

Menu du Jour

Du lundi au vendredi entre 13h et 17h, non disponible les jours fériés. Non compris: bière premium, smoothies, milkshakes, jus de fruits frais.

MENU CLASSIQUE	12,95€
Crêpe classique + petite salade + boisson	
MENU GOURMET	14,95€
Crêpe gourmet + petite salade + boisson	

Menu Duo

*Du lundi au dimanche et jours fériés pour le déjeuner et le dîner *Offre non cumulable avec d'autres promotions *Offre uniquement pour deux personnes Non compris : bière premium, smoothies, milkshakes, jus de fruits frais.*

2 crêpes salées individuelles	
1 crêpe sucrée / dessert à partager	
2 boissons	31,95€

Les Salades

PETITE 6,00 | GRANDE 9,95

PARISIENNE

Diverses salades assaisonnées avec des noix, du fromage de chèvre, des tomates et notre délicieuse sauce au basilic.

CÉSAR

Diverses salades, lanières de poulet grillé, sauce César, croûtons de pain grillé et fromage parmesan.

SIERRA

Roquette et de mâche, noix, fromage feta, pomme, poulet avec sauce moutarde et miel.

GRIEGA

Roquette et mâche, poulet, fromage feta, poire, croûtons et sauce au yaourt.

SILVESTRE

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

Produit cuit sur la même crêpière, il existe un risque de contamination croisée.

Les Boissons

SMOOTHIES Fraise, chocolat, vanille, Nutella, spécial	6,00€	AVEC ALCOOL	
		Cidre Maeloc : sec, mûre, ananas ou poire	4,50€
SMOOTHIES	6,50€	Cidre naturel	8,90€
Vitaminé: Orange, fraise et banane		Tiers Estrella Galicia / sans alcool / sans gluten	4,00€
Kick start: Orange, carotte et gingembre		Tiers Estrella Galicia 0,0 torréfiée	4,50€
Iron man: Pomme, fraise et gingembre		Tiers 1906	4,50€
Bahamas: Pomme, ananas et citron vert Spécial du mois To consult		Pinte / double	3,00€ / 4,00€
CAFÉS		Vin au verre / Vin en bouteille	4,50€ / 18,00€
Noir, café au lait, serré, décaféiné ou américain, double,	2,00€	Verre / Verre premium	7,90€ / 10,90€
moka style éthiopien, cappuccino ou chocolat liégeois	2,90€	SANS ALCOOL	
Cola Cao	3,00€	Boissons non alcoolisées / Jus en bouteille	3,50€
Chocolat chaud avec de la crème fouettée	4,50€	Eau gazeuse et plate	2,50€ / 2,00€
Infusions	2,50€	Jus d'orange naturel	4,00€

Crêpes Gourmet

11,95€

Noruego

Essayez notre élégante combinaison de saumon frais grillé avec de la roquette, des jeunes pousses, des tomates, du fromage fondu, du basilic et une sauce méditerranéenne. Ajoutez des perles de mozzarella ou des amandes pour une expérience encore plus délicieuse.

El Inglés

Fromage fondu avec du bacon croustillant, des épinards sautés, des champignons et un œuf frit, OMG! Ajoutez du poulet rôti ou du fromage Roquefort pour une expérience digne de la royauté.

Cuatro quesos

Crêpe avec du Gouda, du Roquefort, de la mozzarella et du fromage de chèvre, Oh là là! Rehaussez son goût avec du saumon frais grillé ou du poulet rôti.

Curry

Notre crêpe vedette : poulet rôti, fromage fondu, curry, champignons, oignons et crème. Ajoutez du bacon croustillant ou un œuf supplémentaire.

Burger

Une crêpe au goût de cheeseburger: fromage fondu, oignon, bœuf galicien et sauce spéciale. Vous adorerez ajouter du bacon, un œuf et de la laitue supplémentaires.

Setas

Festin de joie : poulet rôti, champignons, fromage fondu, poivre et crème. Essayez avec du jambon de Bayonne et/ou du bacon pour une saveur encore meilleure!

Campestre

Délice de poulet, fromage fondu, crème, poivre et asperges grillées. Ajoutez du jambon de Bayonne supplémentaire pour une touche encore meilleure!

Méditerranéo

Plongez dans notre expérience unique avec du fromage fondu, des tomates fraîches, de l'huile d'olive et du jambon de Bayonne. Pour un plus de crémeux, ajoutez de la mozzarella et du poulet rôti.

Ratatouille

Notre ratatouille du sud de la France comprend tomate, ail, poivron, oignon, courgette, aubergine et fromage fondu. Personnalisez-le avec du poulet rôti ou un œuf.

Crêpe Especial

Consultez le prix.

Produit cuit sur la même crêpière, il existe un risque de contamination croisée.

Extras

Nous disposons de pâte de sarrasin traditionnelle bretonne (sans gluten), avec un coût supplémentaire de 1€. Le même matériel est utilisé, risque de contamination croisée. Demandez au personnel.

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

+1,50€: fromages (fondu, mozzarella, chèvre et roquefort), bacon, poulet, jambon blanc, champignons, fruits secs (noisettes, noix ou amandes), asperges, ratatouille, béchamel, roquette/mâche.

+2,50€: saumon et jambon de Bayonne.

Crêpes Classiques

9,95€

Albahaca

Notre crêpe la plus fraîche avec du fromage fondu, de la mozzarella, de la tomate, du basilic et une sauce méditerranéenne. Rendez-la encore meilleure avec du saumon frais ou du jambon de Bayonne.

Prep

Le classique : fromage fondu, œuf, tomate et jambon blanc. Essayez avec du bacon croustillant ou des champignons sautés avec du poivre.

Jambon blanc et fromage

L'option la plus simple et la plus délicieuse. Idéal en toute occasion ou comme plat léger. Essayez avec des lanières supplémentaires de poulet rôti pour plus de saveur.

Champignons/Épinards/Asperges avec fromage et béchamel

Champignons/Épinards/Asperges avec fromage et béchamel

Nos classiques simplement savoureux et crémeux. Améliorez votre expérience avec des lanières de poulet rôti ou un œuf au plat supplémentaire.

Champignons/Épinards/Asperges avec fromage fondu

Champignons/Épinards/Asperges avec fromage fondu.

Nos classiques simplement délicieux. Ajoutez de l'ail et du poivre pour plus de saveur. Si vous voulez vous démarquer, ajoutez du bacon croustillant ou du jambon blanc.

Produit cuit sur la même crêpière, il existe un risque de contamination croisée.

Nous vous recommandons de déguster votre crêpe préférée accompagnée de cidre, comme le veut la célèbre tradition bretonne. Demandez à nos serveurs pour obtenir le meilleur accord mets-vins.

Desserts maison

6,95€

Tiramisú en su Jardín Notre trompe l'œil est un incontournable, sans crème, présenté dans un pot pour surprendre.

Born in the USA Tartelette au chocolat noir avec Oreo et beurre de cacahuète, accompagnée de glace vanille. Irrésistiblement addictif!

Tarte au Citron Régalez-vous avec notre gâteau à la crème de citron maison rafraîchissant et traditionnel. Bon appétit, mon ami!

French Toast Dégustez notre pain brioché moelleux à la vanille, grillé à la perfection, avec du beurre et une garniture de votre choix (crème, nutella, confiture de lait, banane, fraise ou lait condensé).

***Ajoutez le supplément que vous souhaitez avec un coût supplémentaire.**

Crêpes Sucrées

Nous vous invitons à crémer votre crêpe !

Option non disponible sur les crêpes à emporter.

Mantequilla y azúcar

Pour un dessert léger, essayez notre option simple. Ajoutez de la cannelle pour plus de saveur. Combinez-le avec des tranches de banane ou de la glace à la vanille.

6,00€

Limón y azúcar

Un classique français avec une rafraîchissante d'agrumes. Pour les adultes, ajoutez du rhum.

6,00€

Miel y limón

Nous mettons en valeur sa saveur authentique. Idéal avec de la cannelle, des noix ou des tranches de banane.

6,00€

Mermelada de frambuesa, fresa o albaricoque

La confiture est parfaite sur les crêpes. Choisissez votre saveur et ajoutez des fruits frais ou de la glace pour une touche magnifique.

6,00€

Dulce de leche

Ajoutez des fraises ou de la banane pour une touche parfaite.

7,00€

Apple Pie

Avec notre compote de pommes maison sucrée au miel, cannelle et cassonade. Accompagnez-le de glace à la vanille.

7,00€

Chocolat Belge noir, au lait o blanc

Pour les amateurs de chocolat authentique, nous proposons l'option parfaite. Ajoutez tous les extras que vous souhaitez.

7,00€

Produit cuit sur la même crêpière, il existe un risque de contamination croisée.

Nutella

Aucune explication, juste une excuse. Ajoutez des extras tels que des morceaux de biscuits Lotus, de la glace ou de la crème à la pistache.

7,00€

La casa de mi Abuela

Certaines choses sont éternelles. Chocolat au lait, biscuit Lotus et lait condensé. Et quoiencore? Ajoutez de la glace à la vanille.

7,50€

Ferrero

Chocolat au lait avec des morceaux de biscuits Lotus, noisettes et crème Nutella blanche. Sourire? Ajoutez des fraises fraîches pour un instant d'inoubliable.

7,50€

Suzette

La crêpe sucrée la plus emblématique : le caramel à l'orange flambé au Grand Marnier. Ajoutez de la glace ou des tranches de banane pour la rendre encore meilleure.

8,00€

Amazónico

Chocolat blanc belge avec biscuit Lotus, jus et zeste de citron vert, votre prochaine obsession.

8,00€

Cannoli

Nous soulignons sa saveur sicilienne authentique. Crème de pistache, biscuit à la ricotta et au lotus, Idéal avec de la cannelle, des noix ou des tranches de banane. Pourquoi pas tout ?

8,00€

Extras

Nous disposons de la pâte traditionnelle bretonne sarrasine (sans gluten), avec un supplément de 1€.

Les mêmes instruments sont utilisés, risque de contamination croisée. Demandez au personnel.

+1,50€: Nutella (noir ou blanc) chocolat (blanc, au lait ou noir) banane, fraises, noix, amandes, noisettes, citron, lait condensé, biscuit Lotus, confiture de lait, miel, Chantilly, crème pistache.

+1,75€: 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

