



Aux 4 coins de la Crêpe

Un voyage culinaire

Bienvenue Aux 4 Coins de la Crêpe !

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre crêperie.

Toutes nos préparations sont élaborées dans nos cuisines

et nous travaillons avec :



- **Des produits frais.**
- **Des produits de qualité** : la farine de blé noir est une IGP, moulue en Bretagne sur meule en pierre. Certains produits que nous vous proposons sont issus de l'agriculture biologique, comme la farine de Blé, certains vins, bières, cidres et jus de fruits de notre carte des boissons.
- **Des produits de saison** : Nous adaptons notre carte au gré des saisons.
- **Des produits locaux** : nous privilégions la provenance LOCALE des produits. Par exemple, les confitures et sorbets sont fabriqués par La Tacoulienne à Charnècles, les glaces et le fromage de chèvre par la ferme de Galerne, à Tullins, le vin rouge du Domaine Mayoussier situé à Auberives-en-Royans.
- **Des produits français** : nous privilégions la provenance française au maximum, pour les produits laitiers, les charcuteries, les viandes, la truite fumée, les fruits et les légumes.

Les critères stricts de sélection des produits et leur provenance géographique locale ne nous empêcheront pas de vous proposer des spécialités de galettes Bretonnes mais aussi, à travers les plats du jour le midi et les suggestions du soir, des recettes typiques de nombreux pays du monde pour vous faire voyager Aux 4 Coins de la Crêpe !

Alors, bon appétit et bon voyage !

Galette du jour ou Salade du jour ou Plat du jour le midi à 12.50€ (sauf samedi)

Formule du midi à 15.50€ (sauf samedi)

Galette du jour accompagnée d'une salade

+ crêpe basique ou 1 boule de glace ou sorbet ou dessert du jour

+ café (+1 € pour Thé, Infusion)

Formule enfant à 10.20€ (réservé aux enfants de moins de 14 ans)

Galette deux ingrédients *

+ crêpe basique ou 1 boule de glace ou sorbet ou dessert du jour

+ sirop à l'eau (+1€ si jus de fruit, soda ou limonade)

A Votre Guise, composez votre galette (sarrasin) comme vous le souhaitez...

1 ingrédient : 7.00€

2 ingrédients : 8.00€

3 ingrédients : 9.00€

1 ingrédient supplémentaire : 1.00€

***Ingrédients au choix :**

Œuf (brouillé ou miroir), Jambon cuit, Jambon cru de Savoie, Lardons, Chorizo, Fondue de poireaux, Champignons, Oignons, Pommes de terre, Emmental, Raclette, Reblochon (lait cru), Bleu du Vercors

Les Salades

Allergènes

Bol de salade verte avec crudités de saison **2.50€ M**

La Fraîcheur – Galette de Sarrasin, salade verte, bûche de chèvre de Tullins (lait cru), noix et crudités selon la saison **12.50€ MFL**

La Romane- Galette de Sarrasin, salade verte, Saint-Marcellin, lard grillé, ravioles grillées, noix de Grenoble **12.50€ MFGLO**

La Sassenage- Galette de Sarrasin, salade verte, lardons, bleu du Vercors, œuf dur, noix de Grenoble, pommes **12.50€ MFLO**

Au fil de l'eau - Galette de Sarrasin, salade verte, truite fumée, crudités de saison, crème fraîche, œufs de poissons, citron **12.50€ MLP**

Suggestion du jour proposée le soir, ainsi que le samedi midi à partir de 15,5 € servie avec une grande salade, présentée sur l'ardoise.

Les Galettes Basiques (farine de sarrasin IGP)

Allergènes

Beurre Salé	3.00€
Complète - Œuf, emmental, jambon cuit	9.00€ LO
Super Oignons - Œuf, emmental, jambon cuit, oignons	10.00€ LO
Super Champignons - Œuf, emmental, jambon cuit, champignons	10.50€ LO
Méga Complète - Œuf, emmental, jambon cuit, champignons, oignons	11.00€ LO

Les Galettes Spécialités (farine de sarrasin IGP)

Allergènes

Alsacienne - Emmental, lardons, oignons, crème fraîche, poivre	10.00€ L
Niçoise - Œuf, Jambon cru de Savoie, ratatouille	10.50€ O
Vercors - Bleu du Vercors, jambon cru de Savoie, noix de Grenoble, miel	10.50€ FL
Seguin - Bûche de Chèvre de Tullins (lait cru), Noix de Grenoble, miel	10.50€ FL
Oursière - Tomme de Chèvre fraîche de Tullins (lait cru), Ail des Ours, Jambon cru de Savoie	10.50€ FL
<i>Disponible seulement à partir du printemps</i>	
Ninette - Œuf, Bûche de chèvre de Tullins (lait cru), brunoise de courgettes à l'ail et au thym	10.50€ LO
Galette Saucisse - Saucisse grillée (Au Cochon d'Avril), moutarde, oignons, salade	10.50€ M
Tartiflette - Reblochon (lait cru), lardons, pommes de terre, oignons, crème fraîche	11.50€ L
Montagnarde - Fromage raclette, œuf, jambon cuit, jambon cru de Savoie et pommes de terre	11.00€ LO
Cocotte - Emincés de poulet à la crème (échalotes, champignons, crème fraîche, persil)	12.00€ L
Super Bretonne - Andouille de Guémené, oignons, pommes de terre, œuf, emmental	12.50€ LO
Trio gourmand - Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, et Bûche de chèvre de Tullins (lait cru)	12.50€ L
New Delhi - Poulet, lait de coco, curry, raisins secs, oignons, noix de Cajou	12.00€ F
Guémené - Andouille de Guémené, pommes caramélisées	13.50€
Truite - Truite fumée, fondue de poireaux, citron, œufs de poissons, crème fraîche	14.00€ LP

1 ingrédient supplémentaire : 1.00€

***Ingrédients au choix :**

Œuf (brouillé ou miroir), Jambon cuit, Jambon cru de Savoie, Lardons, Chorizo, Fondue de poireaux, Champignons, Oignons, Pommes de terre, Emmental, Raclette, Reblochon (lait cru), Bleu du Vercors

Les Crêpes Basiques (farine de froment **AB**)

	Allergènes
Nature, Beurre salé, Sucre ou Citron	3.00€ GLO
Beurre sucre ou Sucre citron ou Beurre Citron	3.30€ GLO
Beurre sucre citron	3.50€ GLO
Miel	3.50€ GLO
Chocolat noir	3.70€ GLO
Confiture- La Tacoulienne (abricot, fraise, myrtille, framboise ou pêche)	3.70€ GLO
Pâte à tartiner	4.00€ FGLO
Miel Citron	4.00€ GLO
Crème de marrons	4.00€ GLO

Les Crêpes Gourmandes (farine de froment **AB**)

	Allergènes
Douceur - Citron, miel, cannelle	5.00€ GLO
Mont-Blanc - Crème de marrons, chantilly	5.00€ GLO
Pommes - Pommes caramélisées, chantilly	5.50€ GLO
CBS - Caramel beurre salé maison	5.30€ GLO
CBS Gourmande - Caramel beurre salé maison, amandes grillées	6.20€ FGLO
Pommes gourmandes - Pommes caramélisées, caramel beurre salé	6.40€ GLO
Flambée - Cassonade, Flambage au Grand-Marnier, Rhum ou Calvados	7.00€ GLO
Banana - Bananes AB , chocolat, chantilly, amandes grillées	7.70€ FGLO
L'Insolite - Bûche de chèvre de Tullins (lait cru), caramel beurre salé	7.50€ GLO
Profiteroles - 2 boules de glace vanille, chocolat noir, chantilly	8.00€ GLO
Citron Gourmand - Crème de citron, brisures de palet breton, chocolat noir	8.00€ GLO
Tatin - Pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly, glace vanille	8.50€ GLO
Mélistande - Bananes AB , chocolat noir fondu, copeaux de chocolat blanc, chantilly et Glace chocolat	8.50€ GLO
Parménie - Bananes AB , chocolat noir fondu, brisures de palet breton, chantilly, et Sorbet fraise	8.50€ GLO

Les Glaces et Sorbets (Sorbet : La Tacoulienne ; Glace : Ferme de Galerne)

Glace Vanille, Caramel, Chocolat, Citron, Café ou Sorbet, Abricot, Fraise, Framboise, Myrtille ou Chartreuse

1 boule	3.00€	2 boules	5.00€	3 boules	7.00€
---------	-------	----------	-------	----------	-------

Allergènes : LO pour Glace Vanille, Caramel, Chocolat, Café et Citron

Les Coupes Glacées

	Allergènes
Colonel - 2 boules glaces citron et vodka	7.40€ LO
Lemon - Crème de citron, glace citron, chocolat noir, brisures de palet breton, chantilly	7.50€ GLO
Sœurette - Pommes caramélisées, caramel beurre salé, chantilly, glaces vanille	7.50€ LO
Chartreuse - Sorbet Chartreuse et abricot, chantilly, chocolat noir, chartreuse	8.00€ L

Suppléments

Chantilly, Amandes, Brisures de Palet breton, Miel, Chocolat Noir fondu ou copeaux de Chocolat Blanc 1.50€

Allergènes : L pour Chantilly , G pour palet breton

Boule de glace ou sorbet supplémentaire 2.00€

Café Gourmand, avec espresso, boule de glace vanille, crêpe aux pommes avec CBS, verrine à la crème de citron avec palet breton et chocolat noir fondu 6.90€ (+1.00€ si Thé) GLO

Les Boissons froides

Eau gazeuse	50cl :	3.00€	100cl	4.50€
Sirop à l'eau			20cl	1.50€
Jus de fruits (pommes AB , orange AB , abricot, tomate, fraise, mangue)			min 20cl	3.00€
Soda (Coca, Limonade, Orangina, Oasis, Thé glacé la furieuse)	33cl			3.00€
Supplément sirop				0.50€

Les Apéritifs

Kir breton, 9cl - Cidre, crème de châtaigne, mûre, cassis, framboise ou pêche				3.50€
Kir, 9cl - Vin blanc, crème de châtaigne, mûre, cassis, framboise ou pêche				3.50€
Kir celtique, 9cl - Cidre, chouchen, crème cassis				4.50€
Kir Têt, 9cl - Cidre Rosé et sirop de Litchi				4.50€
Martini, 6cl				4.50€
Porto rouge ou blanc, 6cl				4.50€
Pastis, 2cl				4.50€
Whisky, Vodka 4cl				4.50€
Chouchen, 6cl				5.00€
Bière, 25cl, 33cl ou 44cl, présentée sur l'ardoise (certaines sont AB)				de 3.70€ à 5.50€
Supplément sirop				0.50€

Les Cidres

	Bolée, 20cl	Pichet, 50cl	Bouteille, 75cl
Cidre Kerné (doux ou brut)	3.60€	8.40€	11.60€
Cidre Kerné AB Keltys (fruité)	3.80€	8.90€	12.20€
Cidre Rosé Ecusson (doux)	3.90€	9.10€	12.50€
Cidre de Fouesnant, (brut)	4.10€	9.50€	13.10€
Cidre de Cornouaille AOP, (fruité)	4.80€	11.00€	15.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Vins

Blanc

	Verre, 12cl	Pichet, 25cl	Pichet, 50cl	Bout., 75cl
Je donne ma langue au chat <i>Sec et floral.</i> Cellier des Chartreux IGP Gard	4.00€	7.50€	13.50€	18.20€
Cuvée Style <i>Sec et floral</i> Corinne Depeyre Côtes du Rhône AB	5.00€	9.30€	16.70€	22.50€
UBY n°4, <i>Moelleux</i> IGP Côtes de Gascogne	4.80€	9.00€	16.20€	21.80€

Rosé

	Verre, 12cl	Pichet, 25cl	Pichet, 50cl	Bout., 75cl
La nuit tous les chats sont gris <i>Sec et fruité</i> Cellier des Chartreux IGP Gard	4.00€	7.50€	13.50€	18.20€
La Dignerette <i>Sec et fruité</i> Domaine du Serre des Vignes AOC Grignan-les-Adhémar Vallée du Rhône AB	5.00€	9.30€	16.70€	22.50€

Rouge

	Verre, 12cl	Pichet, 25cl	Pichet, 50cl	Bout., 75cl
Chamasûtra <i>Aromatique de fruits rouges et vanille.</i> Cellier des Chartreux IGP Gard	4.00€	7.50€	13.50€	18.20€
Le Rouge <i>Structuré et Puissant</i> <i>Aromatique de mûres, cassis et réglisse</i> Domaine MAYOUSSIER Auberives-en-Royans Vin de table AB	5.00€	9.30€	16.70€	22.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Boissons Chaudes

	Allergènes
Expresso AB	1.70€
Décaféiné AB	1.90€
Noisette, ou café crème	1.90€ L
Café Allongé AB	1.90€
Noisette Allongé ou Café allongé crème	2.10€ L
Chocolat	3.00€ L
Cappuccino	3.60€ L
Infusion ou Thé, présentés sur l'ardoise, certains sont AB	2.50€
Café gourmand avec expresso AB , boule de glace vanille, crêpe aux pommes avec CBS, verrine à la crème de citron avec palet breton et chocolat noir fondu 6.90€ (+1.00€ si Thé)	

Allergènes **GLO**

Les Digestifs

Get 27, 3cl	4.50€
Chartreuse verte, 3cl	5.00€
Calvados Coquerel, 3cl Eau de vie de Cidre (spécialité normande)	4.50€
Calvados Arrangé, 3cl réalisé par nos soins (choix sur miroir)	4.50€
El Diplomatico, 3cl Rhum (Venezuela)	5.50€
Eddu, 3cl whisky de Blé noir (spécialité bretonne)	6.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nous acceptons le paiement en espèces, chèque, carte bancaire, carte ticket restaurant, et chèque vacances.

Lexique Allergènes

N'hésitez pas à nous informer de vos interdictions alimentaires.

F : Fruits à coques

G : Céréales contenant du gluten

L : Lait

M : Moutarde

O : Œufs

P : Poissons

S : Soja