

MADE IN NORMANDIE

# BUCKWHEAT

## LA CRÊPERIE

Une offre centrée sur des produits  
soigneusement sélectionnés auprès  
de producteurs locaux.

Toutes nos crêpes et galettes sont élaborées  
avec de la farine bio

*An offer focused on products carefully selected  
from local producers. All of our crêpes and galettes are made  
with Normandy flour from Rousard Mill*

# SALÉ

## NOS FORMULES 12H - 14H

### MENU MIDI 19€

Plat + dessert + boisson (jus de pomme ou cidre)

### MENU ENFANT 12€

Enfant de - 12ans - *Children under 12*

Galette (jambon/fromage) + Crêpe sucrée au choix

## SALADE DU JOUR 14€

*Salad of the day*

## GALETTES SARRASIN

### Prince de Paris 17€

Œuf miroir, jambon Prince de Paris, emmental, ciboulette

*Fried egg, ham « Prince de Paris », grated Emmental cheese, chives*

### La Promenade 17€

Camembert de Normandie, emmental, noix caramélisées, lardons, pickles d'oignons rouges

*Camembert de Normandie, grated emmental cheese, caramelized walnuts, lardons, pickled red onion*

### La Joconde 16€

Légumes provençaux rôtis, chèvre frais, emmental, anchois, endives

*Roasted Provençal vegetables, goat curds, grated emmental cheese, anchovies, endives*

### Les Falaises 17€

Saumon fumé, fondue de poireaux, crème fraîche, salade Mizuna

*Smoked salmon, leek fondue, crème fraîche, Mizuna salad*

### La Giverny 18€

Mozzarella, pêche, mortadelle, pesto aux pistaches, stracciatella, salade Mizuna

*Mozzarella, peach, mortadella, pistachio pesto, stracciatella, Mizuna salad*

### Les Peupliers 16€

Coeur d'artichaut, ail confit, tomates séchées, emmental

*Artichoke hearts, confit garlic, sun-dried tomatoes, emmental cheese*

### Supplément salade verte 4€

# SUCRÉ

## CRÊPES À COMPOSER

### Crêpe nature 3€

#### Toppings

Nutella - *Chocolate spread +2,50€*

Caramel beurre salé - *Salted butter caramel +2€*

Sucre / Sucre citron - *Sugar / Sugar & lemon +1€*

Fruit frais - *Fresh fruits +2€*

Boule de glace - *Ice cream scoop +2,50€*

Chantilly - *Chantilly +1,50€*

Sauce chocolat - *Chocolate sauce 2€*

## CRÊPES CONFITURES 5€

Fraise - *Strawberry jam*

Framboise - *Raspberry jam*

Mûres sauvage - *Wild blackberry jam*

Abricot - *Apricot jam*

## CRÊPES GOURMANDES SUCRÉES

### Les Tuileries 9€

Fraises, sirop de fraise, glace verveine

*Strawberries, strawberry syrup, lemon verbena ice cream*

### Les Nymphéas 9€

Cerises amarena, copeaux de chocolat, sauce chocolat, chantilly

*Amarena cherries, chocolate shavings, chocolate sauce, chantilly*

### Olympia 9€

Ananas rôti aux épices, glace coco, coco râpée au matcha

*Spiced roasted pineapple, coconut ice cream, matcha shredded coconut*

