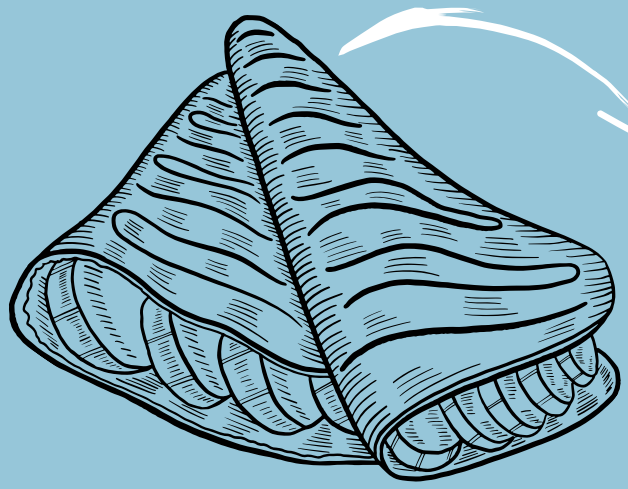
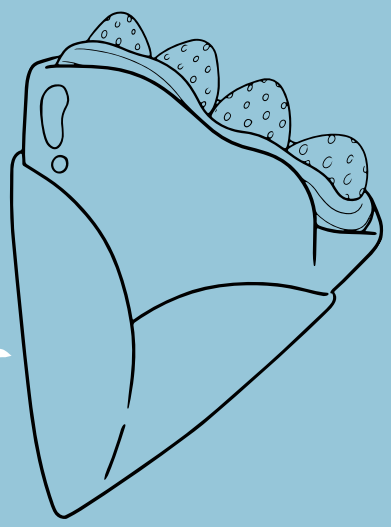
Crepe MENÚ

Pour deux



2 crêpes salées individuelles



1 crêpe sucrée / dessert à partager

2 boissons

29,95€

*Offre disponible du lundi au vendredi pour le dîner, samedi, dimanche et jours fériés pour le déjeuner et le dîner.
*Offre non applicable avec d'autres promotions.
*Offre valable uniquement pour deux personnes.

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 I 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 I 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 — 6,50€
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
Fromage fondu, saumon, pomme de terre, crème et feuilles de basilic. *Recommandation: avec de la béchamel et/ou des épinards.*

Anglaise
Fromage fondu, œuf, bacon, épinards et champignons.
Recommandation: avec du poulet ou du Roquefort.

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

Curry
Fromage fondu, poulet, champignons, oignon, crème et curry.
Recommandation: avec du bacon ou des saucisses.

Burger
Fromage fondu, bœuf galicien, oignon, mayonnaise et ketchup.
Recommandation: avec du bacon ou du fromage de chèvre.

Spécial du mois *(À consulter)*

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

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

Méditerranée
Fromage fondu, jambon Serrano, huile d'olive et tomate.
Recommandation: avec des asperges ou du poulet.

Ratatouille
Ratatouille de légumes traditionnelle avec fromage fondu et champignons.
Recommandation: avec un œuf ou du jambon.

Francfort
Fromage fondu, 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 (fondu, 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, fromage fondu et tomate.
Recommandation: avec du jambon ou du saumon.

Prép
Fromage fondu, œuf et jambon.
Recommandation: avec du roquefort ou des champignons.

Monsieur
Jambon, fromage fondu 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
Fromage et aïl
Fromage et béchamel
Fromage, aïl et jambon

Asperges avec :
Aïl, crème et beurre
Fromage et aïl
Fromage et béchamel
Fromage, aïl et jambon

Epinards avec :
Aïl, crème et beurre
Fromage et aïl
Fromage et béchamel
Fromage, aïl 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 5,50€
La crêpe sucrée, la plus classique.
Recommandation: *avec de la banane ou de la confiture.*

Citron et sucre 5,50€
Une crêpe douce et rafraîchissante.
Recommandation: avec une touche de rhum.

Miel 5,50€
Recommandation: avec des noix ou une banane.

Miel et citron 5,50€
Crêpe sucrée avec une touche d'acidité.
Recommandation: avec de la banane ou des fruits secs.

Confiture 6,00€
Framboise, fraise, pêche ou abricot.
Recommandation: avec de la banane ou du Nutella.

Dulce de leche 6,00€
Pour les gourmands de la maison.
Recommandation: biscuit ou avec une touche de Nutella.

Tarte aux pommes 6,00€
Pomme cuite au four avec de la cannelle, du miel et du sucre brun.
Recommandation: avec de la glace à la vanille.

Spécial du mois *(À consulter)*

Chocolat noir, lait ou blanc belge 6,50€
AVEC :
- Banane 7,00€
- Fraises 7,00€
- Noisettes, noix ou amandes 7,00€

Recommandation: biscuit ou dulce de leche.

Nutella 6,50€
- Avec banane 7,00€
- Avec de la fraise 7,00€

Ferrero 7,50€
Nutella blanc, chocolat au lait, biscuit Spéculoos et des noisettes.

Crêpe de grand-mère 7,50€
Chocolat, biscuit Lottus et lait concentré.
Recommandation: chocolat au lait.

Suzette 8,00€
Liqueur de Grand Marnier, caramel, citron et jus d'orange. *Recommandation: avec de la banane.*

Banane, rhum et chocolat 8,00€
Chocolat noir, banane et rhum blanc.

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**