



**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, Fondue de Poireaux, Crème Acidulé	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 : Reblochon Fermier, Lard et Oignon, Pomme de terre Grenaille & Pickles	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

---

<b>Beurre sucre cassonade &amp; Citron vert</b>	<b>4</b>
<b>La « Crêpe GIGI » Base Sarrasin &amp; Chantilly à la rose</b>	<b>6</b>
<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>	
<b>Nutella</b>	<b>6</b>
<b>Confiture Maison</b>	<b>6</b>
<b>Caramel au beurre salé maison</b>	<b>7</b>
<b>Chocolat noir &amp; éclats de noisettes</b>	<b>7</b>
<b>Pommes Caramélisées, Spéculoos &amp; Chantilly</b>	<b>9</b>
<b>Poires, Chocolat noir, Glace Vanille &amp; Amandes caramélisées</b>	<b>9</b>
<b>Façon « MONT-BLANC » :</b>	<b>9</b>
<b>Crème de Marron, Chantilly et Meringue</b>	
<b>Façon « PARIS BREST » :</b>	<b>9,5</b>
<b>Crème pralinée maison, Glace vanille &amp; Pralins</b>	
<b>Façon « Aumônière » : Glace Vanille, Coulis de chocolat et chantilly.</b>	<b>9,5</b>
<b>LA CREPE DU MOMENT : Miel de Lavande, Flambé au Cointreau, Citron pressé et Glace au Sarrasin</b>	<b>9,5</b>
<b>« FAÇON PANCAKES » : Choisissez 1 recette parmi les crêpes sucrées, GIGI la décline en pancakes moelleux</b>	<b>+2.5€</b>
	<b>+2€</b>
<b>INGREDIENT SUPPLEMENTAIRE dans crêpe ou pancakes</b>	
<b>CAFE GOURMAND : Café Illy, mini pancakes, Chocolat OU Caramel beurre salé</b>	<b>9</b>

## CREPES de FROMENT & PANCAKES

---

## **NOS GLACES ARTISANALES**

<b>1 Boule</b>	<b>3€</b>
<b>2 Boules</b>	<b>6€</b>
<b>3 Boules</b>	<b>7,5€</b>

Vanille de Madagascar

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		17
EXTRA SEC - Domaine Cécillon, «Divona» 2020		24
DOUX - Cidrerie Du Vulcain, «Premiers Emois» 2016		39

BRUT ARTISANAL - Cidrerie de Prat Rouz	Verre	75cl
	4	15

## COCKTAIL

GIGI SPRITZ	8	
-------------	---	--

CIDRES & POIRÉS

---

<b><u>BOISSONS FRAICHES</u></b>	<b>EAU PLATE ou GAZEUSE</b>	75cl	6
	Thonon ou Chateldon		
	<b>SODAS</b> (Perrier, Coca Cola)	33cl	5
	<b>LIMONADE BIO</b>	33cl	5
	<b>TONIC WATER</b> "FEVER TREE"	25cl	5
	<b>GINGER BEER</b> "FEVER TREE"	25cl	5
	<b>JUS DE POMME BIO</b>	25cl	4,5
	<b>JUS DE POMME-FRAMBOISE-GROSEILLE</b> <b>BIO</b>	25cl	4,5
	<b>JUS DE POMME BIO PETILLANT</b>	33cl	6
	<b>SIROP MONIN</b>	25cl	2
	<b>THÉ GLACÉ - CAFÉ GLACÉ</b>	25cl	4,5
	<b><u>BOISSONS CHAUDES</u></b>	<b>EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ</b>	
<b>AMERICANO</b>			3
<b>CAFE CREME</b>			4,5
<b>CAPPUCINO, MACCHIATO</b>			5,5
<b>THE</b> (Sélection du Palais des Thés)			4,5
<b>CHOCOLAT CHAUD MAISON</b>			5,5
<b>LAIT CHAUD</b>			4
<b>CAFÉ GOURMAND</b> (café + Pancakes)			9
<b>*SUPLEMENT LAIT VEGETAL</b>			1,5
<b>*SUPLEMENT LAIT VEGETAL</b>			1,5
<b><u>BIERES</u></b> Deck & Donohue	<b>BLONDE #TROUBLE</b> 33cl		6
	<b>IPA</b> 33cl		

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€