

« Utilisant principalement des produits frais, il est possible qu' au cours du service, certains ingrédients rentrant dans la confection des galettes viennent à manquer . Veuillez nous en excuser. »  
« Since our galettes are made to order from the freshest ingredients, it's possible that we might run out of certain items. We apologize in advance if it does happen.

## Nos galettes traditionnelles

Créez votre propre galette en choisissant parmi ces ingrédients **uniquement** :  
Œuf, fromage, jambon,  
Tomates, poireaux,  
Champignons, épinards, oignons,  
Thon, lardons, ratatouille maison.

Create your own galette by choosing among the following ingredients :  
Egg, grated cheese, ham,  
Tomatoes, leeks,  
mushrooms, spinach, onions,  
Tuna, bacon.

- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| * 1 ingrédient ( 1 ingredient) :  | 3,60 € |
| * 2 ingrédients (2 ingredients) : | 4,90 € |

## Nos galettes complètes

(l'oeuf peut être brouillé ou miroir)  
( the egg can scrambled or be sunny side up)

- |  |        |
|--|--------|
| * <b>Complète</b> (fromage, jambon, œuf)<br>(grated cheese, ham, egg)  | 5,70 € |
| * <b>Complète tomate</b> (fromage, jambon, œuf, tomates)<br>(grated cheese, ham, egg, tomatoes)  | 5,75 € |
| * <b>Complète poireaux</b> (fromage, jambon, œuf, poireaux)<br>(grated cheese, ham, egg, leeks)  | 5,80 € |
| * <b>Complète oignons</b> (fromage, jambon, œuf, oignons)<br>(grated cheese, ham, egg, cooked onions)  | 5,80 € |
| * <b>Complète épinard</b> (fromage, jambon, œuf, épinards ,)<br>(grated cheese, ham, egg, spinach)   | 5,80 € |
| * <b>Complète champignons</b> (fromage, jambon, œuf, champignons)<br>(grated cheese, ham, egg, mushrooms)  | 6,00 € |
| * <b>Complète ratatouille</b> (fromage, jambon, œuf, ratatouille faite maison)<br>(grated cheese, ham, egg, homemade ratatouille)<br>Ratatouille is a traditional French Provençal stewed vegetable dish made with tomatoes, garlic, onions, cougettes, aubergines and bell peppers seasoned with herbes de provence | 6,00 € |
| * <b>Complète andouille</b> (fromage, œuf, andouille de Guéméné)<br>(grated cheese, egg, andouille sausage)<br>Andouille de Guéméné is a coarse-grained meat sausage made of pork, pepper, onions, wine and Seasonings.  | 6,20 € |



Tout supplément a partir de 1 euro. Add 1 euro for each extra ingredient

Taxes et service compris (Tax and service included)  
service à l'appréciation de notre clientèle gratuity at the discretion of the client



## Nos galettes spéciales

- \*Normande** (camembert, pomme fruit, fromage) 6,50 €  
(camembert, cooked apple, grated cheese)  
**camembert** is a soft creamy cheese similar to brie that originates from Normandy in northwestern France.
- \*Bergère** (fromage de chèvre, poireaux, crème fraîche, noix, fromage) 6,90€  
(goat cheese, leeks, crème fraîche, walnuts, grated cheese)
- \*Popeye** (fromage de chèvre, épinard, fromage) 6,40 €  
(goat cheese, spinach, grated cheese)
- \*Bigouden** (andouille de Guéméné, sauce moutarde) 7,00 €  
(andouille sausage with mustard sauce)  
**Andouille de Guéméné** is a coarse-grained meat sausage made of pork, pepper, onions, wine and Seasonings.
- \*Concarnoise** (thon, épinard, fromage) 6,40 €  
(tuna, spinach, grated cheese)
- \*Niçoise** (thon, ratatouille faite maison, fromage) 6,50 €  
(tuna, homemade ratatouille, grated cheese)  
**Ratatouille** is a traditional French Provençal stewed vegetable dish made with tomatoes, garlic, onions, cougettes, aubergines and bell peppers seasoned with herbes de provence
- \*Super Le Garrec** (fromage, poireaux, champignons, oignons cuits, andouille de Guéméné) 9,20 €  
(grated cheese, leeks, mushrooms, cooked onions, andouille sausage)  
**Andouille de Guéméné** is a coarse-grained meat sausage made of pork, pepper, onions, wine and Seasonings.
- \*Baltique** (saumon fumé, crème fraîche parfumée au citron et à la ciboulette) 8,80 €  
(smoked salmon with crème fraîche flavored with lemon juice and chives)
- Nos galettes, salades et crêpes sont préparées à la demande, de ce fait certaines d'entre elles signalées par ce logo ⌚ demandent un temps de préparation d'environ 15 minutes.
- ⌚ **Indienne** (émincé de volaille\* au curry à la crème) servie avec du riz 8,80 €  
\*volaille Française fraîche ou surgelée (chicken in creamy curry sauce) served with rice.
- ⌚ **Paysanne** (steak haché Français surgelé, champignons, crème fraîche, roquefort) 8,90 €  
(hamburger meat, mushrooms, crème fraîche, roquefort)  
**Roquefort** is a type of blue cheese made from sheep's milk that originates from the south of France.
- ⌚ **Terroir** (steak haché Français surgelé, champignons, crème fraîche, moutarde à l'ancienne) 8,70 €  
(hamburger meat, mushrooms, crème fraîche, wholegrain mustard)
- ⌚ **Saint-Jacques** (poireaux, noix de saint jacques déglacées au vin blanc, crème safranée, fromage.)noix de saint jacques sauvages congelées, pêchées en atlantique nord ouest. 12,00 €  
(leeks, scallops, saffron sauce, grated cheese)

\***Tartiflette** (fromage, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons cuits, crème fraîche) 9,60 €  
servie avec une salade verte.

(potatoes, reblochon, bacon, cooked onions, crème fraîche) served with a green salad.

**Reblochon** is a soft washed-rind cheese made from raw cow's milk that originates from the Alps region of Savoie

\***Raclette** (fromage, pommes de terre, raclette, jambon de pays) 9,20 €  
servie avec une salade verte.

(potatoes, raclette, dry-cured ham) served with a green salad.

**Raclette** is a semi-firm, salted cheese made from cow's milk that is served melted.

\***Francomtoise** (fromage, pommes de terre, cancoillotte, saucisse de Morteau) 9,40 €  
servie avec une salade verte.

(potatoes, cancoillotte, Morteau sausage) served with a green salad.

**Cancoillotte** is a runny french cheese that can be eaten hot or cold and that is made principally in Franche-comté.

**Morteau sausage** is a traditional strongly flavoured and dense uncooked smoked sausage made with pork exclusively raised in Franche-comté.

\***Mont d'or** \* (fromage, pommes de terre, Mont d'or, jambon de pays) 9,60 €  
servie avec une salade verte.

(grated cheese, potatoes, Mont d'or, dry cured ham) served with a green salad.

**Mont d'or** is a soft rich cheese made from cow's milk that originate from France. It's marketed in a round box made of spruce. It's a seasonal cheese and is only available from september to april.

\*servie uniquement pendant la période du Mont d'or de mi septembre à mi avril !

Only available from september to april !

\***Trois fromages** (fromage, comté, roquefort, raclette) servie avec une salade verte 8,50 €  
(comté, roquefort, raclette)

**Comté** is a french cheese made from unpasteurized cow's milk that originates from the Franche-comté region. It's similar to Grated cheese.

**Roquefort** is a type of blue cheese made from sheep's milk that originates from the south of France.

**Raclette** is a semi-firm, salted cheese made from cow's milk that is served melted.

\* **Epoisses** (fromage, pommes de terre, epoisses, ciboulette, crème fraîche) 9,50€  
servie avec une salade verte.

grated cheese, potatoes, epoisse, chive, crème fraîche. served with a green salad.

Epoisse is a cheese in the pasteurized cow's milk resulting (coming) from the region Burgundy



## Nos salades

- \* **Salade verte** (en accompagnement avec les galettes) 2,20 €  
(green salad served in accompaniment of the galettes)
- \* **Salade Norvegienne** (salade verte, saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette) 9,50 €  
(green salad with smoked salmon and crème fraîche  
flavoured with lemon and chives)

Nos galettes, salades et crêpes sont préparées à la demande, de ce fait certaines d'entre elles signalées par ce logo ⌚ demandent un temps de préparation d'environ 15 minutes.

- ⌚ **Salade de Saint Jacques** (salade verte, saint jacques\* déglacées au vinaigre balsamique et vin blanc) 11,00 €  
\*saint jacques sauvages congelées et pechées en atlantique nord ouest  
(green salad with seared scallops deglazed in balsamic vinegar. And white wine)
- ⌚ **Salade Comtoise** (salade verte, pommes de terre, saucisse de Morteau, cancoillotte)) 10,00 €  
(green salad with potatoes, Morteau sausage, cancoillote see galette francomtoise!))

## **Salade du moment..**



Tout supplément à partir de 1 euro. Add 1 euro for each extra ingredient  
taxes et service compris – Tax and service included  
(service à l'appréciation de notre aimable clientèle) – Gratuity at the discretion of the client



## Nos crêpes

Notre chocolat chaud, crème chantilly et caramel au beurre salé sont faits maison.

Our hot chocolate sauce, chantilly cream and caramel sauce (made with salted butter) are homemade.

### LES TRADITIONNELLES

* Crêpe sucre Sugar	2,70 €
* Crêpe beurre sucre Butter and sugar	3,70 €
* Crêpe jus de citron Lemon juice	3,00 €
* Crêpe confiture (abricot, fraise, framboise, myrtilles, orange) Jam (choice of apricot, strawberry, raspberry, blueberry or orange jam)	4,00 €
* Crêpe caramel au beurre salé Caramel sauce made with salted butter (a specialty of Brittany)	5,00 €
* Crêpe sirop d'érable et jus de citron Maple syrup and lemon juice	4,90 €
* Crêpe miel, citron Honey, lemon juice	4,80 €
* Crêpe chocolat chaud ou Nutella Hot chocolate sauce ou Nutella	4,50 €
* Crêpe chocolat chaud chantilly ou Nutella chantilly Hot chocolate sauce and chantilly cream or Nutella chantilly cream	5,20 €
* Crêpe chocolat chaud, noix de coco râpée Hot chocolate sauce and grated coconut	4,60 €
* Crêpe chocolat chaud, amandes grillées Hot chocolate sauce and toasted almonds	4,65 €
* Crêpe Duo « Guillaume » caramel au beurre salé, chocolat chaud, amandes grillées Caramel sauce (made with salted butter), hot chocolate sauce, toasted almonds	6,00 €
* Crêpe crème de marron Sweet chestnut spread	4,50 €
* Crêpe crème de marron chantilly Sweet chestnut spread and chantilly cream	5,20 €
* Crêpe pommes rissolées cannelle Cookd apples flavoured with cinnamon	5,60€
* Crêpe Pim's framboise ( gelée de framboise, chocolat chaud) Raspberry jam and hot chocolate sauce	5,30 €
* Crêpe Pim's orange ( confiture d'orange, chocolat chaud) Orange marmelade and hot chocolate sauce	5,30 €



Tout supplément à partir de 1 euro. **Add 1 euro for each extra ingredient**  
taxes et service compris – **Tax and service included**  
(service à l'appréciation de notre aimable clientèle) – **Gratuity at the discretion of the client**



## LES GOURMANDES

- \* **Crêpe banana caramel** (banane rissolée, caramel au beurre salé, chantilly) 6,90 €  
Pan cooked banana, caramel sauce (made with salted butter) and chantilly cream
- \* **Crêpe Banana chocolat** ( banane rissolée, chocolat chaud, chantilly) 6,70 €  
Pan cooked banana, hot chocolate sauce and chantilly cream
- \* **Crêpe Cara pommes** ( pommes rissolées, caramel au beurre salé, chantilly) 6,70 €  
Cooked apples, caramel sauce (made with salted butter) and chantilly cream
- \* **Crêpe choco pommes** ( pommes rissolées, chocolat chaud, chantilly) 6,50 €  
Cooked apples, hot chocolate sauce and chantilly cream
- \* **Crêpe choco poire** (poire au sirop, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées) 6,60 €  
Half a pear in heavy syrup, hot chocolate sauce, chantilly cream and toasted almonds

## LES CREPES GLACEES

- \* **Crêpe Coconut** ( nutella, glace à la noix de coco, noix de coco râpée) 5,90€  
Nutella, coconut ice cream and grated coconut
- \* **Crêpe Tatin** ( pommes rissolées, caramel au beurre salé, glace vanille) 6,90 €  
Cooked apples, caramel sauce (made with salted butter) and vanilla ice cream
- \* **Crêpe Tout caramel** 5,90 €  
(glace caramel au beurre salé et caramel au beurre salé)  
Caramel ice cream and caramel sauce (made with salted butter)
- \* **Crêpe Tout caramel amandes « Anaïs »** 5,95 €  
(glace caramel beurre salé et caramel beurre salé, amandes grillées)  
Caramel ice cream and caramel sauce (made with salted butter) toasted almonds
- \* **Crêpe Cara poire** ( poire au sirop, caramel au beurre salé, sorbet citron) 6,90 €  
Half a pear in heavy syrup, caramel sauce (made with salted butter) and lemon sorbet
- \* **Crêpe After eight** (glace menthe chocolat , chocolat chaud) 5,50 €  
Mint and chocolat ice cream and hot chocolate sauce
- \* **Crêpe Dame blanche** 6,50 €  
(glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées)  
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream and toasted almonds
- \* **Crêpe Guimauve** 6,50 €  
(glace guimauve, chocolat chaud ou nutella, marshmallow)  
Guimauve ice cream, hot chocolate sauce or nutella, marshmallow

**\*Crêpe Framboisine**  
(sorbet framboise, meringues, chantilly, coulis framboise) 6,50 €  
Raspberry sorbet, meringues, chantilly cream, raspberry coulis

**\* Crêpe Split** 7,70 €  
(banane rissolée, glace chocolat, glace vanille, sorbet fraise, chocolat chaud, chantilly)  
Pan cooked banana, chocolate ice cream ,vanilla ice cream, strawberry sorbet, hot chocolate sauce and chantilly cream

**\* Crêpe Fraisia \*** (fraises, glace vanille, coulis de framboise, chantilly) 7,10 €  
Strawberries, vanilla ice cream, raspberry coulis and chantilly cream

**\* servie uniquement pendant la periode des fraises fraîches !!**  
**Only available when strawberries are in season !!**

## LES FLAMBEES

**\* Crêpe flambée au choix :** 6,00 €  
au Rhum ou Cointreau ou Grand Marnier ou Cognac ou Calvados  
crêpe flambeed with rum or cointreau grand marnier, cognac, calvados

**\* Crêpe sorbet pomme, flambée au Calvados** 6,50 €  
Pan cooked, apple sorbet and flambeed with Calvados  
Calvados is a french apple brandy made in Normandy

**\* Crêpe Suzette** ( beurre suzette flambée au Grand Marnier) 7,60 €  
Melted butter with orange flavour and flambeed with Grand Marnier

**\* Crêpe Créole** ( banane rissolée, glace vanille flambée au rhum) 7,40 €  
Pan cooked bananan vanilla ice cream and flambeed with rum

**\* Crêpe Normande** (pommes rissolées, caramel au beurre salé, flambée au Calvados) 7,50 €  
Cooked apples caramel sauce (made with salted butter) and flambeed with calvados  
Calvados is a french apple brandy made in Normandy

## Les desserts maison

### Homemade desserts

**\* Far aux pruneaux** 5,50 €  
Dense pudding with prunes (traditional dessert from Brittany)

**\* Dessert du chef** (voir ardoise) 6,00 €  
Dessert of the chef ( see slate)

**\* Nougat glacé et son coulis de framboise** 6,50 €  
Frozen nougat served with a raspberry coulis



## Nos coupes glacées

Ice cream sundaes

* <b>Chocolat liégeois</b> (glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) vanilla ice cream, chocolate ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream	6,10 €
* <b>Café liégeois</b> (glace vanille, glace café, café chaud, chantilly) Vanilla ice cream, coffee ice cream, hot coffee, chantilly cream	6,20 €
* <b>Caramel liégeois</b> (glace vanille, glace caramel, caramel beurre salé, chantilly) Vanilla ice cream, caramel ice cream, caramel sauce (made with salted butter) chantilly	6,60 €
* <b>Poire belle Hélène</b> ( poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) Pear in heavy syrup, vanilla ice cream, hot chocolate sauce,chantilly cream	6,30 €
* <b>Coupe Dijonnaise</b> ( sorbet cassis, glace vanille, crème de cassis, chantilly) Black currant sorbet, vanilla ice cream, black currant liquor, chantilly cream	6,20 €
* <b>Colonel</b> (sorbet citron, vodka) Lemon sorbet and wodka	7,00 €
* <b>Coupe Normande</b> (sorbet pomme, calvados) Apple sorbet and calvados	7,00 €
* <b>Coupe after eight</b> (glace mente chocolat, Get 27, chantilly) Mint and chocolate ice cream, mint liquor, chantilly cream	7,00€
* <b>Coupe glacée au choix</b> Make your own ice cream sundae :	1 boule (1 scoop) : 2,80 € 2 boules (2 scoops) : 4,50 €

### parfums de glaces :

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noix de coco,  
guimauve, menthe et copeaux de chocolat.

### Ice cream flavours :

vanilla, chocolate, coffee, caramel(made with salted butter), coconut,  
marshmallow, mint and chocolate chips.

### Parfum de sorbets

citron, cassis, pomme, fraise, framboise.

### Sorbet flavours :

lemon black currant, apple, strawberry,raspberry.

**Bon appétit !!**



