

« 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) : 3,80 €
- * **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)

- ***Complète** (fromage, jambon, œuf)
(grated cheese, ham, egg) 5,90 €
- ***Complète tomate** (fromage, jambon, œuf, tomates)
(grated cheese, ham, egg, tomatoes) 5,95 €
- ***Complète poireaux** (fromage, jambon, œuf, poireaux)
(grated cheese, ham, egg, leeks) 6.00 €
- ***Complète oignons** (fromage, jambon, œuf, oignons)
(grated cheese, ham, egg, cooked onions) 6.00 €
- ***Complète épinard** (fromage, jambon, œuf, épinards ,)
(grated cheese, ham, egg, spinach) 6.00 €
- ***Complète champignons** (fromage, jambon, œuf, champignons)
(grated cheese, ham, egg, mushrooms) 6,10 €
- ***Complète ratatouille** (fromage, jambon, œuf, ratatouille faite maison)
(grated cheese, ham, egg, homemade ratatouille)
Ratatouille is a traditional French Provençal stewed vegetable dish made with tomatoes, garlic, onions, cougettes, aubergines and bell peppers seasoned with herbes de provence 6,20 €
- ***Complète andouille** (fromage, œuf, andouille de Guéméné)
(grated cheese, egg, andouille sausage)
Andouille de Guéméné is a coarse-grained meat sausage made of pork, pepper, onions, wine and Seasonings. 6,50 €



Tout supplément a partir de 1.50 euro. Add 1.50 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) 6,60 €
(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) 7,00 €
(goat cheese, leeks, crème fraîche, walnuts, grated cheese)
- ***Popeye** (fromage de chèvre, épinard, fromage) 6,50 €
(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) 6,50 €
(tuna, spinach, grated cheese)
- ***Niçoise** (thon, ratatouille faite maison, fromage) 6,70 €
(tuna, homemade ratatouille, grated cheese)
Ratatouille is a traditional French Provençal stewed vegetable dish made with tomatoes, garlic, onions, courgettes, 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) 9,50 €
(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 9,20 €
*volaille Française fraîche ou surgelée (chicken in creamy curry sauce) served with rice.
- ⌚ **Paysanne** (steak haché Français surgelé, champignons, crème fraîche, roquefort) 9,30 €
(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) 9,30 €
(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. 13,00 €
(leeks, scallops, saffron sauce, grated cheese)

- ***Tartiflette** (fromage, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons cuits, crème fraîche) 9,80 €
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) 9,40 €
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) 9,60 €
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) 9,80 €
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 8,80 €
(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) 9,70€
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



Tout supplément à partir de 1.50 euro. Add 1.50 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 salades

- * **Salade verte** (en accompagnement avec les galettes) 2,20 €
(green salad served in accompaniment of the galettes)
- * **Salade Norvégienne** (salade verte, saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette) 10,80 €
(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 12,50 €
vin blanc)

*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) 11.00€
(green salad with potatoes, Morteau sausage, cancoillote see galette

francomtoise!))

Salade du moment..



Tout supplément à partir de 1.50 euro. Add 1.50 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	2,90 €
* 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)	5,10 €
* 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	5,00 €
* Crêpe chocolat chaud chantilly ou Nutella chantilly Hot chocolate sauce and chantilly cream or Nutella chantilly cream	5,50 €
* Crêpe chocolat chaud ou nutella, noix de coco râpée Hot chocolate sauce and grated coconut	5,10 €
* Crêpe chocolat chaud ou nutella, amandes grillées Hot chocolate sauce and toasted almonds	5,10 €
* Crêpe Duo « Guillaume » caramel au beurre salé, chocolat chaud, amandes grillées Caramel sauce (made with salted butter), hot chocolate sauce, toasted almonds	6,10 €
* Crêpe crème de marron Sweet chestnut spread	4,90 €
* Crêpe crème de marron chantilly Sweet chestnut spread and chantilly cream	5,50 €
* Crêpe pommes rissolées cannelle Cookd apples flavoured with cinnamon	5,80€
* Crêpe Pim's framboise (gelée de framboise, chocolat chaud) Raspberry jam and hot chocolate sauce	5,50 €
* Crêpe Pim's orange (confiture d'orange, chocolat chaud) Orange marmelade and hot chocolate sauce	5,50 €

LES GOURMANDES

- * **Crêpe banana caramel** (banane rissolée, caramel au beurre salé, chantilly) 7.20 €
Pan cooked banana, caramel sauce (made with salted butter) and chantilly cream
- * **Crêpe Banana chocolat** (banane rissolée, chocolat chaud, chantilly) 7.10 €
Pan cooked banana, hot chocolate sauce and chantilly cream
- * **Crêpe Cara pommes** (pommes rissolées, caramel au beurre salé, chantilly) 7.10 €
Cooked apples, caramel sauce (made with salted butter) and chantilly cream
- * **Crêpe choco pommes** (pommes rissolées, chocolat chaud, chantilly) 7.00 €
Cooked apples, hot chocolate sauce and chantilly cream
- * **Crêpe choco poire** (poire au sirop, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées) 7.00 €
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) 6.50 €
Nutella, coconut ice cream and grated coconut
- * **Crêpe Tatin** (pommes rissolées, caramel au beurre salé, glace vanille) 7.10 €
Cooked apples, caramel sauce (made with salted butter) and vanilla ice cream
- * **Crêpe Tout caramel** 6.40 €
(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 »** 6.50 €
(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) 7.10 €
Half a pear in heavy syrup, caramel sauce (made with salted butter) and lemon sorbet
- * **Crêpe After eight** (glace menthe chocolat , chocolat chaud) 6.00 €
Mint and chocolat ice cream and hot chocolate sauce
- * **Crêpe Dame blanche** 7.00 €
(glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées)
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream and toasted almonds
- * **Crêpe Framboisine**
(sorbet framboise, meringues, chantilly, coulis framboise) 7.00 €
Raspberry sorbet, meringues, chantilly cream, raspberry coulis

* **Crêpe Split** 8.00 €
(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) 7,50 €
Strawberries, vanilla ice cream, raspberry coulis and chantilly cream

* **servie uniquement pendant la période 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** 6,90 €
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) 7,90 €
Melted butter with orange flavour and flambeed with Grand Marnier

* **Crêpe Créole** (banane rissolée, glace vanille flambée au rhum) 7,90 €
Pan cooked bananan vanilla ice cream and flambeed with rum

* **Crêpe Normande** (pommes rissolées, caramel au beurre salé, flambée au Calvados) 8.00 €
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



Tout supplément à partir de 1.50 euro. Add 1.50 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 coupes glacées

Ice cream sundaes

* Chocolat liégeois (glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) vanilla ice cream, chocolate ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream	6,50 €
* Café liégeois (glace vanille, glace café, café chaud, chantilly) Vanilla ice cream, coffee ice cream, hot coffee, chantilly cream	6,50 €
* Caramel liégeois (glace vanille, glace caramel, caramel beurre salé, chantilly) Vanilla ice cream, caramel ice cream, caramel sauce (made with salted butter) chantilly	6,80 €
* Poire belle Hélène (poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) Pear in heavy syrup, vanilla ice cream, hot chocolate sauce,chantilly cream	6,90 €
* Coupe Dijonnaise (sorbet cassis, glace vanille, crème de cassis, chantilly) Black currant sorbet, vanilla ice cream, black currant liquor, chantilly cream	6,50 €
* Colonel (sorbet citron, vodka) Lemon sorbet and wodka	7,50 €
* Coupe Normande (sorbet pomme, calvados) Apple sorbet and calvados	7,50 €
* Coupe after eight (glace menthe chocolat, Get 27, chantilly) Mint and chocolate ice cream, mint liquor, chantilly cream	7,50€
* Coupe glacée au choix Make your own ice cream sundae :	1 boule (1 scoop) : 2,80 € 2 boules (2 scoops) : 4,90 €

parfums de glaces :

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

Ice cream flavours :

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

Parfum de sorbets

citron, cassis, pomme, fraise, framboise.

Sorbet flavours :

lemon black currant, apple, strawberry,raspberry.

Bon appétit !!