

GALETTES

Nos galettes sont faites minute à base de farine de sarrasin bio du Lot-et-Garonne (Alliance Bio)

MENU P'TIT BEURRÉ - 13 euros

P'tite simplette + jus de pomme ou kiwi + p'tite crêpe au sucre

1. La simplette - 9,5 euros

2 ingrédients au choix :
Emmental & Comté - oeuf
- jambon blanc ou champignons

2. La Complète - 11 euros

Emmental & Comté
Oeuf miroir
Jambon blanc Pierre Oteiza

3 - Le Hot-Dog beurré - 15 euros

Emmental & Comté
Saucisse de Toulouse ou Carotte marinée
Confit d'oignons
Ketchup & sweet moutarde maison
Oignons frits

4. La Végane - 14 euros

Carottes rôties au sirop d'érable
Betteraves marinées
Champignons de Paris au sésame
Brocoli en pickles
Pesto amandes-persil

5 La Banka - 18 euros

Emmental & Comté
Truite de Banka en gravlax
Roquette & faisselle

6. La Baiona - 14 euros

Ossau-Iraty râpé
Jambon de Bayonne
Crème fouettée au piment d'Espelette

7. La Pyrénéenne - 15 euros

Gourmançon
(«Reblochon» des Pyrénées hardcore)
Ventrèche fumée & grillée
Pommes de terre grenaille

8. La Boudinée - 15 euros

Emmental & Comté
Boudin basque
Crème de moutarde à l'ancienne
Pommes au Calvados

9. La spéciale beurrée - 16 euros

Emmental & Comté
Butternut, Shiitakés rôtis & ail confit
Paprika, sésame & beurre forcément
Vieille tomme de chèvre

10. La Truffée - 13 euros

Emmental & Comté
Oeuf miroir
Crème de champignons truffée

SUPPLÉMENTS + 2 EUROS

fromage - oeuf - jambon
Ossau-Iraty - champignons

À CÔTÉ

Bol de salade verte - 4 euros
Grenailles masala - 5 euros

TROU NORMAND (rien à voir avec le patron)

sorbet Granny Smith maison + Calvados - 9 euros

Liste des allergènes disponible sur demande

Service compris