



Pour choisir vos plats :



Wifi gratuit :  
creperie\_le\_chaperon\_rouge  
Mot de passe : 0247666037

**Nouveau  
ouvert  
le dimanche  
midi**

**Ouvert le midi ( 11h00 à 14h00) du mardi au dimanche**

**Ouvert le soir les vendredi et samedi**

*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.*

*Nous tenons à votre disposition notre liste des plats et Allergènes*



## BOISSONS

<u>Apéritifs :</u>		prix	<u>Cocktails :</u>		prix
<b>Kir breton</b> (crème de cassis, cidre)	12 cl	4.80 €	<b>Américano maison</b>	12 cl	5.10 €
<b>Kir</b> (cassis, pêche, framboise ou griotte)	12 cl	4.80 €	<b>Apérol Spritz maison</b>	12 cl	5.10 €
<b>Kir pétillant</b> (cassis, pêche, framboise ou griotte)	12 cl	5.10 €	<b>Cardinal</b> (crème de cassis, vin rouge)	12 cl	4.60 €
<b>Vouvray pétillant (coupe)</b>	12 cl	4.60 €			
<b>Porto blanc ou rouge ou rosé</b>	5 cl	4.80 €	<u>Cocktails sans alcool :</u>		
<b>Martini blanc ou rouge ou rosé</b>	5 cl	4.80 €	<b>Amazonne</b> (cocktail de jus fruits, sirop de fraise)	25 cl	4.50 €
<b>Pastis 51</b>	2 cl	4.50 €	<b>Colorado</b> (jus orange, jus ananas, limonade)	25 cl	4.50 €
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	4cl	5.80 €			

<u>Bières :</u>				<u>Cidres</u>	
		prix			prix
<b>Coreff blonde Bio bretonne pression 5°</b>	25 cl	3.70 €		<b>Cidre bouché ,</b> (la bouteille brut ou doux)	75 cl 10.00 €
<b>Coreff blonde Bio bretonne pression 5°</b>	50 cl	6.80 €			
<b>Monaco</b>	25 cl	3.50 €		<b>Cidre pression brut ou doux , le verre</b>	20 cl 2.90 €
	50 cl	6.50 €			le pichet 50 cl 5.50 €
<b>Panaché</b>	25 cl	3.50 €			le pichet 100 cl 10.20 €
	50 cl	6.00 €			

<u>Eaux</u>		<u>Sodas :</u>		
<b>Vittel ou San Pellegrino</b>	50 cl	3.50 €	<b>Sirop à l'eau</b> (citron, fraise, grenadine, menthe)	25 cl 2.00 €
<b>Vittel ou San Pellegrino</b>	100 cl	4.50 €	<b>Limonade</b>	25 cl 3.00 €
<b>Jus de fruit,</b> (tomate, ananas, orange, multifruit)	20 cl	3.00 €	<b>Diabolo</b>	25 cl 3.30 €
<b>Fanta , Ice tea</b>	25 cl	3.30 €	<b>Coca Cola , Coca Cola Zéro</b>	33 cl 3.50 €
<b>Perrier</b>	33 cl	3.30 €		
supplément sirop ou citron tranche		0.20 €		

<u>Vins de nos régions</u>		prix nets TTC		
<b>Vin au verre :</b>			<b>Vouvray pétillant AOC ,</b>	75 cl 21.00 €
<b>Chinon rouge ou rosé AOC</b>	12 cl	3.00 €		
<b>Sauvignon de Touraine blanc AOC</b>			<b>Saumur Champigny</b>	75 cl 19.00 €
	le pichet 25 cl	6.00 €		
	le pichet 50 cl	9.00 €		



# GALETTES SARRASIN (blé noir)



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

"fait  
maison"

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru] \*\*\* Toutes nos galettes sont préparées avec du beurre demi-sel \*\*

## Menu enfant (jusqu'à 10 ans) =

Plat + boisson + dessert

prix nets  
TTC

10.00 €

### Plat :

- Jambon + fromage **ou**
- Jambon + œuf **ou**
- Œuf + fromage **ou**
- steak haché + frites

### Dessert :

- crêpe beurre sucre **ou**
- chocolat **ou**
- Nutella **ou**
- confiture **ou**
- une boule de glace

## Classiques

prix nets  
TTC

Galette au beurre

2.60 €

Jambon **ou** œuf **ou** fromage

4.50 €

Jambon, fromage (emmental)

6.50 €

Jambon, œuf

6.50 €

Œuf, fromage (emmental)

6.50 €

Complète (jambon, œuf, fromage)

7.90 €

Complète + crème fraîche

8.90 €

Complète + champignons à la crème

8.90 €

Complète + oignons

8.90 €

Complète + salade verte

8.90 €

Complète + tomate cuisinées

8.90 €

Super-complète

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

12.10 €

### Ingrédients supplémentaires :

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 €



# 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"  
prix nets  
TTC

## Spécialités

<b>Norvégienne</b> (garniture froide posée sur une galette chaude) (saumon fumé entier tranché maison , crevettes fraîches , crème fraîche, salade)	<b>12.70 €</b>
<b>Bonnet Rouge</b> (noix de Saint Jacques poêlées déglacées à la crème fraîche sur une galette chaude)	<b>13.20 €</b>
<b>Nordique</b> (saumon fumé entier tranché , sur un lit de tomates cuisinées et de champignons à la crème , crème ciboulette)	<b>13.80 €</b>
<b>Chaperon Rouge</b> (champignons à la crème, tomates cuisinées , noix de Saint Jacques au <b>beurre d'ail</b> )	<b>15.30 €</b>
<b>Chevillette</b> (pommes de terre, oignons poêlés, <b>gésiers confits</b> , crème fraîche)	<b>13.00 €</b>
<b>Bobinette</b> (œufs, fromage, <b>émincé de poulet aux épices douces</b> , crème fraîche)	<b>13.60 €</b>
<b>Rustique</b> ( <b>Andouillette</b> , pommes de terre, champignons, oignons, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, salade)	<b>14.00 €</b>
<b>Gourmande</b> Foie gras canard cru poêlé , magret de canard fume tranché sur une galette garnie de pommes fruits <b>ou</b> de pêches poêlées <b>ou</b> de pommes de terre rissolée au choix, salade et crème de vinaigre balsamique	<b>18.00 €</b>
<b>Espagnole</b> (Chorizo, œuf, fromage, tomates cuisinées)	<b>11.50 €</b>
<b>Sud Ouest</b> (magret de canard fumé, cabécou [chèvre du Périgord LP], pêches poêlées, miel)	<b>13.50 €</b>
<b>Forestière</b> (champignons à la crème, tomates cuisinées, salade)	<b>9.50 €</b>
<b>Croquetout</b> (champignons à la crème, pommes de terre au <b>beurre d'ail</b> , tomates cuisinées, œuf sur le plat, salade)	<b>12.50 €</b>
<b>Cabri</b> (crottin de chèvre [LP], compotée de pommes et raisins secs, noisettes, miel, salade)	<b>12.30 €</b>
<b>3 Fromages</b> (Emmental, chèvre Ste Maure et Reblochon, sur salade )	<b>12.50 €</b>
<b>Méchant Loup</b> (pommes de terre au <b>beurre d'ail</b> , lardons, fromage à raclette[LP] )	<b>12.50 €</b>
<b>Biquette</b> (lardons, chèvre [LP], noisettes, emmental, salade )	<b>12.90 €</b>
<b>Tartiflette</b> (pommes de terre , lardons, reblochon [LC], crème fraîche )	<b>12.90 €</b>
<b>Masure</b> (pommes de terre, fromage à raclette [LP], steak haché, <b>sauce barbecue</b> )	<b>13.50 €</b>
<b>Super Masure</b> (pommes de terre, fromage à raclette [LP], steak haché, <b>sauce barbecue</b> , œuf sur le plat, salade)	<b>15.50 €</b>

[ LP:lait pasteurisé LC : lait Cru]



## 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
<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 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 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]

## VIANDES

<b>Steak haché ( 150 gr. Viande bœuf origine France)</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Andouillette tourangelle grillée (rondelles)</b>	<b>13.50 €</b>
<b>Garnitures : frites et / ou salade</b>	
<b>Bol de frites</b>	<b>3.90 €</b>



# CREPES AU FROMENT



"fait maison"

*Nos crêpes sucrées au froment peuvent être remplacées par des galettes sarrasin sans gluten*

	prix nets TTC
Beurre, sucre	2.60 €
Citron, sucre	3.80 €
Confiture ( fraise, framboise, myrtilles, orange)	3.80 €
Nutella <b>ou</b> chocolat maison	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 €

## Spécialités

### **Martiniquaise**

(chocolat maison, glace coco, noix de coco râpée )

7.60 €

### **Ecureuil**

(caramel au beurre salé maison, chocolat maison, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)

7.60 €

### **Antillaise**

(banane, chocolat maison, glace vanille, chantilly)

8.50 €

### **Marrakech**

(confiture orange maison, chocolat maison, sorbet orange sanguine, chantilly)

8.50 €

### **Salidou 3**

(caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes)

8.50 €

### **Montréal**

(Nutella, glace vanille pécan, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)

9.20 €

### **Canadienne**

(caramel au beurre salé maison, glace vanille pécan, sirop d'érable, chantilly, éclats de noisettes caramélisées maison)

9.20 €

### **Super Salidou**

(caramel au beurre salé maison, glace vanille, pommes, chocolat maison, chantilly)

9.60 €

## Flambées

### **Crêpes flambées**

(Calvados ou Grand-Marnier ou Rhum )

6.00 €

### **Reinette**

(pommes au beurre, flambée Calvados )

7.50 €

### **Suzette**

(confiture d'oranges maison, flambée Grand-Marnier )

7.50 €

### **Route du Rhum**

(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 €



## COUPES GLACEES



*Nos glaces sont fabriquées de façon artisanale à TOURS par le Palais de la Glace*

**Coupe 1 boule de glace** 3.40 €

**Coupe 2 boules de glace** 5.80 €

**Coupe 3 boules de glace** 7.70 €

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

Sorbets : fraise, framboise, citron, mangue, cerise griotte , orange

### **Caramel Liégeois**

(glace caramel au beurre salé, vanille, caramel beurre salé maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly) 8.50 €

### **Café Liégeois**

(glace café, coulis café, amandes caramélisées maison concassées, chantilly) 8.50 €

### **Chocolat Liégeois**

(glace chocolat, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly) 8.50 €

### **Dame blanche**

(glace vanille, chocolat maison, amandes caramélisées maison concassées, chantilly) 8.50 €

### **After Eight**

(glace menthe chocolat, chocolat maison, chantilly) 8.80 €

### **Cerisette**

(sorbet cerise griotte, glace vanille, chocolat maison, chantilly) 8.90 €

### **Colonel**

(sorbet citron, vodka) 8.50 €

### **La Havane**

(glace café, rhum raisin, chocolat maison, chantilly) 8.90 €

## Café - thé - digestif

**Café ou Thé gourmand + mignardises** 6.90 €

Café ou décaféiné 1.90 €

Café double expresso 3.60 €

Café noisette 2.00 €

Grand café au lait 3.20 €

Thé 3.10 €

ou infusions au choix

supplément lait ou citron 0.20 €

**Digestif 4 cl ( Get 27 / 31 )** 5.00 €