

Menu

Galettes de blé noir

Beurre	3,00€
Oeuf - Jambon	7,50€
Jambon - Comté	7,50€
Oeuf - Comté	7,50€
La complète	10,00€
Oeuf - jambon - comté - emmental	



Boissons

Eau plateau pétillante	2,50€
Cola Océan 52	4,00€
Limonade ou thé glacé bio	4,00€
Ginger beer ou jus de pomme	4,50€
Bière blonde ou IPA	5,00€
Cidre brut ou rosé	5,00€

Cafés

Expresso	2,00€
Double expresso	2,50€
Café allongé	3,00€

Thés sur terre

Earl Grey	Auxfleursbleues bio
Thé vert menthe	Menthe poivrée, rose, fleur d'oranger
Montchat	- Amande, agrumes, pomme, cannelle, aiguilles de pin
Baiser fruité	- Rooibos, datte & fruits rouges

Crêpes sucrées

Sucre	3,00€
Confiture maison	4,00€
Nocciolata	5,00€
Caramel maison	5,00€
Crème de Pistache	5,00€

Toppings + 1€

Chantilly - Amandes grillées
Noix de pécan grillées

Cookies artisanaux 4,00€

- Black& White
- Peanuts
- Pépites de chocolat
- Praline Roses

Menu Au Fil de Jüe - 16€

1 galette complète
+ 1 crêpe au sucre
+ cola ou limonade bio ou thé glacé bio

Pour une crêpe gourmande

Confiture maison + 1€
Nocciolata ou caramel maison ou
crème de pistache + 2€

Pour une autre boisson

Ginger beer ou jus de pomme + 0,50€
Bière ou cidre + 1€

Des produits choisis avec soin auprès de
producteurs et d'artisans locaux

Au fil des saisons • À découvrir sur l'ardoise