



## NOS BOISSONS

### Apéritifs :

<b>Kir breton</b> (crème de cassis, cidre)	12 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Kir</b> (mûre, cassis, pêche, framboise ou griotte)	12 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Kir pétillant</b> (mûre, cassis, pêche, framboise ou griotte)	12 cl	<b>5,10 €</b>
<b>Vouvray pétillant AOC</b> (coupe)	12 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Pommeau fermier</b> (la Ferme du Pressoir)	5 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Porto blanc ou rouge</b>	5 cl	<b>4,80 €</b>
<b>Martini blanc ou rouge</b>	5 cl	<b>4,80 €</b>

<b>Ricard ou Pastis 51</b>	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Whisky Ballantines</b>	4 cl	<b>5,30 €</b>
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	4cl	<b>5,80 €</b>

### Cocktails :

<b>Américano maison</b>	12 cl	<b>5,10 €</b>
<b>Apérol Spritz maison</b>	12 cl	<b>5,10 €</b>
<b>Coquelicot</b> (crème de fraise, jus de citron, pétillant)	12 cl	<b>5,10 €</b>
<b>Cardinal 3 Fruits Rouges</b> (crème de mûre, cassis, framboise, vin rouge)	12 cl	<b>4,60 €</b>
<b>Bulle Bleue</b> (jus ananas, curçao, pétillant)	12 cl	<b>5,10 €</b>

### Cocktails sans alcool :

<b>Amazonie</b> (cocktail de jus fruits, sirop de fraise)	25 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Colorado</b> (jus orange, jus pamplemousse, limonade)	25 cl	<b>4,50 €</b>

### Cidres :

<b>Cidre bouché fermier, la Ferme du Pressoir</b> naturellement pétillant (la bouteille brut ou doux)	75 cl	<b>10,00 €</b>
<b>Cidre bouché rosé,</b>	75 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Cidre pression brut ou doux,</b>	le verre	20 cl <b>2,90 €</b>
	le pichet	50 cl <b>5,50 €</b>
	le pichet	100 cl <b>10,20 €</b>



### Bières :



<b>Coreff blonde Bio bretonne pression 5°</b>	25 cl	<b>3,70 €</b>
<b>Coreff blonde Bio bretonne pression 5°</b>	50 cl	<b>6,80 €</b>
<b>Monaco</b>	25 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Panaché</b>	25 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Picon Biere</b>	25 cl	<b>4,00 €</b>
	50 cl	<b>7,00 €</b>

### Eaux

<b>Vittel ou San Pellegrino</b>	50 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Vittel ou San Pellegrino</b>	100 cl	<b>4,50 €</b>

### Vins de nos régions

<b>Vin au verre :</b> <b>Chinon rouge ou rosé AOC</b> <b>Sauvignon de Touraine blanc AOC</b>	12 cl	<b>3,00 €</b>
	le pichet 25 cl	<b>6,00 €</b>
	le pichet 50 cl	<b>9,00 €</b>
<b>Touraine moelleux</b>	12 cl	<b>4,30 €</b>
	la bouteille 75 cl	<b>20,00 €</b>
<b>Montlouis blanc sec AOC, La Croix Mélier</b> (cépage Chenin)	75 cl	<b>16,00 €</b>
<b>Montlouis pétillant naturel AOC,</b> La Croix Mélier "la bulle à Papa"	75 cl	<b>21,00 €</b>
<b>Vouvray pétillant AOC,</b>	75 cl	<b>21,00 €</b>
<b>CHINON AOC</b> <b>viticulture raisonnée :</b>		
Blanc sec (cépage chenin)	75 cl	<b>16,00 €</b>
Rosé sec	75 cl	<b>16,00 €</b>
Rouge cuvée tradition	75 cl	<b>18,00 €</b>
Rouge Vieilles vignes et fut chêne	75 cl	<b>20,00 €</b>
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOC</b>		
Rosé tradition	75cl	<b>16,00 €</b>
Rouge cuvée tradition	37.5 cl	<b>9,00 €</b>
	la bouteille 75 cl	<b>16,00 €</b>
Rouge vieilles vignes	75 cl	<b>18,00 €</b>
Rouge fut de chêne	75 cl	<b>20,00 €</b>

<b>Saumur Champigny rouge AOC</b>	37.5 cl	<b>10,90 €</b>
	la bouteille 75 cl	<b>19,00 €</b>

### Sodas :

<b>Sirop à l'eau</b> (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, banane verte, kiwi, violette)	25 cl	<b>2,00 €</b>
<b>Limonade</b>	25 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Jus de fruit,</b> (tomate, abricot, ananas, orange, pamplemousse)	20 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Diabolo</b>	25 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Orangina, Ice tea</b>	25 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro</b>	33 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Perrier</b>	33 cl	<b>3,30 €</b>
supplément sirop ou citron tranche		<b>0,20 €</b>

<b>Jus de pomme artisanal, le verre</b>	20 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Jus de pomme artisanal, la bouteille</b>	100 cl	<b>6,50 €</b>



# NOS GALETTES SARRASIN (blé noir)



"fait maison"

"Afin d'assurer le meilleur de la qualité, toutes nos galettes sont tournées et cuisinées à la commande ..."

## Les classiques

Galette au beurre

### 1 ingrédient :

Jambon ou œuf ou fromage (emmental)[LP]

### 2 ingrédients :

Jambon, fromage (emmental)

Jambon, œuf

Œuf, fromage (emmental)

### 3 ingrédients :

Complète (jambon, œuf, fromage)

### 4 ingrédients :

Complète + crème fraîche

Complète + champignons à la crème

Complète + oignons

Complète + salade verte

Complète + tomate cuisinées

### Super-complète

(jambon, œuf, fromage, champignons à la crème, oignons, tomates cuisinées )

### Ingrédients supplémentaires :

Pommes de terre ou œuf ou oignons ou crème fraîche ou emmental râpé

Fromage de chèvre [LP] ou fromage à raclette [LP] ou champignons ou tomates poêlées

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]

**Chaque jour nous préparons nos bases pour les garnitures avec des produits frais, lavés, coupés et cuisinés sur place : champignons, oignons, pommes de terre, pommes fruits, tomates, salade**

**Nous préparons chaque jour nos pâtes à crêpes avec de la farine de froment et pour les galettes uniquement de la farine de sarrasin IGP Bretagne qui est naturellement dépourvue de gluten et permet l'élaboration de produits pour les personnes intolérantes.**

**Les ingrédients en rouge 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 Sarrasin sans gluten, le logo "gluten free" vous indique les plats, a priori, sans gluten.**

\*\*\* Toutes nos galettes sont préparées avec du beurre de Bretagne demi-sel \*\*

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.

prix nets  
TTC

2,60 €



4,50 €



6,50 €

6,50 €

6,50 €



7,90 €



8,90 €

8,90 €

8,90 €

8,90 €

8,90 €

12,10 €



2,00 €

2,20 €



# NOS GALETTES SARRASIN (blé noir)

"Afin d'assurer le meilleur de la qualité, toutes nos galettes sont cuisinées à la commande, cela demande parfois un peu de patience ..."



"fait maison"

## Les spécialités

### Côté Mer :

#### **Norvégienne** (garniture froide posée sur une galette chaude)

(saumon fumé entier tranché maison , crevettes fraîches , crème fraîche, salade)

12,70 €

#### **Bonnet Rouge**

(noix de Saint Jacques poêlées déglacées à la crème fraîche sur une galette chaude)

13,20 €

#### **Nordique**

(saumon fumé entier tranché , sur un lit de tomates et de champignons à la crème , crème ciboulette)

13,80 €

#### **Chaperon Rouge**

(champignons à la crème, tomates poêlées, noix de Saint Jacques au **beurre d'ail**)

15,30 €

### Côté Terre :

#### **Chevillette**

(pommes de terre, oignons poêlés, **gésiers confits**, crème fraîche)

13,00 €

#### **Bobinette**

(œufs, fromage, **émincé de poulet aux épices douces**, crème fraîche)

13,60 €

#### **Rustique**

(**Andouillette**, pommes de terre, champignons, oignons poêlés, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, salade)

14,00 €

### Côté Soleil :

#### **Espagnole**

(Chorizo, œuf, fromage, tomates)

11,50 €

#### **Sud Ouest**

(magret de canard fumé, cabécou [chèvre du Périgord LP], pêches rôties, miel, noix)

13,50 €

### Côté Vert :

#### **Forestière**

(champignons à la crème, tomates poêlées, salade)

9,50 €

#### **Croquetout**

(champignons à la crème, pommes de terre au **beurre d'ail**, tomates, œuf sur le plat, salade)

12,50 €

### Côté Fromage

#### **Cabri**

(crottin de chèvre [LP], compotée de pommes et raisins secs, noisettes, miel, salade)

12,30 €

#### **Roquefort**

(Roquefort, cerneaux de noix, jambon cru et miel, salade )

12,50 €

#### **3 Fromages**

(Emmental, crottin de Chavignol et Roquefort, sur salade )

12,50 €

#### **Méchant Loup**

(pommes de terre au **beurre d'ail**, lardons, fromage à raclette[LP] )

12,50 €

#### **Biquette**

(lardons, chèvre [LP], noix, emmental, salade )

12,90 €

#### **Tartiflette**

(pommes de terre , lardons, reblochon [LC], crème fraîche )

12,90 €

### Côté Viande fraîche pour Faim de Loup !

#### **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, salade)

15,50 €

#### **Californienne**

(tomates fraîches , oignons, steak haché, **sauce barbecue**, œuf, salade et frites)

16,00 €

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]



## NOS SALADES



"fait maison"

"Afin d'assurer le meilleur de la qualité, toutes nos salades sont cuisinées à la commande, cela demande parfois un peu de patience ..."

	prix nets TTC	sans gluten
<b>Salade verte individuelle</b>	<b>2,00 €</b>	
<b>Salade verte pour 2</b>	<b>3,70 €</b>	
<b>Salade Paysanne</b> (salade verte, tomates, émincé de jambon, emmental râpé [LP], œuf sur le plat)	<b>12,00 €</b>	
<b>Salade de la Bergère</b> (salade verte, tomates, crottin de chèvre [LP], croûtons, œuf sur le plat, lardons)	<b>12,30 €</b>	
<b>Salade Savoyarde</b> (salade verte, tomates, pommes de terre, fromage à raclette [LP], jambon cru et jambon blanc)	<b>13,20 €</b>	
<b>Salade Périgourdine</b> (salade verte, tomates, pommes de terre rissolées, <b>gésiers confits</b> , oignons confits au cidre, le tout déglacé au vinaigre de framboise)	<b>14,00 €</b>	
<b>Salade des 3 p'tits cochons</b> (salade verte, tomates, rondelles d' <b>andouillette</b> , pommes de terre, champignons, oignons confits au cidre, le tout poêlé)	<b>14,30 €</b>	
<b>Salade Tourangelle</b> (salade verte, tomates, rondelles d' <b>andouillette</b> , rillons émincés, pommes de terre, le tout poêlé)	<b>14,30 €</b>	
<b>Salade de la Mer</b> (salade verte, tomates, saumon fumé, crevettes, noix de Saint Jacques poêlées)	<b>14,50 €</b>	

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]

## NOS GRILLADES

<b>Steak haché ( 150 gr. Viande bœuf origine France)</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Bavette grillée ( 180 gr. Viande bœuf origine France)</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Andouillette tourangelle grillée ( mini 20 mn)</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Pavé de bœuf grillé (200 gr. Viande bœuf origine France)</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Brochette de bœuf grillée (200 gr. Viande bœuf origine France)</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Garnitures : frites et / ou salade</b>	
<b>Sauces en supplément :</b>	
Béarnaise ou Barbecue ou Tartare ou Poivre	<b>1,00 €</b>
<b>Bol de frites</b>	<b>3,90 €</b>



# NOS CREPES AU FROMENT



"fait maison"

## Nos classiques

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

## Nos spécialités

<b>Martiniquaise</b> (chocolat maison, glace coco, noix de coco râpée )	7,60 €
<b>Ecureuil</b> (caramel au beurre salé maison, chocolat maison, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	7,60 €
<b>Antillaise</b> (banane, chocolat maison, glace vanille, chantilly)	8,50 €
<b>Marrakech</b> (confiture orange maison, chocolat maison, sorbet orange sanguine, chantilly)	8,50 €
<b>Salidou 3</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes)	8,50 €
<b>Montréal</b> (Nutella, glace vanille pécan, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	9,20 €
<b>Canadienne</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille pécan, sirop d'érable, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	9,20 €
<b>Super Salidou</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes, chocolat maison, chantilly)	9,60 €

## Nos Flambées

<b>Crêpes flambées</b> (Calvados ou Grand-Marnier ou Rhum )	6,00 €
<b>Reinette</b> (pommes au beurre, flambée Calvados )	7,50 €
<b>Suzette</b> (confiture d'oranges maison, flambée Grand-Marnier )	7,50 €
<b>Route du Rhum</b> (banane, chocolat, flambée Rhum )	7,50 €

## Suppléments :

Chantilly ou chocolat ou noix de coco ou amandes grillées caramélisées concassées, miel	1,50 €
Boule de glace	2,50 €
Pommes cuites maison	2,50 €



## NOS COUPES GLACEES



"fait maison"

prix nets  
TTC

<b>Coupe 1 boule de glace</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Coupe 2 boules de glace</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Coupe 3 boules de glace</b>	<b>7,70 €</b>
Glaces :caramel beurre salé, café, chocolat, vanille, vanille pécan, menthe chocolat, noix de coco, rhum raisins	
Sorbets : abricot, cassis, fraise, framboise, citron, fruit de la passion, cerise griotte , orange	
<b>Caramel Liégeois</b> (glace caramel au beurre salé, vanille, caramel beurre salé maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	<b>8,50 €</b>
<b>Café Liégeois</b> (glace café, coulis café, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	<b>8,50 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b> (glace chocolat, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	<b>8,50 €</b>
<b>Dame blanche</b> (glace vanille, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	<b>8,50 €</b>
<b>After Eight</b> (glace menthe chocolat, chocolat maison, chantilly)	<b>8,80 €</b>
<b>Cerisette</b> (sorbet cerise griotte, glace vanille, chocolat maison, chantilly)	<b>8,90 €</b>
<b>Colonel</b> (sorbet citron, vodka)	<b>8,50 €</b>
<b>La Havane</b> (glace café, rhum raisin, chocolat maison, chantilly)	<b>8,90 €</b>

Nos glaces sont fabriquées de façon artisanale notamment par le Palais de la Glace à TOURS (formé chez LENOTRE), sans arômes grâce à une majorité de fruits pour les sorbets avec 70 % de purée de fruit et les crèmes glacées, à base de lait bio de la ferme de la Marguerite, crème fraîche et beurre motte des Charentes, vanille Bourbon, rhum agricole de la Martinique, épices THIERCELIN ...

### Café - thé - digestif

<b>Café ou Thé gourmand + mignardises</b>	<b>6,90 €</b>
Café ou décaféiné	<b>1,90 €</b>
Café double espresso	<b>3,60 €</b>
Café noisette	<b>2,00 €</b>
Grand café au lait	<b>3,20 €</b>
Thé (Maison LHOTE / DAMMANN : coquelicot gourmand, Sencha Fukuyuu, Ceylan Black tea, 4 fruits rouges, thé vert à la menthe touareg, Jardin bleu) ou infusions au choix	<b>3,10 €</b>
supplément lait ou citron	<b>0,20 €</b>
<b>Digestif 4 cl ( Get 27 / 31 )</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Digestif Supérieur Dégustation 2 cl</b> (Rhum BOTRAN (15 ans) ou DIPLOMATICO, COGNAC, CALVADOS, eau de vie Poire fermier )	<b>5,00 €</b>





## VENTE A EMPORTER

(hors salade / glace ou sorbet / chantilly)



"fait maison"

### NOS GALETTES SARRASIN (blé noir)

#### Les classiques

	prix nets TTC	
Galette nature	1,90 €	
Galette au beurre	2,60 €	
<u>1 ingrédient :</u>		
Jambon ou œuf ou fromage (emmental)[LP]	4,50 €	
<u>2 ingrédients :</u>		
Jambon, fromage (emmental)	6,50 €	
Jambon, œuf	6,50 €	
Œuf, fromage (emmental)	6,50 €	
<u>3 ingrédients :</u>		
Complète (jambon, œuf, fromage)	7,90 €	
<u>4 ingrédients :</u>		
Complète crème fraîche (Alexandre)	8,90 €	
Complète + champignons à la crème	8,90 €	
Complète + oignons	8,90 €	
Complète + tomate cuisinées	8,90 €	
<u>Super-complète</u> (jambon, œuf, fromage, champignons à la crème, oignons, tomates cuisinées )	12,10 €	
<u>Ingrédients supplémentaires :</u>		
Pommes de terre ou œuf ou oignons ou crème fraîche 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]		



#### Les spécialités

	prix nets TTC	
<u>Côté Mer :</u>		
<b>Norvégienne</b> ( <i>garniture froide</i> ) (saumon fumé entier tranché maison , crevettes fraîches , crème fraîche ciboulette)	12,70 €	
<b>Nordique</b> (saumon fumé entier tranché , sur un lit de tomates et de champignons à la crème , crème fraîche ciboulette)	13,80 €	
<b>Chaperon Rouge</b> (champignons à la crème, tomates poêlées, noix de Saint Jacques au <b>beurre d'ail</b> )	15,30 €	
<u>Côté Terre :</u>		
<b>Chevillette</b> (pommes de terre, oignons poêlés, <b>gésiers confits</b> , crème fraîche, )	13,00 €	
<b>Bobinette</b> (œufs, fromage, <b>émincé de poulet aux épices douces</b> , crème fraîche)	13,60 €	
<b>Rustique</b> ( <b>Andouillette</b> , pommes de terre, champignons, oignons poêlés, moutarde à l'ancienne, crème fraîche)	14,00 €	
<u>Côté Soleil :</u>		



## VENTE A EMPORTER

(hors salade / glace ou sorbet / chantilly)



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

\*\*\* 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.



## 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 €
Nutella ou Spéculoos ou chocolat maison ou crème de marron	4,40 €
Miel	3,90 €
Miel citron	5,00 €
Banane chocolat ou banane Nutella	6,00 €
Caramel au beurre salé maison (Salidou 1)	5,50 €
Caramel au beurre salé maison + glace vanille (Salidou 2)	7,10 €
Caramel au beurre salé maison + pommes (Salidou 4)	7,10 €

## Nos spécialités

<b>Martiniquaise</b> (chocolat maison, glace coco, noix de coco râpée )	7,60 €
<b>Ecureuil</b> (caramel au beurre salé maison, chocolat maison, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	7,60 €
<b>Antillaise</b> (banane, chocolat maison, glace vanille, chantilly)	8,50 €
<b>Marrakech</b> (confiture orange maison, chocolat maison, sorbet orange sanguine, chantilly)	8,50 €
<b>Salidou 3</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes)	8,50 €
<b>Montréal</b> (Nutella, glace vanille pécan, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	9,20 €
<b>Canadienne</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille pécan, sirop d'érable, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)	9,20 €
<b>Super Salidou</b> (caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes, chocolat maison, chantilly)	9,60 €

## Nos Flambées

<b>Crêpes flambées</b> (Calvados ou Grand-Marnier ou Rhum )	6,00 €
<b>Reinette</b> (pommes au beurre, flambée Calvados )	7,50 €
<b>Suzette</b> (confiture d'oranges maison, flambée Grand-Marnier )	7,50 €
<b>Route du Rhum</b> (banane, chocolat, flambée Rhum )	7,50 €

### Suppléments :

Chantilly ou chocolat ou noix de coco ou amandes grillées caramélisées concassées, miel	1,50 €
Boule de glace , ou Pommes cuites maison	2,50 €

## COUPES GLACEES

<b>Coupe 1 boule de glace</b>	3,40 €
<b>Coupe 2 boules de glace</b>	5,80 €
<b>Coupe 3 boules de glace</b>	7,70 €

Glaces :caramel beurre salé, café, chocolat, vanille, vanille pécan, menthe chocolat, noix de coco, rhum raisins

Sorbets : abricot, cassis, fraise, framboise, citron, fruit de la passion, cerise griotte , orange

<b>Caramel Liégeois</b> (glace caramel au beurre salé, vanille, caramel beurre salé maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	8,50 €
<b>Café Liégeois</b> (glace café, coulis café, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	8,50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> (glace chocolat, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	8,50 €
<b>Dame blanche</b> (glace vanille, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly)	8,50 €
<b>After Eight</b> (glace menthe chocolat, chocolat maison, chantilly)	8,80 €
<b>Cerisette</b> (sorbet cerise griotte, glace vanille, chocolat maison, chantilly)	8,90 €
<b>Colonel</b> (sorbet citron, vodka)	8,50 €
<b>La Havane</b> (glace café, rhum raisin, chocolat maison, chantilly)	8,90 €