Pinot Noir, Chardonnay / Louis Nicaise – Rosé Premier Cru</i>			55
<i>Chardonnay, Pinot Noir / Ambonnay – Grand Cru de Champagne 2013</i>			95

DIGESTIFS (4cl)

WHISKY

Nikka From the Barrel (Japon)	10
Nikka Coffey Grain (Japon)	11
NikkaYoichi Single Malt (Japon)	14
Ledaig Very Cloudy 2008 (Ecosse – Highlands)	14
Glenkinchie 12 ans (Ecosse - Lowlands)	12
Clynelish 14 ans (Ecosse - Highlands)	13
Single Minded Speyside 15 ans – D. Laing (Ecosse - Speyside)	14
Old Pulteney Flotilla 2008 (Ecosse - Highlands)	10
Ardbeg 10 ans (Ecosse - Islay)	12
Lagavulin Distillers Edition (Ecosse - Islay)	19

Kavalan Ex-Sherry Oak (Taïwan) 17

Armorik 10 ans (France) 11

RHUM

Rum Nation – Demerara Solera N14 (Guyana)	10
Rhum Rhum – PMG (Marie-Galante)	10

GIN

Gunroom 12 – Botanicals (Angleterre) 11

VODKA

Vestal – Potato (Pologne) 8

COGNAC

LMDW by Frapin (France)	8
Leyrat – Cognac fin des bois (France)	10

CALVADOS

Christian Drouin Selection AOC (France) 8

PASTIS

Sélection du moment (France) 5

BAS ARMAGNAC

Château de Bordeneuve VSOP (France) 11

LIQUEURS

Nardini – Acqua di Cedro (Italie)	7
Choya – Classic (Japon)	7