


made in normandie

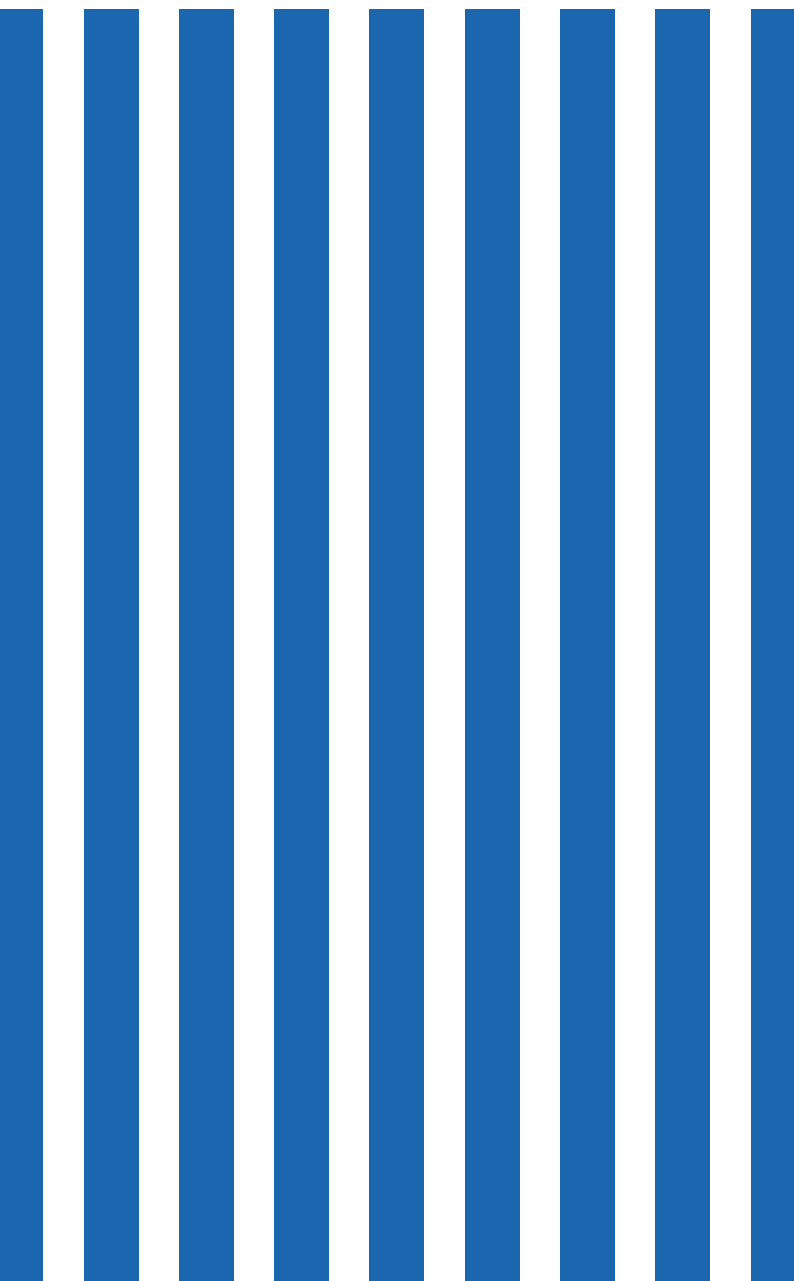
BUCKWHEAT

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 normande 
du Moulin Roupsard

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

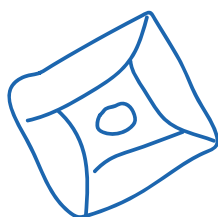


SALÉ

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€

Burrata, jambon de Parme, tomates confites, pesto, roquette

Burrata cheese, Parma ham, tomato confit, pesto, arugula salad

Honfleur 16€

Effiloché de poulet épicé, poivronnade, mozzarella, mesclun de salade

Spicy chicken breast, pepper salad, mozzarella, mixed salad

Étretat 16€

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

Smoked salmon, fresh cheese with herbs, tomato confit, arugula salad

Végétarienne 15€

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

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

Supplément salade verte 4€

Salade du moment 14€

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*

Crêpes à composer 3€

Toppings

Pâte à tartiner - chocolate spread 2€

Caramel beurre salé - Salted butter caramel 2€

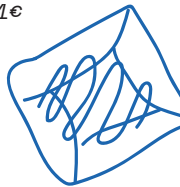
Chocolat chaud Valrhona - Valrhona hot chocolate 2€

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

Brisures de noisettes - hazelnut chips 1€

Amandes torréfiées - roasted almonds 1€

Coulis de fruits - fruits coulis 3€



Crêpes Gourmandes sucrées

Ouistreham 8€

Pommes au cidre, amandes torréfiées, glace pommes cidre

Cider apples, roasted almonds, cider apple ice cream

Cabourg 8€

Compotée de banane, coulis chocolat, brisures de noisettes

Banana compote, chocolate coulis, hazelnuts

Bellême 8€

Sablé breton, glace vanille, caramel beurre salé

Breton shortbread, vanilla ice cream, salted caramel

Le Havre 8€

Framboises, glace pistache, coulis de fruits rouges, poudre de pistache

Raspberries, pistachio ice cream, red fruit coulis, pistachio powder

Glaces artisanales

Sélection de différents parfums

Selection of different ice cream flavours

1 boule *One scoop 3,50€*

2 boules *Two scoops 5€*

3 boules *Three scoops 8€*



BOISSONS

Boissons softs

Jus de fruits bio 5€

Pomme pétillant 33cl - sparkling apple juice

Pomme pulvé 25cl - organic apple juice

Pomme fraise 25cl - organic apple & strawberry juice

Lemonaid 6€

Citron vert / Fruit de la passion / Gingembre

Thé glacé maison 6€

Homemade iced tea

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€

Brut bio 25cl - raw cider

Bolée d'Armorique brut/doux 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

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

Cocktails 9€

Spritz

Normand / Classique

Mojito

Normand / Classique

Moscow mule

Margarita

