LES GALETTES AU SARRASIN

100% FARINE DE SARRASIN SANS GLUTEN

LES CLASSIQUES

NATURE 7.-
FROMAGE, OEUF ET JAMBON CUIT 14.50
FROMAGE ET JAMBON CUIT 13.50
BÛCHE DE CHÈVRE ET COULIS DE TOMATES 15.-
ROQUEFORT, NOIX, POMMES OU POIRES 14.50
ÉPINARDS, OEUF, FROMAGE ET TOMATES FRAÎCHES 17.50
ÉPINARDS À LA CRÈME, JAMBON CUIT ET GRUYÈRE 17.-
ÉPINARDS, JAMBON CUIT ET FROMAGE 16.50
ÉPINARDS, OEUF, JAMBON CUIT OU FROMAGE 16.50
ÉPINARDS, OEUF, FROMAGE ET JAMBON CUIT 17.50
ÉPINARDS, OEUF, TOMME ET LARD 18.50
BÛCHE DE CHÈVRE, COULIS DE TOMATES, ÉPINARDS, LARD ET MENTHE 18.-
CHAMPIGNONS (EN SAUMURE), OEUF, FROMAGE ET JAMBON 17.50

LES SPÉCIALES

LA MONSIEUR SEGUIN — CROTTIN DE CHÈVRE, SALADE FRISÉE NOIX ET MIEL 18.-
LA ROYALE — SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE À L'ANETH, CITRON FRAIS, OIGNONS BLANCS ET CÂPRES 19.-
LA SUD OUEST — MAGRET DE CANARD FUMÉ, FROMAGE DE CHÈVRE, SALADE, NOIX, MIEL ET TOMATES CERISES 19.-
LA TOSCANA — JAMBON CRU, PARMESAN, ROQUETTE ET TOMATES CERISES 17.50
LA VAUDOISE — TOMME VAUDOISE, COULIS DE TOMATE, OEUF ET LARD GRILLÉ 18.-
LA PESTONNAISE — MOUSSE DE THON , OEUF DUR, SALADE, TOMATE, PESTO 16.50
LA MÈRE GRAND — FOURRÉE POMME ET LARD 14.50
LA ROMANDE — SAUCISSON VAUDOIS, TOMME VAUDOISE ET FONDUE DE POIREAUX 19.-
LA SAVOYARDE — REBLOCHON, OIGNONS CONFITS, LARD 17.-

LES VÉGÉTARIENNES

LA FRAÎCHE — FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE 11.50
L'OLIVIA — ÉPINARD FRAIS, FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE 14.50
LA CHEVROTINE — BÛCHE DE CHÈVRE, CONFITURE DE FIGUES, NOISETTES ET ROQUETTE 17.-
LA BERGÈRE — BÛCHE DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX 16.50
LA PAYSANNE — CHAMPIGNONS À LA CRÈME, GRUYÈRE, OIGNONS CONFITS 17.-
LA POM'BRIE — BRIE, POMMES CONFITES, NOIX, THYM ET MIEL 17.-
LA CROQU'CHÈVRE — FOURRÉE POMMES, MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS, ROQUETTES, NOISETTES TORRÉFIÉE 17.50

LES SALADES FRAÎCHES MAISON

CRUDITÉS — SALADE VERTE, TOMATES, HARICOTS VERTS, CHOU ROUGE, MAÏS ET CONCOMBRE 13.-
BRÉ-THON — CRUDITÉS, THON, OEUF DUR ET OLIVES KALAMON 18.-
PAYSANNE — SALADE VERTE, LARD GRILLÉ, GRUYÈRE, TOMATES, NOIX, CROUTONS ET OEUF DUR 18.-

VERTE 6.50.-
CAROTTES RAPÉES 6.50.-
MÉLÉE 8.50

SUPPLÉMENTS SUR DEMANDE 3.50
FROMAGE, JAMBON CUIT, LARD, ÉPINARDS, TOMATES FRAÎCHES,
OEUF ET COULIS DE TOMATES

CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS, NOS CRÊPES ET GALETTES SONT FAITES MINUTE.
EN CAS DE FORTE AFFLUENCE LE DÉLAI D'ATTENTE PEUT VARIER,
NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPRÉHENSION.

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES.
SERVICE ET TVA 8,1 % INCLUS.

LES CRÊPES AU FROMENT

LES TRADITIONNELLES

CARAMEL BEURRE SALÉ 10.-
CRÈME DE MARRONS VANILLÉE 10.-
SIROP D'ÉRABLE 10.-
MIEL MILLEFLEUR ET NOIX OU CITRON 10.-
FOURRÉE POMMES OU COMPOTE ET CANNELLE 10.-
BEURRE ET SUCRE 7.-
SUCRE ET CANNELLE 7.50
CITRON ET SUCRE 8.-
NUTELLA 10.-
CHOCOLAT MAISON 10.-
SPECULOS 10.-
OVOMALTINE CRUNCHY 10.-
BANANE ET NUTELLA 12.-
POIRE OU BANANE ET CHOCOLAT 12.-
CRÈME DE CITRON, MERINGUE, GLACE, CHANTILLY 14.-
CHOCOLAT MAISON, NOISETTES TORRÉFIÉES OU NOIX 12.50

LES GOURMANDES

BELLE-HÉLÈNE — GLACE VANILLE, POIRES, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY ET AMANDES 15.-
CHANTÉRABLE — GLACE VANILLE, SIROP D'ÉRABLE ET NOISETTES MOULUES 13.50
SOUS-BOIS — GLACE VANILLE, MYRTILLES, MÛRES, FRAMBOISES CHAUDES ET CRÈME CHANTILLY 14.-
BOHÈME — GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 14.-
VIENNOISE — GLACE MOCCA, SAUCE CAFÉ, CHANTILLY ET POUDRE DE CACAO 13.-
MÉLUSINE — CONFITURE D'ORANGES AMÈRES, COPEAUX DE CHOCOLAT, FLAMBÉE AU COINTREAU 14.-
FORÊT-NOIRE — CHOCOLAT, CHANTILLY, COPEAUX DE CHOCOLAT, GRIOTTE AU KIRSCH 14.-
POMONE — FOURRÉE AU POMMES, CHANTILLY ET AMANDES GRILLÉES 14.-
NORMANDE — FOURRÉE AUX POMMES, FLAMBÉE AU CALVADOS 14.-
LA TENTATION — CHOCOLAT MAISON, CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE 13.50
SAINT-MALO — FOURRÉE AUX POMMES, CARAMEL BEURRE SALÉ, FLAMBÉE AU CALVADOS 15.-
PISTACHOC — CRÈME DE CHOCOLAT NOISETTE AU LAIT DE COCO, GLACE PISTACHE, CHANTILLY, MENTHE 13.-
PEAR'FECTION— POIRE CARAMÉLISÉE , FRUITS DES BOIS, CHANTILLY, TOUCHE DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 13.-

COMPOSER VOTRE CRÊPE NATURE À 6.50

+ LES GARNITURES À CHOIX CI-DESSOUS

2.-

- NOIX
- NOISETTES
- AMANDES

2,50.-

- CONFITURE
- POIRES
- BANANE
- MIEL MILLEFLEUR

4.-

- SIROP D'ÉRABLE
- CARAMEL BEURRE SALÉ
- CHOCOLAT MAISON
- CRÈME DE MARRON

LA BOULE DE GLACE ARTISANALE 3.50.-
VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CANNELLE, MOKA, CARAMEL BEURRE SALÉ

CRÈME CHANTILLY 3.50.-

LES FLAMBÉES

GRAND-MARNIER — LIQUEUR À BASE DE COGNAC ET D'ORANGES AMÈRES 10.50
CALVADOS — EAU-DE-VIE DE NORMANDIE OBTENUE PAR DISTILLATION DE CIDRE OU DE POIRE 10.50
COINTREAU — SPIRITUEUX À BASE D'ÉCORCES D'ORANGES DOUCES ET AMÈRES 10.50

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES.
SERVICE ET TVA 8,1 % INCLUS.

AU VERRE

	2DL	3DL	5DL	1LT
JUS DE POMME NATUREL VAUD	3.40	4.20	5.90	11.-
JUS DE POMME RAMSEIER	3.-	3.80	5.20	10.-
THÉ FROID PÊCHE OU CITRON	3.-	3.80	5.20	10.-
SPRITE	3.-	3.80	5.20	10.-
DIABOLO MENTHE OU GRENADINE	3.50	4.30	5.50	10.50
LIMONADE MAISON		4.50	7.50	13.50
THÉ GLACÉ MAISON		4.50	7.50	
MILKSHAKES			7.-	
SIROP* GRENADINE, MENTHE, CASSIS OU FRAMBOISE	2.40	2.90	4.-	

*POUR LES ENFANTS 1.20.-

EN BOUTEILLE

EAU VALSER PLATE / PÉTILLANTE — 33CL	4.50
EAU VALSER PLATE / PÉTILLANTE — 50CL	5.50
EAU VALSER PLATE / PÉTILLANTE — 1L	9.50
EVIAN — 1L	9.50
SAN PELLEGRINO — 50CL	5.50
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO — 33CL	4.80
RIVELLA ROUGE / RIVELLA BLEU — 33CL	4.80
ORANGINA — 25CL	4.80
SCHWEPPES — 20CL	4.80

JUS DE FRUITS ET NECTAR

ORANGES PRESSÉES — 20CL	6.-
CITRONS PRESSÉS — 20CL	6.-
LIMONADE MAISON — 30CL	4.50
LIMONADE MAISON — 1L	13.50
NECTAR GRANINI — 20CL COCKTAIL DE FRUITS - PÊCHE - ABRICOT DU VALAIS	4.90

BIÈRES

MORETTI À LA PRESSION — 30CL - 5% VOL.	4.70
MORETTI À LA PRESSION — 50CL - 5% VOL.	7.30
MONACO OU PANACHÉ — 30CL - 2.7% VOL.	5.00
CALANDA SANS ALCOOL — 33CL	4.70

BIÈRES ARTISANALES BRETONNES

TELEN DU - BRUNE — 33CL - 4.5% VOL.	7.90
BLANCHE HERMINE - BLANCHE — 33CL - 4% VOL.	7.90
CERVOISE - AMBRÉE — 33CL - 6% VOL.	7.90
DUCHESSE - BLONDE — 33CL - 6.5% VOL.	7.90
BIÈRES BFM — 33CL LA TORPILLE - 7.5% VOL., LA MEULE - 6% VOL., LA SALAMANDRE - 5.5% VOL.	7.90

SPIRITUEUX ET LIQUEURS

CALVADOS — 2CL - 40% VOL.	8.-
AMARETTO — 4CL - 28% VOL.	7.-
COGNAC — 2CL - 40% VOL.	8.-
GRAPPA — 2CL - 40% VOL.	6.-
LIMONCELLO — 4CL - 30% VOL.	7.-
VIEILLE PRUNE — 2CL - 42% VOL.	8.-
WILLIAMINE MORAND — 2CL - 43% VOL.	8.-
ABRICOTINE MORAND — 2CL - 40% VOL.	8.-

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES.
SERVICE ET TVA 8,1 % INCLUS.

VINS SUISSES

	1DL	2DL	3DL	5DL
PINOT NOIR - VALAIS	4.-	8.-	12.-	19.50
ROSÉ - VALAIS	3.70	7.20	10.80	17.50
CHASSELAS AOC - LAVAUX	4.-	7.80	11.70	19.50

VINS EN BOUTEILLE SUR DEMANDE

CIDRES BRETONS BOUCHÉS

	BOLÉE 20CL	BOUTEILLE 75CL
CIDRE KERISAC - BRUT, DEMI-SEC, DOUX	5.20	18.-
CIDRE ARTISANAL KERLOÏCK - BRUT	6.20	22.-
CIDRE ARTISANAL VERGERS RÉGINÉENS - DEMI SEC, DOUX		23.-
CIDRE ARTISANAL KERNÉ - DEMI-SEC		25.-
CIDRE ARTISANAL RHUYS - BRUT		25.-

APÉRITIFS

KIR BRETON — 10CL - CRÈME DE CASSIS, CIDRE	4.50
KIR ROYAL — 10CL - CRÈME DE CASSIS, PROSECCO	6.-
KIR — 10CL - CRÈME DE CASSIS, VIN BLANC	4.80
CHOUCHEN — 10CL - HYDROMEL	5.50
MARTINI BLANC / ROUGE — 4CL - 15% VOL.	5.-
APÉROL SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ	11.-
PROSECCO — 20CL - 12% VOL.	8.-

THÉS MAISON DE CHINE - EN VRAC FEUILLES

LAPSANG SOUCHONG - FUMÉ DE MANIÈRE TRADITIONNELLE	5.40
THÉ VERT MENTHE MEDINA - SOIGNEUSEMENT MÉLANGÉ À DE LA MENTHE POIVRÉE	5.40
THÉ VERT YUNNAN - SUBTIL PAR SON GOÛT RAFFINÉ	5.40
THÉ VERT GINGEMBRE - PARFUMÉ AU GINGEMBRE, FLEURS DE JASMIN ET PÉTALES DE ROSES	5.40
THÉ NOIR GINGEMBRE - PARFUMÉ AU GINGEMBRE	5.40
THÉ DES MOINES - MUSCADE, ORANGE, SAUGE, GROSEILLE ET MÛRES	5.40
THÉ À LA CANELLE - PARFUMÉ À LA CANNELLE	5.40
THÉ DE JASMIN - UNE INFUSION À LA SAVEUR SUCRÉE ET L'ARÔME EXQUIS	5.40
THÉ EARL GREY - AROMATISÉ À LA BERGAMOTE «UN GRAND CLASSIQUE»	5.40
THÉ AU FRUITS ROUGES - FRAISE, FRAMBOISE, MÛRE ET CASSIS EN MORCEAUX	5.40
THÉ À LA VANILLE - PARFUMÉ À LA VANILLE AVEC BÂTONNETS	5.40
THÉ À LA FLEUR D'ORANGER - PARFUMÉ À L'ORANGE AVEC ÉCORCES	5.40
THÉ DES MAGICIENS - AROMATISÉS AUX FRUITS TROPICAUX, PARSEMÉ DE PÉTALES DE ROSES	5.40
THÉ ROOIBOS - INFUSION SUD-AFRICAINE, NATURELLEMENT SANS THÉINE, AUX NOTES DOUCES ET BOISÉES	5.40

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, ESPRESSO OU RISTRETTO	3.90
CAFÉ DÉCAFEINÉ	4.10
CAFÉ RENVERSÉ	4.40
CAPUCCINO	4.60
CHOCOLAT CHAUD MAISON	4.80
CAFÉ VIENNOIS	5.20
CHOCOLAT VIENNOIS	5.20
LAIT CHAUD	3.70.-
LAIT FROID	3.70.-
THÉ NOIR	3.90.-
INFUSION MENTHE, VERVEINE, TILLEUL, CYNORHODON OU CAMOMILLE	3.90.-
VIN CHAUD	5.-

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES.
SERVICE ET TVA 8,1 % INCLUS.

LES GLACES ET SORBETS

100% NATURELLES ET ARTISANALES.
DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION, UNE VARIÉTÉ DE SAVEURS SUBTILES ET
GÉNÉREUSE EN INTENSITÉS POUR LES PALAIS LES PLUS AVERTIS.

LES GLACES

VANILLE — À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
CHOCOLAT — AU CACAO ET COEUR DE GUANAJA VALRHONA
PISTACHE — À LA PÂTE DE PISTACHE DE SICILE AVEC ÉCLATS DE PISTACHES
CANNELLE — INFUSION MAISON DE CANELLE DE CEYLAN
MOKA — AU CAFÉ 100% ARABICA
CARAMEL BEURRE SALÉ — AU CARAMEL, BEURRE ET AU SEL DE GUÉRANDE
MATCHA — THÉ VERT JAPONAIS

LES SORBETS

FRUIT DE LA PASSION
MANGUE
NOIX DE COCO
CITRON

1 BOULE — CHF 3.50.-
2 BOULES — CHF 7.-
CRÈME CHANTILLY — CHF 3,50.-

LES COUPES

LA DAME BLANCHE 9.-
GLACE VANILLE, CHOCOLAT MAISON ET CRÈME CHANTILLY

LA BELLE-HÉLÈNE 10.-
GLACE VANILLE, POIRES EN MORCEAUX CHOCOLAT MAISON , AMANDES ET CRÈME CHANTILLY

CAFÉ LIÉGEOIS 10.-
GLACE VANILLE, GLACE CAFÉ, UN ESPRESSO ET CRÈME CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGEOIS 10.-
GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT MAISON ET CRÈME CHANTILLY

LES MILKSHAKES

VANILLE 7.-
VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

CHOCOLAT 7.-
CACAO ET COEUR DE GUANAJA VALRHONA

PISTACHE 7.-
PÂTE DE PISTACHE DE SICILE AVEC ÉCLATS DE PISTACHES

CANNELLE 7.-
INFUSION MAISON DE CANELLE DE CEYLAN

MOKA 7.-
CAFÉ 100% ARABICA

CARAMEL BEURRE SALÉ 7.-
CARAMEL, BEURRE ET AU SEL DE GUÉRANDE

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES.
SERVICE ET TVA 8,1 % INCLUS.