

BUCKWHEAT

LA CRÊPERIE

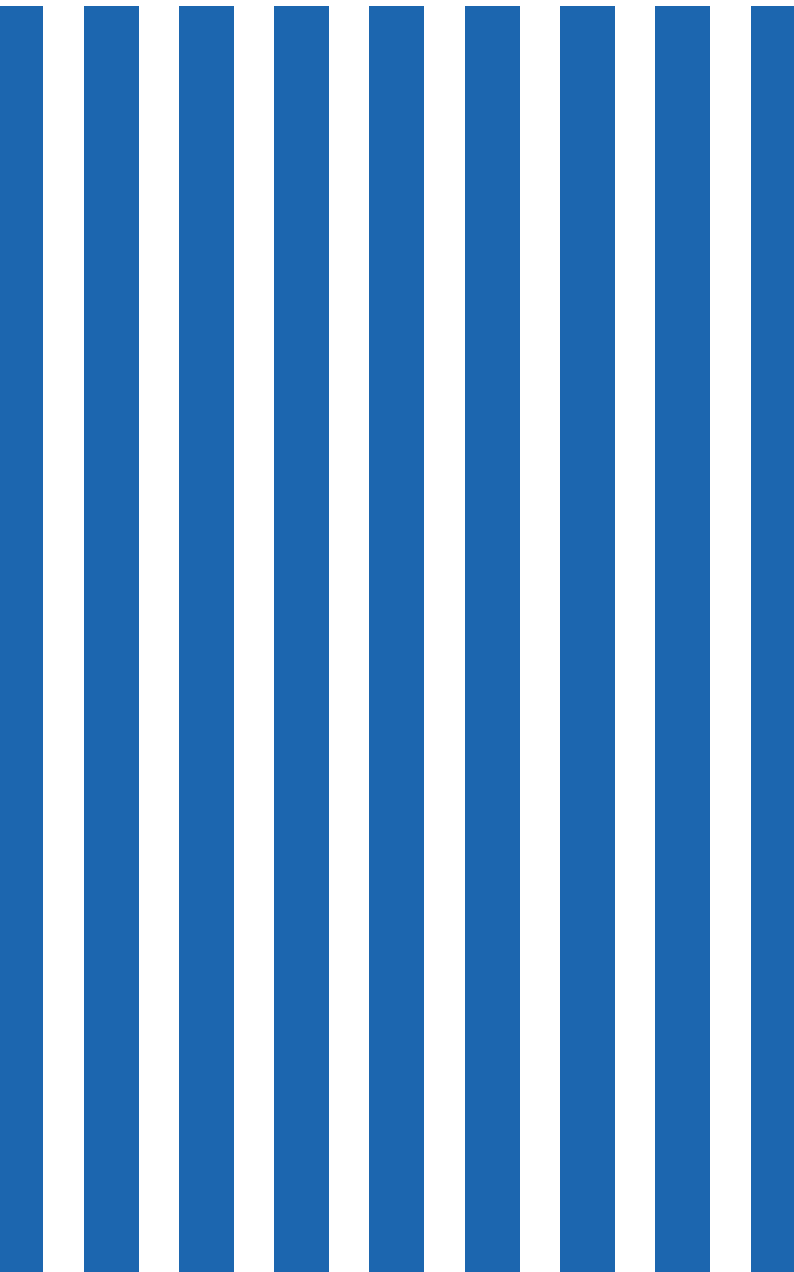


Une offre centrée sur des produits
soigneusement sélectionnés auprès
de producteurs locaux

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
(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€

Mozzarella, roquette, burrata, jambon de Parme, tomates confites, copeaux parmesan, feuille de basilic

Mozzarella cheese, arugula salad, burrata cheese, Italian Parma ham, sundried tomatoes, parmesan cheese, basil

Honfleur 16€

Œuf miroir, manchego fondu, crème de piquillos, chorizo « Bellota », copeaux de manchego, paprika fumé, huile d'olive

Fried egg, melted manchego cheese, piquillos pepper cream, chorizo « Bellota », sliced manchego cheese, smoked paprika, olive oil

Étretat 16€

Mesclun de salade, saumon fumé en ficelle, tzatziki, avocat

Mix salad, smoked salmon, tzatziki, avocado

Végétarienne 15€

Mozzarella, crème d'aubergine, poivrons rôtis, olives « toggiasche », câpres

Option Vegan: Tofu fumé

Mozzarella cheese, eggplant cream, roasted peppers, olives « toggiasche », capers

Vegan option: Smoked tofu

Deauville 17€

Jambon cuit truffe d'été, épinards sautés, œuf miroir, huile d'olive à la truffe du Périgord, emmental

Truffle ham, sauteed spinach, fried egg, truffle olive oil from Perigord, emmental

SUCRÉ

Crêpes sucrées 5€

Pâte à tartiner *Hazelnut butter*

Chocolat chaud Valrhona *Valrhona hot chocolate*

Sucre & citron *Sugar & lemon*

Confitures artisanales *French jam*

Caramel beurre salé *Salted caramel butter*

Coupe de glace vanille 3€

Vanilla ice cream cup

Crêpes Gourmandes sucrées

Ouistreham 8€

Beurre, sucre, pommeau de Normandie

Butter, sugar, pommeau de Normandie (apple based alcohol)

Cabourg 8€

Nougatine, caramel beurre salé, chocolat chaud, glace vanille

Roasted almonds, salted caramel butter, hot chocolate, vanilla ice cream

Bellême 8€

Chocolat Valrhona, chantilly, banane caramélisée

« Valrhona » chocolate, whipped cream, caramelized bananas

Le Havre 8€

Chantilly à la pistache, coulis fruits rouges, framboises fraîches, sucre glace, praliné de pistaches

Pistachio whipped cream, red berries coulis, fresh raspberries, sugar, caramelized pistachios



BOISSONS

Boissons softs

Jus de fruit 5€

Pomme pétillant *Milly 33cl - apple juice*

Pomme pulvé bio *Le Coq Toqué 25cl - organic apple juice*

Fraise bio *Le Coq Toqué 25cl - organic 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

Cidres

Pression Gérard Maeyaert 6€-20€

Brut bio 25cl-75cl - raw cider

Gérard Maeyaert doux bio 20€

Doux bio 75cl - 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 20€

Brut 75cl - raw cider

Bolée d'Armorique 20€

Doux 75cl - sweet cider

Bières & vins

Pression Rebelle 6€-10€

Blonde 25cl-50cl - blond beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Blanche 33cl - white beer

La Brasserie Fondamentale 7€

Ipa 33cl

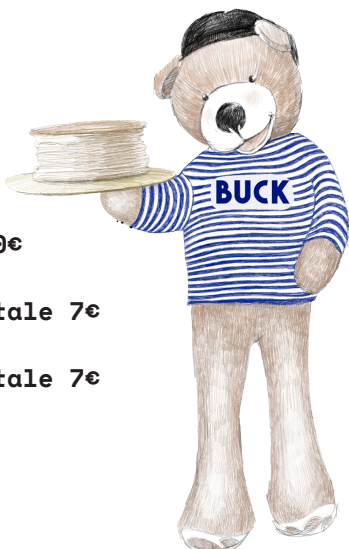
Vin au verre 7€

Blanc, Rosé, Rouge

Digestifs

Pommeau de Normandie 9€

Calvados Sassy La Fine 10€



@buckwheat_lacreperie

Suivez-nous sur notre
page Instagram

