

GALETTES DE SARRASIN (sans gluten)

Jambon Prince de Paris, Œuf extra frais & Comté	11,5
Œuf extra frais, Comté & Shiitakes	11,5
Chèvre cendré, Confit d'oignons, Pommes caramélisées, Pousses d'épinard, Noix & Miel	12,5
"Andouille de Guémené" Pommes caramélisées, Comté, Crème de moutarde à l'ancienne & Miel	13
"Burratina", Confit d'oignons, Pétales de Tomates séchées, Pousses d'épinard, Pesto au basilic & Pignons de pin	13
Poêlée de Shiitakes, Jambon Prince de Paris, Comté & huile d'olive aromatisée à la truffe d'été	13
"Galette saucisse de GIGI" Saucisse au couteau, Comté, Confit d'oignons, Mesclun, Crème de moutarde à l'ancienne, Graines de sarrasin grillées & Miel	13,5
Saumon Fumé, Crème de Chèvre aux noix, Oignons Rouges, Mesclun, Concombre & Noix	13,5
"Végan" Fauxmage de Noix de Cajou frais, Légumes sautés, Coriandre, Avocat, Oignons rouges & Graines de Sarrasin grillées	14
LA COMPOSITION DU MOMENT : Feta, tomates cerises, pesto aux graines de courge, concassé d'olives noires et Mesclun	14
Salade à la vinaigrette de cidre	5
Ingrédient supplémentaire : Œuf, Comté, Jambon, ..., ..., ...	2

«GIGI Bowl»

Declinez votre galette en salade composée dans un bol de sarrasin croquant +5

CREPES de FROMENT

Beurre, Sucre cassonade & Citron vert	4
La « Crêpe GIGI » Base Sarrasin, Sirop de rose, Pétales de rose & Crème fouettée	6
<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>	
Nutella	6
Confiture Maison	6
Chocolat noir & éclats de noisettes	7,5
Caramel au beurre salé maison	7,5
Pommes Caramélisées, Crème et éclats de Spéculoos & Crème Fouettée	9,5
Poire pochée, Chocolat noir, Glace Vanille & Amandes caramélisées	9,5
Façon « LA MONT BLANC » : Crème de Marron, Crème Fouettée & Meringue	9,5
Façon « Tout Caramel » Caramel au beurre salé, Crème Fouettée, Amandes Caramélisées & Glace Caramel	9,5
Façon « Dame Blanche » : Glace Vanille, Coulis de chocolat, Crème Fouettée & Amandes Caramélisées	9,5
LA CREPE DU MOMENT : Fraises infusées à la menthe, sorbet citron, coulis de fruits rouges, chocolat, sucre glace	9,5

« FAÇON PANCAKES »: Votre crêpe préférée en pancakes moelleux.+2,5

CAFE GOURMAND: Café Illy, Little's pancakes, Chocolat ou Caramel 9 €

NOS GLACES ARTISANALES

(Vanille, Chocolat, Fraise, Yaourt, Poire, Sarrasin Grillé, Caramel, Citron, Pomme gingembre)

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 (1l)</i>	6
<i>SODAS (33cl) (Perrier, Coca ou Coca Zéro)</i>	5
<i>LIMONADE BIO (33cl)</i>	5
<i>TONIC WATER (25cl)</i>	5
<i>GINGER BEER (25cl)</i>	5
<i>JUS DE POMME (25cl)</i>	5
<i>CITRONADE FRAICHE au gingembre (25cl)</i>	5
<i>JUS DE POMME BIO PETILLANT (33cl)</i>	6
<i>SIROP MONIN (25cl)</i>	2,5
<i>THÉ GLACÉ, CAFÉ GLACÉ</i>	5,5

BOISSONS CHAUDES

<i>EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ</i>	2,5
<i>AMERICANO</i>	3
<i>CAFE CREME</i>	4,5
<i>CAPPUCINO, MACCHIATO</i>	5,5
<i>CITRON CHAUD AU MIEL DE SARRASIN</i>	5
<i>Façon GROG DE GIGI</i>	7
<i>THE (Sélection du Palais des Thés)</i>	5
<i>CHOCOLAT CHAUD MAISON</i>	5,5
<i>LAIT CHAUD</i>	4
<i>CAFÉ GOURMAND</i>	9
<i>*SUPPLEMENT LAIT VEGETAL</i>	1,5

BIERES DECK & DONOHUE

<i>BLONDE « Cuvée des moissons » 33cl</i>	7
---	---

POIRE

<i>SASSY « Le Vertueux » (33cl)</i>	8	<u>33cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Domaine du Tertre BIO(75cl)</i>			22

CIDRES

<i>ROSE DOUX SASSY « La Sulfureuse » (33cl)</i>	8		
<i>EXTRA SEC " Small Batch " (33cl)</i>	8		
<i>BRUT bio SASSY « L'inimitable » (33cl)</i>	8		
<i>BRUT ARTISANAL Cidrerie de Prat Rouz</i>	4(12cl)	15(75cl)	
<i>BRUT ACIDULE bio Domaine du Tertre(75cl)</i>		19	
<i>EXTRA SEC, Jurassique, Cidre Parcelleire, Antoine Marois (75cl)</i>		24	
<i>DOUX CIDRERIE DU VULCAIN, « Premiers Emois », 2019 (75cl)</i>		39	

COCKTAIL

<i>GIGI SPRITZ</i>	8
<i>Kir Breton</i>	5

VINS

Demander nous la carte de l'îlot