

PREP' LA CRÊPE

"Les meilleures crêpes du monde"



MENÚ DU JOUR

Du lundi au vendredi de 13h00 à 17h00. Non disponible les jours fériés
Non compris: la bière premium, les smoothies, les milkshakes ou les jus naturels.

MENU CLASSIQUE 13,95€

Crêpe classique + petite salade + boisson

MENU GOURMAND 15,95€

Crêpe gourmande + petite salade + boisson

MENÚ DÚO

Du lundi au dimanche et jours fériés toute la journée.

*Offre non cumulable avec d'autres promotions et valable seulement pour deux personnes.
Non compris: la bière haut de gamme, les smoothies, les milkshakes ou les jus naturels.

2 crêpes salées 33,95€

1 crêpe sucrée ou dessert à partager

2 boissons

MENU DU SOIR

Tous les jours à partir de 20h.

Offre non cumulable avec d'autres promotions. Offre par personne.
Pour 2 € de plus, ajoutez une boisson Premium.

1 Crêpes salées **1** Crêpe sucrée **1** boisson 21,95€

CRÊPES SUCRÉES

MANTEQUILLA Y AZÚCAR

Crêpe classique et légère. Ajoutez de la cannelle pour plus de saveur et combinez-la avec des rondelles de banane ou glace à la vanille.

CITRON ET SUCRE

Un classique français aux rafraîchissantes touches d'agrumes. Dégustez-la avec du rhum (uniquement pour plus de 18 ans)

MIEL ET CITRON

Crêpe traditionnelle. Également idéale avec des rondelles de banane, noix, cannelle.

CONFITURE FRAMBOISE, FRAISE OU ABRICOT

Choisissez votre saveur préférée et ajoutez des fruits frais ou de la glace.

SAUCE CARAMEL

Ajoutez fraises ou banane pour une touche parfaite.

TARTE AUX POMMES

Compote de pommes maison, avec miel, cannelle et cassonade. Accompagnez-la de glace à la vanille.

CHOCOLAT BELGE NOIR, AU LAIT OU BLANC

Pour les amateurs de chocolat authentique. Combinez-le avec n'importe quel extra.

6,95€

6,95€

6,95€

6,95€

7,95€

7,95€

7,95€

NUTELLA

Aucune explication, juste une excuse. Ajouter du biscuit Lotus moulu, de la glace ou de la crème pistache.

CHEZ MAMIE

Chocolat au lait, biscuit Lotus moulu et lait concentré. Vous en voulez davantage ? Ajoutez de la glace vanille.

FERRERO

Chocolat au lait et biscuit Lotus moulu, noisettes et Nutella blanc. Ajoutez des fraises (vous nous en remercieriez).

SUZETTE

La crêpe sucrée la plus emblématique : le Grand Marnier caramélisé et flambé. Ajoutez des rondelles de banane ou de la glace.

AMAZONIENNE

Chocolat blanc belge avec biscuit Lotus moulu, jus et zeste de citron vert. Votre prochain favori.

CANNOLI

Voyagez en Sicile avec cette crêpe crème de pistache, ricotta et biscuit Lotus moulu. Idéal avec de la cannelle, des noix ou des tranches de banane. Pourquoi pas le tout?

7,95€

8,50€

8,50€

8,95€

8,95€

8,95€

Nous vous offrons la chantilly dans votre crêpe!
Offre non disponible pour les crêpes à emporter

Nous disposons de pâte sarrasine (sans gluten) traditionnelle bretonne +1€. (Les mêmes instruments sont utilisés, risque de contamination croisée. Demandez au personnel)

+1,50€: Nutella (noir ou blanc), chocolat (noir, blanc, au lait), banane, fraises, noix, amandes, noisettes, citron, lait concentré, biscuits Lotus, sauce caramel, miel, crème fouettée ou crème pistache.

+1,75€: glace (chocolat, vanille ou fraise)

+2,00€: rhum blanc et Grand Marnier.

EXTRAS

CRÊPES GOURMET 12,95 €

NORVÉGIENNE

Élégante combinaison de saumon frais grillé avec roquette, mâche, tomate, fromage fondu, basilic et sauce méditerranéenne. Ajoutez des perles de mozzarella pour une crêpe encore plus délicieuse..

L'ANGLAISE

Fromage fondu avec du bacon croustillant, épinards, champignons sautés et œuf grillé. Ajoutez du poulet rôti ou du roquefort pour une crêpe digne des rois.

QUATRE FROMAGES

Crêpe au gouda, roquefort, mozzarella et chèvre. Oh là là ! Réhaussez sa saveur avec du saumon frais grillé ou du poulet rôti.

CURRY

Notre crêpe star : poulet rôti, fromage fondu, curry, oignon, champignons et crème fraîche. Ajoutez du bacon croustillant ou un œuf.

HAMBURGER

Une crêpe saveur cheeseburger : fromage fondu, oignon, bœuf galicien, ketchup et mayo. Vous allez l'adorer en ajoutant du bacon, un œuf et de la laitue.

EXTRAS

Nous disposons de pâte sarrasine (sans gluten) traditionnelle bretonne +1€. (Les mêmes instruments sont utilisés, 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 fondus (mozzarella, chèvre et Roquefort), lardons, poulet, jambon cuit, champignons, fruits secs (noix, noisettes ou amandes), asperges, ratatouille, béchamel, roquette, mâche

+2,50€: saumon, jambon cru

CHAMPIGNONS

Poulet rôti, champignons, fromage fondu, poivre, ail et crème fraîche. Goûtez-la avec du jambon cru et/ou du bacon!

CHAMPÊTRE

Poulet, fromage fondu, crème fraîche, poivre et asperges grillées. Ajoutez du jambon cru.

MÉDITERRANÉENNE

Fromage fondu, tomate fraîche, huile d'olive et jambon cru. Plus crémeuse si vous ajoutez de la mozzarella et du poulet rôti.

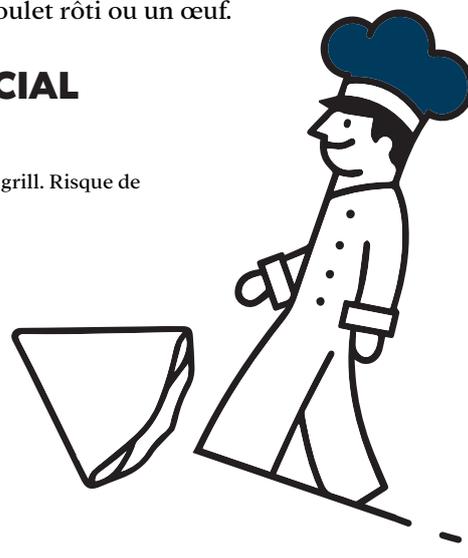
RATATOUILLE

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

CRÊPE ESPECIAL

Demandez-nous !

* Produits élaborés sur le grill. Risque de contamination croisée.



CRÊPES CLASSIQUES 10,95€

BASILIC

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

PREP

La classique : fromage fondu, œuf, tomate et jambon. Goûtez-la avec du bacon, des champignons croustillants ou sautés au poivre.

JAMBON CUIT ET FROMAGE

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

CHAMPIGNONS, ÉPINARDS OU ASPERGES AU FROMAGE ET BÉCHAMEL (AU CHOIX)

Champignons, épinards ou asperges avec fromage et béchamel. Vous pouvez ajouter des lanières de poulet rôti ou œuf grillé.

CHAMPIGNONS, ÉPINARDS OU ASPERGES AU FROMAGE FONDU (AU CHOIX)

Champignons, épinards ou asperges avec fromage fondu. Ajoutez ail et poivre, bacon croustillant ou jambon.



■ ■ Nous vous recommandons de déguster votre crêpe préférée accompagnée de cidre, comme indiqué par la tradition bretonne. ■ ■

Supplément de 10 % en terrasse

LES SALADES

PETITE 6,95€ | GRANDE 10,95€

PARISIENNE

Mix de laitue, noix, fromage de chèvre, tomate et notre délicieuse sauce basilic.

CÉSAR

Mix de laitue, lanières de poulet rôti, sauce César, croûtons et fromage parmesan.

MONTAGNARDE

Mix de roquette, mâche, noix, feta, pomme et poulet en sauce moutarde et miel.

GRECQUE

Mix de roquette, mâche, poulet, feta, poire, croûtons et sauce yaourt.

FORESTIÈRE

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

DESSERTS MAISON 7,95€

TIRAMISU DANS VOTRE JARDIN

Authentique Tiramisu servi dans un petit pot. Vous allez adorer!

BORN IN THE USA

Tartelette au chocolat noir avec Oreo et beurre de cacahuète, accompagnée de glace à la vanille.

TARTE AU CITRON

Gâteau traditionnel à la crème citron fait maison. Bon appétit, mon ami!

FRENCH TOAST

Pain brioché moelleux au goût de vanille. Garniture au choix (crème fouettée, Nutella, sauce caramel, banane, fraise ou lait concentré)

*Ajoutez le supplément souhaité moyennant un coût supplémentaire

LES BOISSONS

MILKSHAKES

Fraise, chocolat, vanille, nutella, spécial.

SMOOTHIES

Vitamine : orange, fraise et banane.

Kick start : orange, carotte et gingembre.

Iron Man : pomme, fraise et gingembre.

Bahamas : pomme, ananas et citron vert.

Spécial du mois: à consulter.

CAFÉS

Espresso, au lait, macchiato, décaféiné ou américain. 2,50€

Dobble, mocca, cappuccino ou bombon. 2,90€

Cola Cao. 3,00€

Chocolat chaud avec crème. 4,50€

Thés chauds. 2,50€

7,00€ AVEC ALCOOL

Cidre Maeloc : sec, mûre, ananas ou poire. 4,95€

7,50€ Cidre naturel. 8,90€

Tercio Estrella Galicia / sans alcool / sans gluten. 4,50€

Tercio Estrella Galice o.o toast. 4,95€

Tercio 1906. 4,95€

Pression / Double. 3,95€ / 4,50€

Verre de vin / Bouteille de vin. 5,00€ / 19,95€

Verre / Verre Premium. 8,95€ / 11,95€

Tinto de Verano. 5,50€

SIN ALCOHOL

Boissons gazeuses/jus en bouteille. 3,95€

Eau (plate) / Eau gazeuse. 3,00€ / 3,50€

Jus d'orange naturel. 4,50€



Supplément de 10 % en terrasse



PREP' LA CRÊPE
"Les meilleures crêpes du monde"