

VENTE A EMPORTER (hors salade / glace ou sorbet / chantilly)

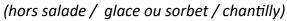


"fait maison"

<u>Les classiques</u>	prix nets TTC
Galette nature Galette au beurre	1,90 € 2,60 €
1 ingrédient :	$(\chi)$
Jambon ou œuf ou fromage (emmental)[LP]	4,50 €
2 ingrédients :	$(\mathcal{K})$
Jambon, fromage (emmental) Jambon, œuf Œuf, fromage (emmental)	6,50 € 6,50 € 6,50 €
3 ingrédients :	(X)
Complète (jambon, œuf, fromage)	7,90 €
4 ingrédients :	<b>X</b>
Complète crème fraiche (Alexandre)	8,90 €
Complète + champignons à la crème	8,90 € 8,90 €
Complète + oignons	·
Complète + tomate cuisinées	8,90 €
<u>Super-complète</u> (jambon, œuf, fromage, champignons à la crème, oignons, tomates cuisinées )	12,10 € 🏈
Ingrédients supplémentaires :	
Pommes de terre ou œuf ou oignons ou crème fraiche ou emmental râpé	2,00€
Fromage de chèvre [LP] ou fromage à raclette [LP] ou champignons ou tomates poêlées	2,20 €
[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]	
<u>Les spécialités</u>	prix nets TTC
<u>Côté Mer :</u>	
Norvégienne (garniture froide) (saumon fumé entier tranché maison , crevettes fraiches , crème fraiche ciboulette)	12,70 € 🏈
<b>Nordique</b> (saumon fumé entier tranché , sur un lit de tomates et de champignons à la crème , crème fraiche ciboulette)	13,80 € 😿
Chaperon Rouge (champignons à la crème, tomates poêlées, noix de Saint Jacques au beurre d'ail)	15,30 €
<u>Côté Terre :</u>	
Chevillette (pommes de terre, oignons poêlés, gésiers confits, crème fraiche, )	13,00 €
Bobinette (œufs, fromage, émincé de poulet aux épices douces, crème fraiche)	13,60 €
Rustique (Andouillette, pommes de terre, champignons, oignons poêlés, moutarde à l'ancienne, crème fraiche)	14,00 €
Côté Soleil :	



## **VENTE A EMPORTER**





Espagnole (Chorizo, œuf, fromage, tomates)	11,50€	$\mathcal{X}$
Sud Ouest (magret de canard fumé, cabécou [chèvre du Périgord LP], pêches rôties, miel, noix)	13,50€	$\mathcal{X}$
<u>Côté Vert :</u>		
Forestière (champignons à la crème, tomates poêlées)	9,50€	X
Croquetout (œuf, champignons à la crème, pommes de terre, beurre d'ail, tomates)	12,50€	
<u>Côté Fromage</u>		
Cabri (crottin de chèvre [LC], compotée de pommes et raisins secs, noisettes, miel)	12,30€	X
<b>Méchant Loup</b> (pommes de terre au beurre d'ail, lardons, fromage à raclette[LP] )	12,50€	
Roquefort (Roquefort, cerneaux de noix, jambon cru et miel, salade )	12,50€	X
3 Fromages (Emmental, crottin de Chavignol [LC] et Roquefort [LC] sur salade)	12,50€	X
Biquette (lardons, chèvre Ste Maure [LP], noix, emmental)	12,90€	$(\mathcal{X})$
Tartiflette (pommes de terre , lardons, reblochon [LC], crème fraiche )	12,90€	$\widecheck{\mathscr{X}}$
<u>Côté Faim de Loup !</u>		
Masure (pommes de terre, fromage à raclette [LP], steak haché, sauce barbecue)	13,50€	
Super Masure (pommes de terre, fromage à raclette [LP], steak haché, sauce barbecue, œuf sur le plat)	15,50€	
Californienne (tomates fraîches, oignons, steak haché, sauce barbecue, œuf, salade et frites)	16,00€	

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]

Nous préparons chaque jour nos pâtes à crêpes avec de la farine de froment et pour les galettes uniquement de la farine de sarrasin qui est naturellement dépourvue de gluten et permet l'élaboration de produits pour les personnes intolérantes. Les ingrédients en <mark>rouge</mark> vous indiquent qu'ils peuvent contenir du gluten ou des traces de gluten, nos roux pour les liaisons sont élaborés avec de la farine de Sarrazin sans gluten, le logo "gluten free" vous indique les plats, a priori, sans gluten.

## NOS CREPES AU FROMENT

Nos classiques	prix nets TTC
Beurre, sucre	2,60€
Citron, sucre	3,80€
Confiture (abricot, cerise, fraise, framboise, mûre, myrtilles, orange)	3,80€
Miel	3,90€
Nutella ou Spéculoos ou chocolat maison ou crème de marron	4,40€
Miel citron	4,80€
Caramel au beurre salé maison (Salidou 1)	5,50€
Banane chocolat ou banane Nutella	6,00€
Caramel au beurre salé maison + pommes (Salidou 4)	7,10€

<sup>\*\*\*</sup> Toutes nos galettes et crêpes sont préparées avec du beurre demi-sel de Bretagne \*\*

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes" nos plats cuisinés sont susceptibles de contenir un des 14 allergènes identifiés : Gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, lait, fruits à coques, moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites et mollusques.