



Farine de sarrasin issue  
de l'agriculture biologique

# C R E P E R I E

# L A C A B A N E

G O U R M A N D E

TEL. 01 74 64 37 31



Galettes et crêpes faites à la demande  
Pâtes faites maison  
Galettes sans gluten (sur demande)

## GALETTES SALEES AU SARRAZIN

### LÉGUMES

<b>Saint-Sulpice</b> : Epinards à la crème, œuf, emmental	9,5
<b>Champs Elysées</b> : Epinards à la crème, bacon anglais, œuf	9,5
<b>Bagatelle</b> : Epinards hachés, œuf, fromage de chèvre	9,5
<b>Campagnarde</b> : Œuf, emmental, émincé de champignons à la crème	9,5
<b>Palais Royal</b> : Jambon blanc au torchon, tomates cuisinées, oignons frits, emmental	10,0
<b>Ratatouille</b> : Légumes cuisinés (tomates, oignons, courgettes), œuf, emmental	10,0
<b>Rivoli</b> : Émincé de champignons, œuf, tomates cuisinées, emmental	10,0
<b>Végétarienne</b> : Courgettes rissolées, tomates, emmental, salade verte	10,0
<b>Vivaldi</b> : Cœurs d'artichauts, tomates cuisinées, emmental, jambon, olives noires	10,5
<b>Provençale</b> : Tomates cuisinées, champignons, oignons, jambon, emmental, basilic, anchois	10,5

### VIANDE

<b>Breakfast</b> : Bacon anglais, œuf, emmental	9,5
<b>Ile Rouzic</b> : Andouille de Guéméné, emmental, œuf	10,5
<b>La Protéinée</b> : Blanc de volaille, jambon blanc, œuf, emmental	10,0
<b>Basquaise</b> : Émincé de poulet, ratatouille maison, emmental	10,0
<b>Andalouse</b> : Chorizo doux, tomates cuisinées, œuf, emmental	10,0
<b>Forestière</b> : Émincé de poulet, champignons à la crème, emmental	10,0
<b>Tandoori</b> : Émincé de poulet façon « Tandoori » (oignons rissolés, champignons)	10,5
<b>Saint-Michel</b> : Viande hachée, tomates cuisinées, emmental, œuf, oignons frits	10,5
<b>Texane</b> : Viande hachée, pommes de terre, œuf, emmental, tomates cuisinées	10,5
<b>Obélix</b> : Viande hachée, cheddar, œuf, tomates cuisinées, cornichons	10,5
<b>Sud Ouest</b> : Fromage de chèvre, miel, magret de canard, poires cuites, salade verte	11,0

### POISSON

<b>Luxembourg</b> : Thon, salade verte, tomates, pignons de pin, olives sur galette nature	10,0
<b>Belle-île</b> : Thon, tomates cuisinées, emmental, huile d'olive, basilic	10,0
<b>Saint-Louis</b> : Saumon fumé, emmental, crème à la ciboulette, citron	11,0
<b>Popeye</b> : Saumon fumé, épinards à la crème, citron	11,0

### FROMAGE

<b>La Taconnaz</b> : Fourme d'Ambert, cerneaux de noix. Servie avec une salade d'endives	9,5
<b>La Chaudanne</b> : Fromage de Brie, confiture de myrtilles, noix, salade verte	9,5
<b>Seguin</b> : Fromage de chèvre, miel avec une salade verte	9,5
<b>Soleiada</b> : Fromage de chèvre, emmental, tomates cuisinées, huile d'olive, basilic	10,0
<b>Authentique</b> : Fromage de chèvre, saint nectaire, emmental servie avec une salade verte	10,0
<b>AOP</b> : Bacon anglais, fourme d'Ambert AOP, confits d'oignons au miel de Corse	10,0
<b>Espelette</b> : Fromage frais aux piments d'espelette, œuf, jambon	10,0
<b>Bergère</b> : Fourme d'Ambert, fromage de chèvre, mozzarella, tomates cuisinées, miel, noix	10,5
<b>Carnaval</b> : Fromage de chèvre, mozzarella, jambon de pays, tomates cuisinées	10,5
<b>Crépiflette</b> : Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche	10,5
<b>Savoyarde</b> : Raclette, pommes de terre, oignons, lardons, charcuteries, cornichons	10,5
<b>Chavignolle</b> : Fromage de chèvre, miel, noix hachées, jambon de pays, raisins secs	10,5

### CLASSIQUES

<b>Laitière</b> : Beurre demi-sel	6,0
<b>Solo</b> : Œuf ou emmental ou jambon ou saucisse fumée	7,5
<b>Duo</b> (2 ingrédients au choix) : Œuf, emmental, jambon, saucisse fumée	8,5
<b>Barbecue</b> : Saucisse fumée, emmental, sauce barbecue	9,0
<b>Complète</b> : Œuf, emmental et jambon ou saucisse fumée	9,0
<b>Paysanne</b> : Œuf, emmental et tomates cuisinées	9,0
<b>Belle île</b> : Thon, tomates cuisinées, emmental, huile d'olive, basilic	10,0

**Pour accompagner vos galettes...** 1 bol de salade verte, ou 1 barquette de frites **2,9**

## SALADES

\* (+2€ en formule à la place d'une galette classique)

<b>Gourmande*</b> : Émincé de poulet, emmental, jambon, tomates, œuf, concombres, salade	12,0
<b>Niçoise*</b> : Thon, tomates, haricots verts, pomme de terre, œuf, anchois, salade	12,0
<b>Estivale*</b> : Méli-mélo de carottes et emmental, jambon, tomates, concombres, salade	12,0
<b>Cabane</b> : Tomates, mozzarella, fromage de chèvre sur toast Poilane, jambon cru, salade	12,0
<b>Automne</b> : Fourme d'Ambert, pomme fruit, tomates, jambon cru, noix, salade d'endives	12,0
<b>Caesar Salad</b> : Émincé de poulet, parmesan AOP, croutons de pain, sauce caesar, tomates, salade	12,0
<b>Nordique</b> : Saumon fumé sur toast Poilane, chèvre, tomates, ciboulette, salade	12,9

## NOS TARTINES MAISON

au pain Poilane toasté, accompagnées de salade (à partager ou pas !!)

<b>Bruschetta</b> : Mozzarella fondue, jambon de pays, légumes cuisinés (tomates, courgettes, oignons)	11,0
<b>Adagio</b> : Fromage de chèvre fondu, tomates, jambon de pays, herbes de Provence	11,0
<b>4 Saisons</b> : Mozzarella, cœur d'artichauts, tomates, olives noires, herbes de Provence	11,0
<b>Croque soleil</b> : Jambon, emmental, légumes cuisinés (tomates, courgettes, oignons), œuf miroir	11,5
<b>3 Fromages</b> : Fromage de Chèvre, St Nectaire, Fourme d'Ambert, salade d'endives et pomme	11,5
<b>Auvergnate</b> : Saint Nectaire, pomme de terre, oignons, lardons, jambon de pays	11,5
<b>Norvégienne</b> : Saumon fumé à la crème de ciboulette, citron	11,5



**Mixte** : Rosette, coppa, jambon de pays, cornichons, piment d'espelette, roblochon, fromage de chèvre, salade **16,0**

## SNACKING

<b>Burger « maison »</b> : Viande hachée, cheddar, oignons frits, tomates, salade et frites	12,5
<b>Croque monsieur « maison »</b> : Pain mie, jambon au torchon, emmental, salade	10,0
<b>Croque madame « maison »</b> : Pain mie, jambon au torchon, emmental, salade	10,5
<b>Club sandwich « maison »</b> : Jambon, emmental, tomates, volaille, œuf, mayonnaise maison, salade	12,0
<b>Club « 64 »</b> : Thon, tomates, cheddar fondu, œuf, mayonnaise maison, salade	13,0
<b>Omelette « Gargantua »</b> : Emmental, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, salade	12,0

Tout supplément : **1,50 €**

**MENU**  
à 14,90 €

1 galette classique au choix accompagnée de salade verte **ou**  
La galette du jour (voir l'ardoise) accompagnée de salade verte  
+  
1 crêpe classique au choix **ou** le dessert du jour (voir l'ardoise)  
+  
1 boisson au choix (soda, eau minérale, bolée de cidre ou café)  
Tous les midis sauf les samedis et jours fériés



Farine de sarrasin issue  
de l'agriculture biologique

# C R E P E R I E

# L A C A B A N E

G O U R M A N D E

TEL. 01 74 64 37 31



Galettes et crêpes faites à la demande  
Pâtes faites maison  
Galettes sans gluten (sur demande)

## CREPES SUCREES AU FROMENT

### GOURMANDES

<b>Carambaa...</b> : Caramel au beurre salé de Guérande	6,0
<b>Shussties</b> : Sucre, smarties, chantilly maison	7,0
<b>Pim's</b> : Chocolat maison et marmelade d'oranges	7,0
<b>William</b> : Poires fondantes et caramel au lait	7,0
<b>Atchoum</b> : Miel et jus de citron pressé	7,0
<b>Pomme d'Api</b> : Pommes chaudes et caramel au lait	7,0
<b>Bounty</b> : Chocolat maison, noix de coco râpée, glace artisanale au lait de coco	7,5
<b>Marmotte</b> : Crème de marrons, glace artisanale à la vanille, chantilly maison	7,5
<b>Caraméline</b> : Caramel au lait, glace artisanale à la vanille, chantilly maison	7,5
<b>Crépitérole</b> : Chocolat maison, glace artisanale vanille et amandes grillées	7,5
<b>La Poudreuse</b> : Chocolat maison, noix de coco râpée et chantilly maison	7,5
<b>Barbara</b> : Fruits rouges cuisinés, sorbet artisanal aux fruits de la passion	7,5
<b>Pralinette</b> : Chocolat maison, graines de pralins, glace artisanale praliné-noisettes	7,5
<b>Winnie</b> : Pommes chaudes, miel et noix hachées	8,0
<b>Vallée d'Auge</b> : Pommes chaudes, crème fraîche, glace vanille, amandes effilées	8,5
<b>Québecquoise</b> : Poires fondantes, sirop d'érable, chantilly maison	8,5
<b>Joséphine</b> : Chocolat maison, banane, chantilly maison	8,5
<b>Belle-Hélène</b> : Chocolat maison, poires fondantes, glace artisanale à la vanille	8,5
<b>Calisson</b> : Poires fondantes, crème de calisson, chantilly maison	8,5
<b>Mont-blanc</b> : Crème de marrons, chocolat maison, chantilly maison	8,5
<b>Spéculoos</b> : Chocolat maison, glace au café, miettes de spéculoos, chantilly maison	8,5
<b>Tatin</b> : Pommes chaudes, caramel salé, glace vanille, chantilly maison	8,5

### FLAMBÉES

<b>Les Folles</b> : Sucre flambée au Grand Marnier ou Calvados ou Rhum	8,0
<b>Normandes</b> : Pommes chaudes flambée au Calvados	8,5
<b>Antillaise</b> : Chocolat maison et banane flambée au rhum	8,5
<b>Irlandaise</b> : Marmelade d'oranges flambée au Grand Marnier	8,5

### CLASSIQUES

<b>La Crêpe « Gigi »</b> : Sucre, beurre demi-sel	5,0
<b>Chocolatine</b> : Chocolat maison	5,5
<b>La Nutaline</b> : Nutella	5,5
<b>Marronnier</b> : Crème de marrons	5,5
<b>Citronnier</b> : Sucre, citron pressé	5,5
<b>Confiturier</b> : au choix : fraise, abricot, orange, framboise, myrtilles, cerise	5,5
<b>Canadienne</b> : Sirop d'érable	5,5
<b>Bibi</b> : Confiture de lait	5,5
<b>Pommette</b> : Compote de pommes	5,5

Café ou Thé gourmand et ses 4 gourmandises 6,9

## DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat sans gluten</b> avec sa glace artisanale à la vanille	6,5
<b>Nougat glacé</b> et sa sauce chocolat maison	6,5
<b>Gaufre « Bruxelloise »</b> au choix : sucre, chocolat, Nutella, confiture	6,5
<b>Salade de fruits frais</b> de saison et sa boule de glace au choix	7,0
<b>Fromage blanc 0%</b> au choix : miel, crème de marrons, coulis de fruits rouges, sirop d'érable	5,5

## GLACES

1 boule	3,0
2 boules	5,0
3 boules	7,0



Fabrication artisanale, chantilly maison  
Nos sorbets sont sans gluten et vegan

**PARFUMS GLACES** : Vanille, café, chocolat, caramel salé, lait de coco, praliné noisette

**PARFUMS SORBETS** : Cœur de fraise, cœur de framboise, citron pressé, passion

<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> : 3 boules, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly	8,0
<b>Banana Split</b> : Fraise, chocolat, vanille, sauce chocolat, banane, amandes effilées, chantilly	8,0
<b>La Folie glacée fruitée</b> : Fraise, framboise, passion, coulis de fruits rouges, chantilly	8,0
<b>Coco des îles</b> : Glace lait de coco, vanille, chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly	8,0

## APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12cl	8,5
Kir Royal	12cl	9,0
Kir ou Kir breton : cassis, pêche, framboise	12cl	3,9
Cidre rosé « SASSY, la sulfureuse »	33cl	4,9
Cidre Bio « SASSY, l'angélique » (Calvados)	33cl	4,9
Poiré « SASSY, le vertueux » (Calvados)	33cl	4,9
Bulle d'Armorique (cidre sans alcool)	33cl	4,5
Manzana 18°, Limoncello 18°	4cl	6,5

découvrez  
notre  
VIN DU  
MOMENT

## VINS

<b>CHAMPAGNE BAUDRY MILLESIME 2012</b>	8,5	15,0	39,0
Saint Nicolas de Bourgueil	5,0	15,0	20,0
Crozes Hermitage 2017 AOP (Cave de Tain, vallée du Rhône)	6,0		24,0
Chardonnay IGP	5,0	15,0	20,0
Chablis	6,0		22,0
Côtes de Provence « La Santonnière »	5,0	15,0	20,0
Côte de Provence Château « Maïme » Héritage	6,0		24,0

## Artisanales :

## BIÈRES

Blanche Hermine (blanche) - Morgane bio, Arsouille (Blondes) - Gwiniz Du (ambrée)	33cl	5,5
Bières Pression	25cl	4,5
	50cl	8,0

## CIDRES

<b>MOMENT TRADITION</b>			
<b>Cidre brut</b> Val de Rance (Côtes-d'Armor)	2,9	8,9	11,5
<b>Cidre doux</b> Val de Rance (Côtes-d'Armor)	2,9	8,9	11,5
<b>MOMENT D'EXCEPTION</b>			
<b>Cidre BIO « SASSY, l'angélique »</b> : demi-sec subtil et équilibré (Calvados) Attaque fruitée avec une fine en bouche aux notes de « terroir »			12,9
<b>Cidre Rosé « SASSY, la sulfureuse »</b> : rose et intense (Calvados) 18 variétés de pommes, couleur obtenue par l'utilisation de pommes à chair rouge			12,9
<b>Poiré « SASSY, le vertueux »</b> : clair et limpide (Calvados) 12 variétés de poires, vif, acidulé et peu tannique, une fin de bouche légère et tendre			12,9

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné, allongé	2,2
Double expresso	4,4
Café crème	3,7
Cappuccino ou Café Viennois	4,7
Chocolat chaud ou Chocolat Viennois	4,7
Lait Chaud (ou froid)	3,2
Thé et infusion	4,5
Café ou thé gourmand	

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca Zéro, Ice Tea Pêche, Orangina, Perrier	3,0
Cidre sans alcool « bulle d'Armorique »	4,5
Jus de pomme, Jus d'orange	3,0
Jus d'ananas, Jus d'abricot	4,0
Sirop à l'eau (grenadine, menthe)	2,7
Orange ou Citron Pressé	4,5
Evian, San Pellegrino	50cl 2,9

Tout supplément : 1,50 €