

BUCKWHEAT

LA CRÊPERIE

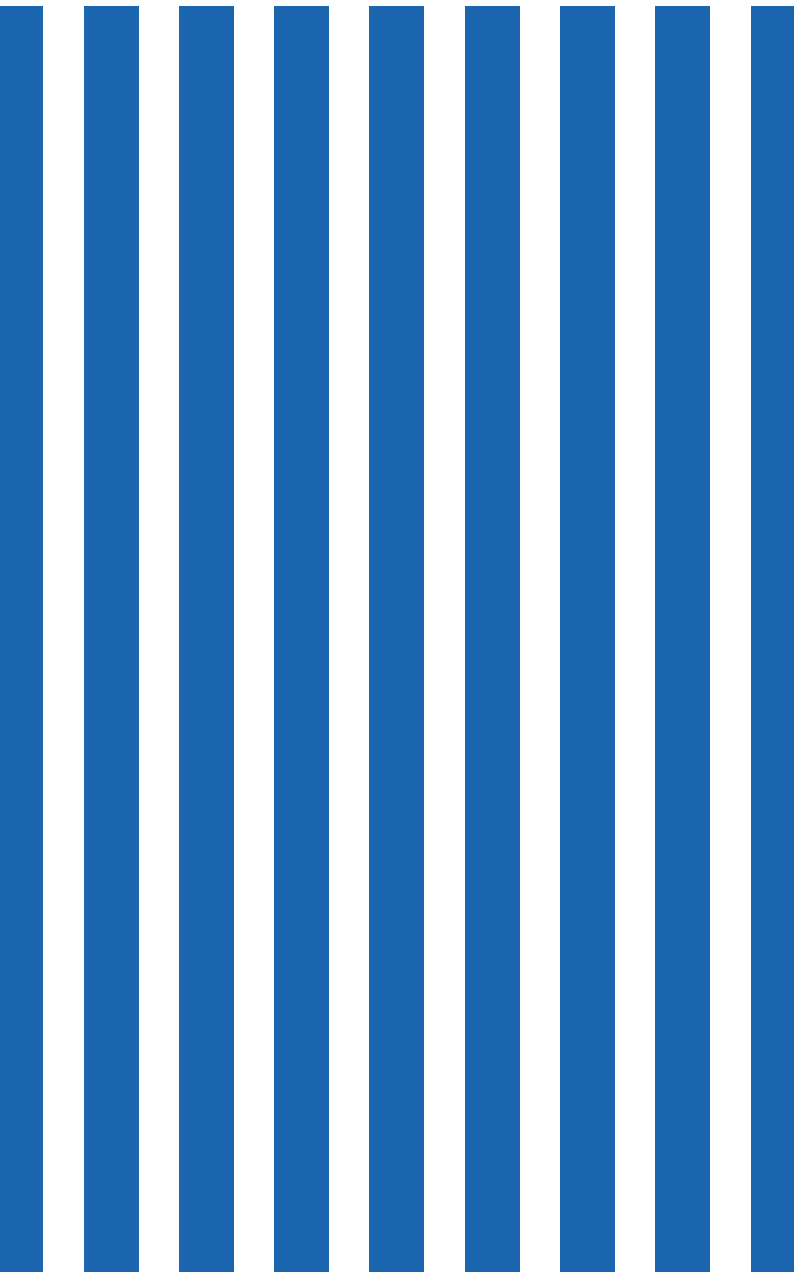


Une offre centrée sur des produits
soigneusement sélectionnés auprès
de producteurs locaux

Toutes nos crêpes et galettes sont
élaborées avec de la farine normande
du Moulin Rousard



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

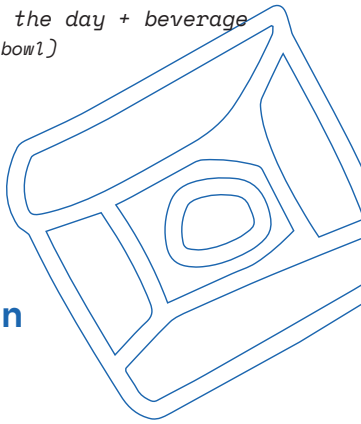


SALÉ

Formule du Midi 19€

Galette du jour + dessert du jour
+ boisson (jus de pomme pétillant ou cidre)

Crêpe of the day + desert of the day + beverage
(sparkling apple juice or cider bowl)



Galettes Sarrasin

Prince de Paris 16€

Œuf miroir, jambon prince de Paris, comté râpé, beurre d'Isigny

Fried egg, ham « prince de Paris », comté cheese, Isigny butter

Cherbourg 16€

Reblochon de Savoie AOP, bacon, pomme de terre, crème fraîche d'Isigny, ciboulette

Savoie Reblochon cheese, bacon, potatoes, Isigny creme fraiche, chives

Honfleur 16€

Émincé de poulet, champignons de Paris émincés, crème de champignons, emmental râpé, mesclun de salade

Sliced chicken, sliced button mushrooms, cream of mushroom, grated emmental cheese, mixed salad greens

Étretat 16€

Saumon fumé, fromage frais aux herbes, tomates confites, roquette

Smoked salmon, fresh cheese with herbs, tomato confit, rocket

Deauville 16€

Chorizo bellota, crème de butternut, noisettes, huile de noix

Bellota chorizo, butternut cream, hazelnuts, walnut oil

Végétarienne 15€

Chèvre cendré, miel de châtaignier, noix, croutons, emmental, mesclun de salade

Goat cheese, chestnut honey, walnuts, croutons, emmental cheese, mesclun salad

SUCRÉ

Crêpes sucrées 5€

Confiture de fraises - *Strawberry jam*

Confiture de framboises - *Raspberry jam*

Confiture de mûres sauvages - *Wild blackberry jam*

Confiture d'abricots - *Apricot jam*

Coupe Buckwheat 5€

Boule de glace vanille & chocolat, chantilly, chocolat chaud Valrhona

Scoop of vanilla & chocolate ice cream, chantilly, Valrhona hot chocolate

Crêpes à composer 3€

Toppings

Pâte à tartiner - chocolate spread 2€

Caramel beurre salé - Salted butter caramel 2€

Chocolat chaud Valrhona - Valrhona hot chocolate 2€

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

Brisures de noisettes - hazelnut chips 1€

Amandes torréfiées - roasted almonds 1€

Meringue - meringue 1€

Crêpes Gourmandes sucrées

Ouistreham 8€

Pommes au cidre, amandes torréfiées, glace vanille bourbon, allumettes de pain d'épices

Cider apples, roasted almonds, bourbon vanilla ice cream, gingerbread

Cabourg 8€

Crème de marrons, brisures de noisettes, chantilly, poudre de cacao

Chestnut cream, hazelnuts, whipped cream, cocoa powder

Bellême 8€

Sablé breton, glace spéculoos, coulis caramel

Breton shortbread, speculoos ice cream, caramel coulis

Le Havre 8€

Confiture de myrtilles, myrtilles, chantilly, meringue, sucre glace

Blueberry jam, blueberries, whipped cream, meringue, icing sugar

BOISSONS

Boissons softs

Jus de fruits bio 5€

Pomme pétillant *Mona 33cl - sparkling apple juice*
Pomme pulvé *Le Coq Toqué 25cl - organic apple juice*
Pomme fraise *Le Coq Toqué 25cl - organic apple & strawberry juice*

Ginger beer 6€

La French 25cl

Chilled CBD Water 6€

Abricot Romarin / Hibiscus Blanc 25cl

Coca-Cola / Coca-cola zéro 5€

33cl - coke

Perrier 5€

33cl - sparkling water

Evian/Badoit 5€-7€

50 cl - 1l - water

Café 2€

Coffee

Chocolat chaud/Chocolat liégeois 5€

Hot chocolate / Liege chocolate

Cidres

Pression Gérard Maeyaert 6€

Brut bio 25cl - raw cider

Gérard Maeyaert brut/doux bio 20€

75cl - raw/sweet cider

L'inimitable Sassy 7€

Brut 33cl - raw cider

La Sulfureuse Sassy 7€

Cidre rosé 33cl - rose cider

Le Vertueux Sassy 7€

Poiré 33cl - pear cider

Bolée d'Armorique brut/doux 20€

75cl - raw/sweet cider

Bières & vins

Pression Paname Blonde Ale 6€-10€

Blonde 25cl-50cl - blond beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Blanche 33cl - white beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Ipa 33cl

Vin au verre 7€

Blanc, Rosé, Rouge

