



# Galettes Délices



Foie gras	<b>Foie Gras de canard 3 textures</b> , confiture de courgettes, Pommes caramélisés Flambés Rhum	<b>17.50 €</b>
Saint Jacques Flambées	<b>Saint Jacques</b> Fraiches Flambées Calvados, Poireaux Crémés, Fromage, Confiture de Courgettes, Mayonnaise au miel	<b>17.50 €</b>
Médaille de Bronze	Duo de Purée, Pickles, Légumes crus, Fleurs sauce miel vinaigre de framboises, <b>Magret de Canard</b> Basse température	<b>17.50 €</b>
Nordique Fumée	Emmental, <b>Saumon Fumé Borvo</b> , Poireaux Crémés, <b>Saint Jacques</b> , Confiture de Courgettes	<b>16.90 €</b>
Bique Nordique	<b>Chèvre</b> , <b>Saumon Fumé Borvo</b> , Chèvre, Salakis, Crème Fraîche Crue, Confiture de Courgettes, Feta	<b>16.90 €</b>
Hamburger Bourguignon	Emmental, <b>Steak Haché Frais</b> , <b>Sauce Epoisse</b> , PP	<b>15.90 €</b>
Cow-Boy Coulante	Emmental, <b>Steak Haché Frais</b> , Œuf Bio, Mont d'or chaud coulant, lard, PP	<b>15.90 €</b>
Végétarienne	Poireaux Crémés, Duo de Purée, <b>Sorbet du moment</b> , Pickles, Confiture de courgette, Mayonnaise au miel	<b>14.00 €</b>
Guéméné	<b>Andouille de Guéméné</b> , Œuf Bio, Lard, Comté, Crème Crue, PP	<b>14.00 €</b>
Franc Comtoise	<b>Emmental</b> , <b>Saucisse Morteau</b> , <b>comté</b> , Mont d'or Chaud Coulant, lard, PP	<b>13.50 €</b>
Savoyarde**	Emmental, <b>Reblochon</b> , Lard, Jambon cuit, Jambon Cru, PP	<b>13.50 €</b>
Roland Claquos Coulante	Chèvre, Comté, Reblochon, Epoisse coulant !	<b>13.00 €</b>
Meurette	Emmental, lards, <b>œufs</b> , Champignons, sauce Irancy, PP	<b>12.50 €</b>
Séguin	<b>Chèvre</b> , miel, Pommes rôties au beurre, crème crue & confiture de courgettes	<b>11.50 €</b>
Complète **	Emmental, <b>Jambon</b> , Œuf Bio, PP	<b>10.90 €</b>
Ma Crémère**	Emmental, Œuf Bio, <b>Crème Crue</b> , PP	<b>9.90 €</b>



Ma Crémère\*\*

Tout supplément sera facturé 2.50 €

# Wrapps et Salades



## Salades

		<u>Entrée</u>	<u>Repas</u>
Des Alpes*	Salade , tomates, PP, <b><u>Reblochon, Lardons, Jambon Cru</u></b>	<b>9.90 €</b>	<b>13.90 €</b>
Sucrée-Salée*	Salade, Tomates, <b><u>Chèvre</u></b> , Comté, Miel, Pomme, Amandes	<b>9.90 €</b>	<b>13.30 €</b>
Magret	Salade, Tomates, <b><u>Magret de canard</u></b> , Comté, Vinaigre de Framboise Huilerie Beaujolaise, Huile d'Olive des Beaux de Provinces	<b>12.00 €</b>	<b>14.00 €</b>
Carpaccio	Beuf Angus, Pickles, Salades, Comté, Vinaigre de Framboise Huilerie Beaujolaise, Huile d'Olive des Beaux de Provinces	<b>12.00 €</b>	<b>14.00 €</b>
Salade Verte*	Salade	<b>3.50 €</b>	

\* Des crudités du moment peuvent être ajoutées.

## Wrapps

		<u>Repas</u>
Franc Comtois*	Galette de Sarrasin, Salade, Tomates, Comté, Morteau	<b>8.90 €</b>
Le Borvo*	Galette de Sarrasin, Salade, Tomates, Saumon, Tomate, Vinaigre de Mangue des huileries Beaujolaises	<b>9.90 €</b>
Chèvre à bord*	Galette de Sarrasin, Salade, Tomates, Chèvre, Salakis, Vinaigre de Date des Huileries Beaujolaises	<b>9.90 €</b>

\* Pas de réduction sur les tous les Wrapps





# Nos Formules

Choix des Héritiers \*

Crêpe Jambon Fromage  
Crêpe au Suc' Ou Boule De Glace  
+ Chantilly + Œuf surprise + smarties



**10.90 €**

Taille La Route \*

Choix d'une Galette ou Salade **Couleur Rouge**  
+  
Crêpe Caramel beurre salé

**12.90€**

Décontracté\*

Choix d'un Galette ou Salade **Couleur Bleue**  
+  
Crêpe + Caramel Beurre Salé + B e G Vanille

**16.90 €**

Délice \*

Galette, ou salade et Dessert de **Couleur Bronze**

**23.90 €**

Excellence\*

Galette, ou Salade et Dessert de **Couleur Verte**

**26.90 €**



# Nos Emportés

Crêpes ou Galettes

(Pour Votre Diner ou P'tit-Dèj.)

Caramel au Beurre Salé

(Recette Mise Au Point Au Fil  
Du Temps !)

Nos Cidres 75 cl

sont de Qualité Alors n'Hésitez Pas ....

Continuez le Plaisir à la Maison

ou Un Plaisir-Cadeau Pour Des

Amateurs

Galette (Minimum 6) La Pièce **0.70 €**

Crêpe (Minimum 6) La Pièce **0.50 €**

Pot de Caramel au Beurre Salé .90 g **Prix**  
180 g **Affichés**  
500 g **Au Resto**

Cidre Rosé **6.40 €**

Cidre D'Automne **6.40 €**

Brut Non Pasteurisé **6.40 €**

Bio Maison Sorre **8.40 €**

# Menu 3 Actes 26,90 €



## Entrée

Saint Jacques au vinaigre de manque et sa compoté de poireaux !	<b>12.90 €</b>
Œufs Meurette	<b>8.90 €</b>
Assiette de Charcuterie Salades avec Lardons	<b>5.90 €/personne</b>

## Plat

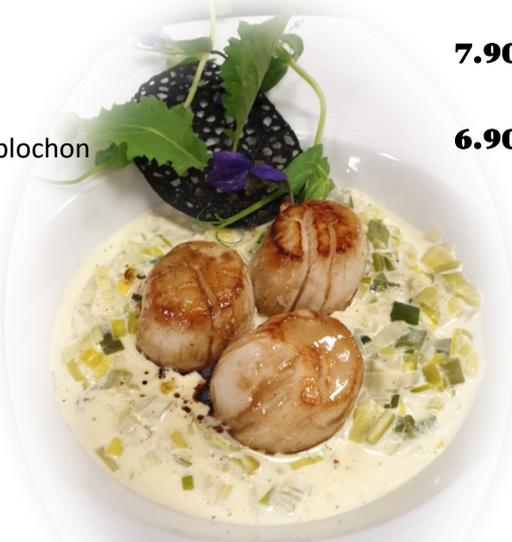
Pièce du boucher	<b>14.90 €</b>
Foie gras au chalumeau	<b>16.50 €</b>
Magret de Canard basse Température	<b>14.90 €</b>

## Dessert

Crème Brûlée au Whisky Breton	<b>6.90 €</b>
Café Gourmand	<b>7.90 €</b>
Fromage : Assiette de Fromage Chèvre, Epoisse, Reblochon	<b>6.90 €</b>

\*Entrée + Plat + Dessert = 26.90 €

\*2 Plats ( E + P =22.00 € ou P + D= 20.90 €)





# Crêpes Délices



Médaille de Bronze	Pommes Flambée au Rhum, Noisettes, Sucre Muscovado fleurs.. Mayonnaise Sucrée ... Surprenante cette crêpe	<b>12.90 €</b>
Fruits en Folie	Crêpe Croustillante, Cascade De Fruits, Chocolat Chaud 72%	<b>10.90 €</b>
Surprise de la Patronne	Fruits prisonnier d'une coque en chocolat, Fruits Chocolat Chaud. Et Flambage	<b>10.90 €</b>
Nougatine	Nougatine, Crème Namélaka, Noisettes Caramélisées, Baileys, Chantilly	<b>9,90 €</b>
Suzette Tradition !	Sauce A L'Orange, Flambée Au Grand Marnier	<b>9.90 €</b>
Flambée	Crêpe Flambée Au Grand Marnier	<b>8.50 €</b>
Kinder En Folie	Kinder Divers Fondus, Noisettes Caramélisées, Chocolat Blanc Chaud, Eclats de Chocolat Blanc Chantilly	<b>7.90 €</b>
Ferrero	Ferrero, Noisettes Caramélisées, Nappage Chocolat Blanc, Eclats De Chocolat Blanc, Chantilly & 1 B de G : Praline Rose	<b>7.90 €</b>
Choco-Banane	Banane, Chocolat Noir, Chantilly & 3 B de G : Chocolat-Fraise-Banane	<b>6.90 €</b>
Fleur de Sel	Eclats de Nougatine, Caramel Beurre Salé, Chantilly & 3 B de G : Fraise Praliné Pistache	<b>6.90 €</b>
M&M'S	Cascade De M&M's, Smarties, Nutella, Chantilly	<b>6.90 €</b>
Crème d'Amandes	Crème d'Amandes maison, chantilly, Amandes	<b>5.90 €</b>
Simple	Crêpe au Suc' Beurre Bio	<b>3.50 €</b>
Simple Mais Double	2 Crêpes au Suc' Beurre Bio	<b>4.50 €</b>



Précisez les allergies aux oléagineux

### Composez votre crêpe avec les ingrédients si dessous :

Crêpe Force* 1		<b>5.50 €</b>
Crêpe Force* 2	Chocolat noir-70% chaud - Chocolat Blanc Chaud - Caramel Beurre salé - Crème de Marron - Sirop d'Erable - Chantilly -	<b>6.50 €</b>
Crêpe Force* 3	Jus de Citron - Miel - Nutella - Amandes grillées - Noisettes Caramélisées - Noisettes torrifiées - Confitures* - Coulis - Fruits Frais - Marrons au sirop	<b>7.50 €</b>
Ingrédients supplémentaires		
* Force = Ingrédient	*Fraises, Framboises, Myrtilles, Pommes	<b>1.80 €</b>

# Glaces Délices

LES 3  
ACTES

Colonel

3 B. De G. : Sorbet Citron,  
& Vodka

**6,90 €**

Car@Mail.Com

3 B. De G. : Caramel, Caramel Au Beurre Salé, Pommes Calvados  
& Pommes caramélisées flambées, Nappage Au Caramel Au  
Beurre Salé

**5,90 €**

Pistache/Praliné

2 B De G. : Praliné, Vanille, Pistache  
Mousse praliné, Mousse Pistache, Crème Namélaka, Chantilly

**5,90 €**

Dame Blanche

3 B. De G. : Vanille,  
& Nappées De Chocolat, Amandes, Chantilly

**5,90 €**

Cochanel

3 B. De G. : Sorbet Coco, Chocolat Noir, Praliné, Chantilly  
& Napée De Chocolat Chaud, Coco Râpé

**5,90 €**

## Glace à Composer

1 Boule

**3.90 €**

2 Boules

Praliné.... Coco.... Myrtilles Sauvages....  
Caramel au Beurre Salé.... Confiture de lait....  
Menthe/chocolat ..... Vanille.... Fraise.... Cara-  
mel....Praline Rose  
Banane.... Chocolat.... Citron Vert....  
Framboises.... Pistache.... Café .... Lait d'amandes

**5.90 €**

3 Boules

**6.50 €**





# Avec Modération...

Parlons Sérieusement

## Nos Alcools

	Cl		Prix TTC
Kir Breton	12,5	Variante Mûre.... Cassis.... Pamplemousse.... Fraise De	4.00 €
Kir	12,5	Plougastel....Pêche	4.00 €
Kir Royal	12,5		8,90€
Rosé Pamplemousse	15		<b>3,90 €</b>
Vodka	4		5,20 €
Ricard	2		5.50 €
Ratafia – Chouchen – Porto	7		5.50 €
Martini Blanc – Martini Rouge			
Suze	5		5.50 €
Coupe De Champagne	12,5		8,50 €
Verre De Vin (Voir Carte Des Vins Fin de menu)	15	<b>Idée</b> un petit <b>Coteau du Layon</b> bien Gouleyant pour vous Mesdames !!!	5.90 €
Poire	4		6,90 €
Whisky Breton	4	Armorik Single Malt	7.90 €
Whisky Jack Daniel's	4	Single Barrel Select	7.90 €
Whisky Jack Daniel's	4		6.50 €
Get 27	4		4,90 €
Baileys	4		4,90 €
Grand Marnier	4		6,90 €
Armagnac	4		7,90 €
Calvados	4		7,90 €
<b>Irish Coffee</b>	<b>7</b>		<b>8,00 €</b>

## Bières

Maddam 4.50°	33	Fine de Chablis Blonde et Biologique	<b>5.90 €</b>
Fruits Rouges 4,8°	33	Haute Fermentation, Brassée Méthode Traditionnelle	5,90 €
Duchesse Anne Triple 7,5°	33	Pur Malt A La Fois Rafraichissante Et Forte	5,90 €
Hermin Blanche 4,8°	33	Légère Et Equilibrée	5,90 €
Armen Blonde Bio 5°	33	Brassé A Trégunc Méthode Traditionnelle Au Malt D'orge	5,90 €
Armen Rousse Bio 6°	33	Pur Malt	5,90 €
Bonnets Rouges 5,5°	33	Aux Baies De Sureau	5,90 €
Gwiniz Brune 5,4°	33	Bière Au Blé Noir Brassée A L'ancienne	5,90 €
Bière Au Rhum	33	Bière Aromatisée Au Rhum	5,90 €
Bière Pression	25	Non, Non ! Je Ne Suis Pas Bretonne !	4.90 €
Leuvrette	25	Bière Belge Au Jus De Cerises	<b>4.50 €</b>
Picon			0.50 €



# Boissons



## Nos Eaux

Boisson	Cl	Prix TTC
Evian	33 <b>100</b>	2,90 € 3,90€
San Pellegrino/Perrier	50/33 <b>100</b>	3,50 € 4,5 0 €

## Jus De Fruits

Champomy		
Jus De Pomme Artisanal	20	3,80 €
Ananas – Orange - Tomate	100 % Pur Fruit	

## Limonades Sodas

Limonade Artisanale Pur Sucre	20	Verre	2,90 €
		Diabolo	3.60 €
Sodas	25	Coca – Orangina – Ice Tea – Coca Light	3.90 €

## Eau Sirop

Sirop	20	Noisette	Cassis	Cerise	Grenadine	3.20 €
		Vanille	Orange	Fraise	Caramel	
		Mûre	Violette	Pêche	Litchi	
		Menthe	curaçao	Mûre	Sapin	
			Groseille	Kiwi		

Régulièrement Nous Réalisons Des Cocktails Maison Avec Ou Sans Alcool

## Cidres

Cidre D'automne Bouché 2°	20	<b>Bolée (Brut Ou Doux)</b>	<b>4,20 €</b>
Cidre Doux Bouché 2°	37,5	<b>Pichet (Brut Doux)</b>	<b>8,50 €</b>
Cidre Brut Bouché 4,5°			14,90 €
Cidre Rosé 2,5°	75	Bouteille (Brut Doux)	15,90 €
Poiré Artisanal 2°			17,90 €
Cidre Bio Ou Fermier Brut 4,5°			

## Boissons Chaudes

Café		2.20 €
Café Crème		2.50 €
Café Allongé		2.50 €
Thé Daman	Boite En Présentation Apportée Sur Table	2,90 €
Thé	Thé Menthe	2,50 €
Tisane	Verveine	2,90 €
Café Gourmand		7.90 €





# Carte des vins



		Tarifs TTC (en €)				
		Verre 13 cl	Carafe 37,5 cl	Bouteille 75 cl		
<b>Blanc</b>						
Vin de l'Yonne (Chardonnay) Agréable et longueur en bouche			11.90	18.90		
Chitry (Chardonnay) : Vin rond et généreux			14.50	20,90		
Saint Bris (Sauvignon) : L'exception Bourguignonne, floral et tendre			14.50	20,90		
Chablis (Chardonnay) : Beaucoup d'arômes et de saveur		5,90	17.90	29,90		
Sancerre (Sauvignon) : L'expression du terroir frais et minéral			17.90	29,90		
Coteaux du Layon (La mullonière) : Moelleux, vivacité rafraichissante		5,90	17.90	29,00		
<b>Rosés</b>						
Rosé de l'Yonne (Pinot Noir) Agréable et longueur en bouche			11.90	18.90		
Cheverny (Gamay et Pinot Noir) Equilibré avec longueur en bouche			14.50	20.90		
Rosé (Irancy) (Pinot Noir) Subtil avec Arômes = Excellent Rosé		5.90	16.90	28.90		
Bourgone Epineuil (Pinot Noir)			15.50	22.90		
<b>Rouges</b>						
Vin de l'Yonne (Pinot Noir) Bouche souple sans agressivité			11.90	18.90		
Côte d'Auxerre (Pinot noir) : Vin souple et soyeux, très agréable			15.50	22.90		
Coulanges (Pinot noir) : Fruité et souple			15.90	23.90		
Irancy (Pinot noir) : Subtilité de fruits rouges, tendre et agréable		5,90	19.50	34.50		
	<b>Nos pichets</b>		<b>Verre (13 cl)</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Aligoté : Frais léger et gourmand		3,90	7.50	9,90	17.90	
Merlot Rosé (Merlot) Fraicheur de la Côte Bretonne		3.90	7.50	9.90	17.90	
Abouriou Rouge (Abouriou) Léger et très agréable		3.50	7.50	9.90	17.90	



*Carte  
Des  
Desserts*

Téléphone : 03 86 405 206

Retrouvez nous sur Facebook

ou

[Www.creperieles3actes.fr](http://www.creperieles3actes.fr)