



du mardi au dimanche

OUVERT EN CONTINU

de 12h à 17h30

TOUTES NOS CRÊPES SONT AUSSI A EMPORTER !

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.

**Nous portons une attention toute particulière au choix de
nos produits artisanaux et de saison :**

Les Farines bio des Moulins Bourgeois (Seine et Marne)

Les Œufs bio extra frais de Madame Pigeon (Essonne)

Le Jambon artisanal Prince de Paris (Paris)

Le Beurre demi-sel de la Maison Bordier (Bretagne)

**Tous nos produits sont frais et cuisinés maison
par notre chef qui détourne la galette traditionnelle
selon les saisons et sous 3 formes :**

Les galettes et crêpes au FORMAT CLASSIQUE,
Les « FAÇON SALADE » dans un bol en sarrasin pour les salées,
Les « FAÇON PANCAKE » pour les sucrées.

**« Vous avez d'la pâte ? Vous avez du suc' ?
Alors avec la pâte vous faites une crêpe et pis vous
mettez du suc' dessus ! »**

Gilbert, Les Bronzés font du ski, 1979

Jambon Prince de Paris, Œuf bio extra frais & Comté	10
Œuf Bio extra frais, comté & Shitakes	10
Chèvre cendré, Confit d'oignons, Pommes, Pousses d'épinard, Noix & Miel	11,5
Andouille de Guémenée, Pommes, Comté, Crème moutarde à l'ancienne & Miel	11,5
Burratina, Confit d'oignons, Pétales de Tomates séchées, Épinard, Pesto & Pignons de pin	12,5
Jambon truffé, Poêlée de Shiitakes & Comté	12,5
Saumon Frais Fumé, Crème de Chèvre Oignons Rouge, Concombre & noix	12,5
LA GALETTE SAUCISSE DE GIGI : Saucisse au couteau, Comté, Confit d'oignons, Mesclun, Crème de moutarde & Miel	13
VEGAN : Fromage Frais Végétal, Légumes cuisinés, Oignons rouges & Avocat	13
LA COMPOSITION DU MOMENT : Poulet à la Crème de coco, Gingembre, Citronnelle, Comté & Oignons Rouges	13
« FAÇON SALADE » : Choisissez 1 recette parmi les galettes salées, GIGI la décline en salade composée dans un bol de sarrasin à croquant	+2.5€
INGREDIENT SUPPLEMENTAIRE dans galette ou salade	+2€
ACCOMPAGNEMENT : Salade au vinaigre de cidre	5

GALETTES DE SARRASIN (sans gluten) & SALADES

Beurre sucre cassonade & Citron vert	4
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!</i> » (M-A. Chazel, « Les Bronzés font du ski», 1979)	6
Nutella	6
Confiture Maison	6
Chocolat noir & éclats de noisettes	7
Caramel au beurre salé maison	7,5
Pommes Caramélisées, Spéculoos & Chantilly	9
Poires, Chocolat noir, Glace Vanille & Amandes caramélisées	9,5
Facon « Tout Caramel »	9,5
Caramel au beurre salé maison, Chantilly, Amandes Caramélisées & Glace Caramel	
Façon « LE DONON » :	9,5
Crème de Marron, Glace Yahourt, Groseilles & Menthe	
Façon « Aumônière » : Glace Vanille, Coulis de chocolat et chantilly.	9,5
LA CREPE DU MOMENT : Pommes Caramélisé, Glace Vanille, Caramel, Amandes Caramélisées & Flambé au Calvados	9,5

« FAÇON PANCAKES » : Choisissez 1 recette parmi les crêpes sucrées, GIGI la décline en pancakes moelleux	+2.5€
---	--------------

+2€

INGREDIENT SUPPLEMENTAIRE dans crêpe ou pancakes

CAFE GOURMAND : Café Illy, mini pancakes, Chocolat OU Caramel beurre salé	9
--	----------

CREPES de FROMENT & PANCAKES

NOS GLACES ARTISANALES

1 Boule	3€
2 Boules	6€
3 Boules	7,5€

Vanille de Madagascar

Caramel au Beurre Salé

Yaourt Bulgare

Sarrasin grillé

Sorbet Chocolat noir

Sorbet Fraise des bois

Sorbet Poire

GLACES ARTISANALES

33cl 75cl

POIRÉS

SASSY «Le Vertueux»	7,5	
Domaine du Tertre BIO « Poiré 2017 »		22

CIDRES

ROSE DOUX - SASSY «La Sulfureuse»	7,5	
EXTRA SEC - SASSY «Small Batch»	7,5	
BRUT bio - Fils de Pømmes, «Le Sauvage»	7,5	
BRUT ACIDULE bio - Domaine du Tertre - 2019		19
EXTRA SEC - Domaine Cécillon, «Divona» 2020		24
DOUX - Cidrerie Du Vulcain, «Premiers Emois» 2016		39
BRUT ARTISANAL - Cidrerie de Prat Rouz	Verre 4	75cl 15
<u>COCKTAIL</u> GIGI SPRITZ	8	

CIDRES & POIRÉS

<u>BOISSONS FRAICHES</u>	EAU PLATE ou GAZEUSE	75cl	6
	Thonon ou Chateldon		
	SODAS (Perrier, Coca Cola)	33cl	5
	LIMONADE BIO	33cl	5
	TONIC WATER "FEVER TREE"	25cl	5
	GINGER BEER "FEVER TREE"	25cl	5
	JUS DE POMME BIO	25cl	5
	CITRONADE MAISON	25cl	5
	JUS DE POMME BIO PETILLANT	33cl	6
	SIROP MONIN	25cl	2,5
	THÉ GLACÉ - CAFÉ GLACÉ	25cl	5

<u>BOISSONS CHAUDES</u>	EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ		2,5
	AMERICANO		3
	CAFE CREME		4,5
	CAPPUCINO, MACCHIATO		5,5
	THE (Sélection du Palais des Thés)		4,5
	CHOCOLAT CHAUD MAISON		5,5
	LAIT CHAUD		4
	CAFÉ GOURMAND (café + Pancakes)		9
	*SUPPLEMENT LAIT VEGETAL AMANDE		1,5

<u>BIERES</u>			
Deck & Donohue	BLONDE #TROUBLE	33cl	
	IPA	33cl	7

BOISSONS CHAUDES, SOFTS, JUS, BIERES

Nos Vins au Verre

La sélection de l'îlot

Verre (12cl) / Carafe (50cl) / Bouteille (75cl)

Vins Blancs

Sélection du moment 6,5€ / 25€ / 32€

Vin Rouge

Sélection du moment 6,5€ / 25€ / 32€

Vin Rosé

Sélection du moment 6,5€ / 25€ / 32€

Pet Nat'

Voir carte de l'îlot

Champagne

Demi Bouteille Champagne Brut, Louis Nicaise (1er Cru de Champagne). Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	29€
Champagne Brut, Louis Nicaise (1er Cru de Champagne). Pinot Noir, Chardonnay	59€
Arpège, Pascal Doquet (1er Cru de Champagne - 2019) Chardonnay	72€
Sapience 2012, domaine Marguet (1er Cru de Champagne - 2012) Chardonnay, Pinot Meunier	190€