

Menus

*Du lundi au vendredi entre 13h et 17h, non disponible les jours fériés.
Ne comprend pas : bière-vin de qualité supérieure, smoothies, milkshakes et jus naturels.*

MENU CLASSIQUE

Crêpe classique + petite salade + boisson

11,95€

MENU GOURMET

Crêpe gourmet + petite salade + boisson

13,95€

Les Salades

PETITE 5,00 | GRANDE 8,95

PARISIENNE

Laitue mélangée avec noix, fromage de chèvre, tomate et notre délicieuse sauce au basilic.

CÉSAR

Laitue mélangée, lanières de poulet grillées, sauce César, croûtons et fromage parmesan.

MIXTE

Laitue mélangée avec tomate, oignon et olives noires

PETITE 6,00 | GRANDE 9,95

SIERRA

Mélange de roquette et de mâche, noix, feta, pomme, poulet avec sauce miel-moutarde

GREC

Mélange de roquette et de mâche, poulet, fromage feta, poire, croûtons et sauce au yaourt.

SAUVAGE

Mélange de roquette et de mâche, poire, croûtons, fromage de chèvre, graines de citrouille et vinaigrette aux fruits rouges.

Les Boissons

MILKSHAKES Fraise, chocolat, vanille ou Nutella 6,00€

SMOOTHIES

Vitaminique : Orange, fraise et banane

Coup d'envoi : Orange, carotte et gingembre

Homme de fer : Pomme, fraise et gingembre

Bahamas : Pomme, ananas et citron vert

Spécial du mois

À consulter

CAFÉS

Noir, café au lait, café noir, décaféiné ou Americano 2,00€

Double, moca de style éthiopien, cappuccino ou 2,90€

chocolat Cola Cao 3,00€

Chocolat chaud avec crème fouettée. 4,50€

Infusions 2,50€

ALCOOLISÉES

Cidre Maeloc : cidre sec, mûre, ananas ou poire 4,50€

Cidre naturel 8,90€

Bouteille Estrella Galicia/sans alcool /sans gluten 4,00€

Bouteille Estrella Galicia 0,0 cidre grillé 4,50€

Bouteille 1906 4,50€

Bière a pression / Double 3,00€ / 4,00€

Verre de vin / Bouteille de vin 4,50€ / 18,00€

Verre Alcool fort/ Premium 7,90€ / 10,90€

NON ALCOOLISÉES

Boissons gazeuses / Jus en bouteille 3,50€

Eau gazeuse/ eau plate 2,50€ / 2,00€

Jus d'orange frais 4,00€

Crêpes Gourmet

10,95€

Norvégienne

Cheddar, saumon, pomme de terre, crème et feuilles de basilic. *Recommandation: avec de la béchamel et/ou des épinards.*

Anglaise

Cheddar, œuf, bacon, épinards et champignons. *Recommandation: avec du poulet ou du Roquefort.*

Quatre fromages

Mélange de fromage de chèvre, cheddar, mozzarella et roquefort. *Recommandation: avec du miel, des noix ou du jambon Serrano.*

Curry

Cheddar, poulet, champignons, oignon, crème et curry. *Recommandation: avec du bacon ou des saucisses.*

Burger

Cheddar, bœuf galicien, oignon, mayonnaise et ketchup. *Recommandation: avec du bacon ou du fromage de chèvre.*

Spécial du mois (À consulter)

Champignons

Cheddar, champignons, foie de poulet, crème et poivre noir. *Recommandation: avec des asperges ou du jambon*

Du pays

Lanières de poulet, asperges sauvages, cheddar et poivre noir. *Recommandation: avec du jambon Serrano ou des champignons.*

Méditerranée

Cheddar, jambon Serrano, huile d'olive et tomate. *Recommandation: avec des asperges ou du poulet.*

Ratatouille

Ratatouille de légumes traditionnelle avec cheddar et champignons.

Recommandation: avec un œuf ou du jambon.

Francfort

Cheddar, saucisse Frankfurter, oignon et moutarde. *Recommandation: avec du poulet ou du bacon.*

Extras

La pâte traditionnelle bretonne au **sarrasin** (sans gluten) est disponible moyennant un coût supplémentaire de **1€**.
Le même équipement est utilisé, risque de contamination croisée. Demandez au personnel.

+1,00€: crème, oignon, œuf, tomate, basilic, pomme de terre, épinards, champignons, miel, olives noires, curry, parmesan et sauces.

+1,50€: fromages (cheddar, mozzarella, chèvre et roquefort), bacon, poulet, jambon, champignons, noix (noisettes, noix ou amandes), asperges, ratatouille, saucisse ou béchamel.

+2,50€: saumon et jambon serrano.

Crêpes Classiques

8,95€

Basilic

Crêpe fraîche : mozzarella, basilic, cheddar et tomate. *Recommandation: avec du jambon ou du saumon.*

Prép

Cheddar, œuf et jambon. *Recommandation: avec du roquefort ou des champignons.*

Monsieur

Jambon, cheddar et tomate. *Recommandation: avec du basilic ou de la mozzarella.*

Madame

Comme Monsieur, mais avec de l'œuf. *Recommandation: avec du bacon ou des champignons.*

Jambon et cheddar

La crêpe classique. *Recommandation: avec du poulet ou une sauce béchamel.*

Champignons avec :

Aïl, crème et beurre
Cheddar et ail
Cheddar et béchamel
Cheddar, ail et jambon

Asperges avec :

Aïl, crème et beurre
Cheddar et ail
Cheddar et béchamel
Cheddar, ail et jambon

Epinards avec :

Aïl, crème et beurre
Cheddar et ail
Cheddar et béchamel
Cheddar, ail et jambon

Nous vous recommandons de déguster votre crêpe préférée avec du cidre, dans la célèbre tradition bretonne. Demandez conseil à nos serveurs.

Desserts maison

6,00€

Panna Cotta Notre recette spéciale de panna cotta, très crémeuse et avec de la confiture de fruits rouges.

Tiramisu Mascarpone, génoise, une touche d'amaretto et le meilleur café. Classique et délicieux.

Born in the USA Gâteau au chocolat noir, au beurre de cacahuètes et aux Oreos avec de la glace à la vanille.

Dessert spécial du mois (Demandez le prix au serveur)

Crêpes Sucrées

Viens chercher ta crêpe! On t'offre la chantilly.

Option pas disponible à emporter

Beurre et sucre La crêpe sucrée, la plus classique. Recommandation: avec de la banane ou de la confiture.	5,50€	Chocolat noir, lait ou blanc belge AVEC :	6,50€
		• Banane	7,00€
		• Fraises	7,00€
		• Noisettes, noix ou amandes	7,00€
		Recommandation: biscuit ou dulce de leche.	
Citron et sucre Une crêpe douce et rafraîchissante. Recommandation: avec une touche de rhum.	5,50€	Nutella	6,50€
		• Avec banane	7,00€
		• Avec de la fraise	7,00€
Miel Recommandation: avec des noix ou une banane.	5,50€	Ferrero	7,50€
		Nutella blanc, chocolat au lait, biscuit Spéculoos et des noisettes.	
Miel et citron Crêpe sucrée avec une touche d'acidité. Recommandation: avec de la banane ou des fruits secs.	5,50€	Crêpe de grand-mère	7,50€
		Chocolat, biscuit Lottus et lait concentré. Recommandation: chocolat au lait.	
Confiture Framboise, fraise, pêche ou abricot. Recommandation: avec de la banane ou du Nutella.	6,00€	Suzette	8,00€
		Liqueur de Grand Marnier, caramel, citron et jus d'orange. Recommandation: avec de la banane.	
Dulce de leche Pour les gourmands de la maison. Recommandation: biscuit ou avec une touche de Nutella.	6,00€	Banane, rhum et chocolat	8,00€
		Chocolat noir, banane et rhum blanc.	
Tarte aux pommes Pomme cuite au four avec de la cannelle, du miel et du sucre brun. Recommandation: avec de la glace à la vanille.	6,00€		
Spécial du mois	(À consulter)		

Extras

La pâte traditionnelle bretonne au **sarrasin** (sans gluten) est disponible moyennant un coût supplémentaire de **1€**.
Le même équipement est utilisé, risque de contamination croisée. Demandez au personnel.

+1,00€ : Dulce de leche, miel et crème fouettée.

+1,50€ : Nutella (noir ou blanc), chocolat (blanc, lait ou noir), banane, fraises, noix, amandes, noisettes, citron, lait concentré, confiture (fraise, framboise, pêche ou abricot) et biscuit Spéculoos.

+1,75€ : De la glace. **+2,00€** : Rhum blanc et Grand Marnier.

Calle Génova 25, Madrid. Tel: 91 529 56 00 / Calle Preciados 33, Madrid. Tel: 91 330 55 97
Stables Market, Camden Town, London

*Supplément de 0,50 € par personne en terrasse

