



17 Grande rue Saint Cosme  
71100 Chalon-sur-Saône

03.85.49.56.29

## Mode d'emploi de votre crêperie :

### ◇ Quelle différence entre la galette et la crêpe ?

La galette est faite avec de l'eau , de la farine de sarrasin ( sans gluten) et du sel. Elle convient pour accompagner des préparations salées mais elle peut également se déguster sucrée.

La crêpe est faite de farine de froment, d' oeufs , de lait et de sucre.

Elle se mange traditionnellement en dessert même s'il est possible de l'accompagner en salé.

### ◇ La galette se mange très chaude :

Malgré tous nos efforts déployés pour satisfaire à cette exigence, celle-ci refroidit très vite.

Il est donc vivement conseillé de manger votre galette dès qu'elle vous est servie sans attendre les autres convives surtout si vous êtes nombreux.

◇ Je me suis donné comme éthique de travailler, le plus possible, avec des produits frais provenant d'artisans locaux.

La contrepartie de cette démarche est qu'il est possible que l'une des galettes proposées soit en rupture selon la consommation du jour...

Merci pour votre compréhension et votre indulgence.

*TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE PASSER UN  
AGRÉABLE MOMENT ET UN BON APPÉTIT...*

*Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts*

# LES CLASSIQUES



FAIT MAISON

Galette au beurre ½ sel	4.00 €
Galette au comté	6.60 €
Galette jambon	6.60 €
Galette œuf	6.60 €
Galette œuf et comté	7.60 €
Galette comté jambon	7.60 €
Galette œuf jambon	7.60 €
La complète (œuf, jambon, comté)	8.70 €
La Super complète (œuf, jambon, comté, chorizo, concassé de tomates)	9.70 €

*Toutes nos galettes sont accompagnées d'une salade*



Galette du jardin (courgettes, poireaux, tomates)	8.60 €
Galette du jardin, comté, œuf et chorizo	9.90 €
Galette chèvre frais et concassé de tomates	9.70 €
Galette chèvre frais et noix de jambon fumée	10.90 €
Galette chèvre frais, noix de jambon fumée et confiture de figue ou de cidre	11.60 €
Galette chèvre frais et saumon fumé	11.90 €
Galette saumon fumé crème ciboulette citron	11.60 €
Galette chèvre frais, fondue de poireaux, concassé de noix et confiture de figue ou gelée de cidre	10,60 €
Galette Andouille et Comté	10,90 €
Galette Andouille, Comté, confiture d'oignons et concassé de noix	11,90 €
Ingrédient supplémentaire	1,40 €

*Toutes nos galettes sont accompagnées d'une salade*

Formule express (*uniquement le midi en semaine*) 9.90 €

la galette complète ou la galette du jardin  
+ café

Formule (*uniquement le midi en semaine*) 12.90 €

la galette complète ou la galette du jardin  
+ une crêpe au sucre  
+ café

Menu enfant 8.00 €

une petite galette jambon-comté ou œuf-comté  
+ une crêpe au sucre

# LES CRÊPES



**FAIT MAISON**  
(sauf miel et confitures)

Crêpe nature	3.50 €
Crêpe au sucre	3.90 €
Crêpe sucre beurre salé	4.60 €
Crêpe duo ( 2 crêpes au sucre l'une dans l'autre, sensation de gaufre, un régal..., demandez le supplément chantilly, chocolat ou sauce caramel... )	6,30 €
Crêpe miel	5.10 €
Crêpe miel citron	5.40 €
Crêpe au caramel beurre salé	6.10 €
Crêpe boule de glace caramel beurre salé et sauce caramel	7.00 €
Crêpe au caramel beurre salé et chocolat	6.80 €
Crêpe amandes et sirop d'érable ou caramel ou miel	6.40 €
Crêpe crème de marrons citronnée au rhum et chantilly	6.70 €
Crêpe « délice de cassis »	6.10 €
Crêpe « délice de pêche de vigne »	6.10 €
Crêpe chocolat	6.10 €
Crêpe chocolat et coulis de framboise	6.80 €
Crêpe chocolat et banane ou orange	6.90 €
Crêpe chocolat, coulis de framboise et sorbet framboise	7.90 €
Crêpe noix de coco et chocolat ou caramel	6.60 €
Crêpe noix de coco, chocolat et banane	7.00 €
Crêpe noix de coco, banane et chocolat flambée au Rhum	8.10 €
Crêpe aux 3 confitures	6.60 €
Crêpe flambée au Grand Marnier ou Calvados ou Rhum	7.10 €

Crêpe banane flambée au Rhum	7.70 €
Crêpe orange flambée au Grand Marnier	7.70 €
Crêpe caramel ou chocolat flambée au rhum ou Grand Marnier ou calvados	7.50 €
Crêpe orange chocolat flambée au Grand Marnier	7.90 €
Supplément sucré	1.30 €
Supplément chantilly	1.30 €
Supplément boule de glace	1.50 €

## GLACES

*Chocolat*  
*Vanille*  
*Cassis*  
*Caramel beurre salé*  
*Poire*  
*Pomme verte*  
*Rhum raisin*  
*Citron*  
*Framboise*

Tulipe 1 boule	(présentée avec chantilly)	2.90 €
Tulipe 2 boules	" "	5.60 €
Tulipe 3 boules	" "	6.90 €

## APERITIFS

Cocktail maison « côte d'émeraude »	10 cl	4.80 €
Kir	10 cl	3.80 €
Ou avec crème de cerise	10 cl	3.80 €
Ou avec crème de pêche de vigne	10 cl	3.80 €
Kir breton	10 cl	3.80 €
Ricard	2 cl	3.00 €
Whisky single malt (Michel Couvreur Bouze-lès-Beaune)	3 cl	5.80 €
Whisky Overaged (Michel Couvreur Bouze-lès-Beaune)	3 cl	6.40 €
Martini rouge	3 cl	3.00 €
Bière « Morgane » blonde bio	33 cl	3,80 €
Bière « Telenn Du » brune bio	33 cl	3,80 €
Bière « Nuit Blanche » blanche bio	33 cl	3,80 €
+ citron		3,90 €
Breizh-cola (Coca-cola breton)	33 cl	3,00 €
Amuse-bouche pour ouvrir l'appétit		1.30 € / pers.

## JUS DE FRUITS

Sirop Védrenne : menthe / grenadine / fraise / citron	20 cl	2.00 €
Nectar de pêche de vigne	25 cl	3.80 €
Nectar de cassis	25 cl	3.80 €
Jus de pomme	25 cl	3.80 €
Jus d'orange	25 cl	3,80 €
jus d'abricot	25 cl	3.80 €
Pur jus de tomates au piment d'Espelette	25 cl	3.80 €
Nectar de griottes	25 cl	3.80 €
Jus de raisin chardonnay de bourgogne	25 cl	3.80 €
Nectar de poire Williams	25 cl	3.80 €
Nectar de framboise ou de fraise	25 cl	3.80 €
Nectar de mirabelles	25 cl	3,80 €

## CIDRE

Bouteille de cidre fermier « Domaine La Charloise »	75 cl	9.80 €
--	-------	--------



Bolée de cidre fermier	20 cl	3.80 €
------------------------	-------	--------

## EAUX

San Pellegrino	1 litre	4.00 €
	½ litre	3.40 €
Evian	1 litre	3.50 €
	½ litre	3.00 €

## VINS

### Les Blancs :

Aligoté domaine « Pascale Lemonde »		
bouteille	75 cl	9.60 €
verre	20 cl	2,60 €

<u>Saint-Véran</u>	2013/2014	
	37,5 cl	12,60 €

### Les Rouges :

#### Vin de table :

verre	20 cl	1,90 €
pichet	50 cl	4,60 €
carafe	75 cl	6,90 €

<u>Savigny-lès-Beaune</u>	2010/11/12	
	75 cl	19,40 €
	37,5 cl	10,80 €

<u>Bourgogne pinot noir bio</u>	37,5 cl	10,50 €
	2011/12/13/14	

<u>Morgon</u>	75 cl	13,90 €
	37,5 cl	8,20 €

## Le Rosé :

<u>Puech-Haut</u> 2013	50 cl	13.50 €
	75 cl	18.00 €
Au verre	20 cl	5.40 €

## BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud Van Houten	2.30 €
Café bio	2.00 €
Café double	2.40 €
Café et lait	2.40 €
Thé ou tisane bio	2.00 €

## MES FOURNISSEURS SONT :

Pour le comté bio : « Marcel Petite » - Jura

Pour le chèvre frais bio:

« La ferme des biquettes et Cie » à Crépey 21360

Pour la charcuterie bio:

« La ferme des levées » à Montceau et Echarnant 21360

Pour les confitures naturelles :

« Histoires sucrées » à Beurey-Bauguay 21320

Pour le cidre :

« Domaine Charlois » à Boeurs-en-Othe 89770

Pour le délice de cassis bio, de pêche de vigne bio, le ketchup de cassis bio et la crème de cassis bio :

« La ferme aux fruits rouges » hameau de Concoeur  
Nuits-saint-Georges 21700.

Pour les autres produits artisanaux dont les glaces :

« Transgourmet ».

Pour les boissons chaudes bio : « Cafés Richard ».