



# La Marine

*Homme libre,  
Toujours Tu chériras la mer...*

Dans un cadre **chaleureux** et **contemporain**, l'équipe de "la Marine" est heureuse de vous accueillir et de vous faire découvrir **nos authentiques galettes et crêpes Bretonnes** ainsi que nos **spécialités**.

Nous vous proposons **des recettes traditionnelles**, parfois **innovantes** et **curieuses** mais toujours **savoureuses**, en privilégiant le savoir-faire de **nos producteurs locaux et Bretons de qualité**.

Arrosé de **cidres**, de bon **vins** ou de **cocktails**, nous vous guiderons afin que votre repas vous laisse **un superbe souvenir**.

**Bon Appétit !**

**02.40.82.36.00**

**Facebook: La Marine**

**Instagram : creperie\_lamarine**

# CARTE DES BOISSONS

## NOS APERITIFS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| KIR VIN BLANC 12CL           | 3,80€ |
| KIR BRETON 12CL              | 4,50€ |
| KIR PÉTILLANT 12CL           | 4,80€ |
| MARTINI BLANC 6CL            | 4,50€ |
| MARTINI ROUGE 6CL            | 4,50€ |
| BRASTIS 2CL                  | 4,00€ |
| AMERICANO MAISON 12CL        | 7,90€ |
| SMS ORIGINAL 25CL- LE SPRITZ | 8,50€ |
| FRANÇAIS À L'AUDACE BRETONNE |       |

## NOS WHISKYS 4CL

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| J&B (ECOSSE)            | 8,00€ |
| JAMESON ( IRLANDE)      | 8,00€ |
| EDDU SILVER AU BLÉ NOIR | 8,50€ |
| (BRETAGNE)              |       |

## NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| L'ARSOUILLE 6°                                                                                             | 6,80€ |
| BIERE BLONDE RAFRAÎCHISSANTE, AU<br>GOUT FRUITÉ ET LEGÈREMENT AMER (56)                                    |       |
| LA PETIT FRIPOUILLE 7°                                                                                     |       |
| BIERE AMBRÉE AU CARACTÈRE BIEN<br>PRONONCÉ, DOMINÉE PAR DES NOTES<br>MALTÉES ET UNE AMERTUME FRANCHE (56)  | 6,80€ |
| LA TELENN DU BIO 4,5°                                                                                      | 6,80€ |
| BIERE BRUNE AU SARRASIN ET ORGE<br>MALTÉE. PUISSANTE ELLE EST RELEVÉE<br>PAR DES NOTES DE CAFÉ ET CHOCOLAT |       |
| BEACH BUM BLONDE-0,4°                                                                                      | 6,00€ |
| BIÈRE SANS ALCOOL, SAVEURS FRUITÉES<br>ET FLEURIES OÙ AMERTUME ET DOUCEUR<br>S'ENTRELACENT                 |       |

## NOS COCKTAILS

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MOJITO 25CL                                                                                       |       |
| RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE,<br>MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE                           | 8,50€ |
| MOJITO AUX FRUITS 25CL                                                                            | 9,00€ |
| RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE,<br>MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE, PURÉE DE<br>FRUITS MONIN |       |
| TI-PUNCH 6CL                                                                                      |       |
| RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE<br>SIROP                                                  | 7,20€ |
| PLANTEUR MAISON 25CL                                                                              | 8,50€ |
| RHUM BLANC ET RHUM AMBRÉ, JUS DE FRUIT<br>GRANINI ET SIROP GRENADINE                              |       |

## NOS SANS ALCOOL

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| VIRGIN MOJITO 25CL                                                                         | 7,50€ |
| SIROP MOJITO MINT, SIROP SAVEUR RHUM,<br>CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE          |       |
| VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 25CL                                                              | 8,00€ |
| SIROP SAVEUR RHUM, CITRON VERT, MENTHE<br>FRAÎCHE, EAU GAZEUSE ET PURÉE DE FRUITS<br>MONIN |       |
| MARTINI VIBRANTE SPRITZ 25CL                                                               | 7,90€ |
| MARTINI ROUGE SANS ALCOOL, JUS DE<br>PAMPLEMOUSSE , EAU GAZEUSE                            |       |
| VIRGIN PLANTEUR MAISON 25CL                                                                | 7,90€ |
| SIROP SAVEUR RHUM, JUS DE FRUIT GRANINI ET<br>SIROP GRENADINE                              |       |

## NOS EAUX

|                        | 50CL  | 1L    |
|------------------------|-------|-------|
| PLANCOET PLATE         | 3,40€ | 4,00€ |
| PLANCOET GAZEUSE       | 3,70€ | 4,50€ |
| PLANCOET GAZEUSE 33 CL |       | 3,90€ |

# CARTE DES BOISSONS

## NOS BOISSONS FRAICHES

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| BREIZH COLA /BREIZH 0 33CL  | 3,50€ |
| BREIZH THÉ PECHE 33CL       | 3,50€ |
| ORANGINA 25CL               | 3,50€ |
| OASIS TROPICAL 25CL         | 3,50€ |
| JUS DE POMME ARTISANAL 25CL | 4,50€ |
| SIROP À L'EAU 25CL          | 2,50€ |
| LIMONADE BRETONNE 25CL      | 3,50€ |

## NOS DIGESTIFS 4CL

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| RHUM ARRANGÉ DES 7 MERS                         | 6,90€ |
| RHUM RETOUR DE<br>MARIE-GALANTE (AMBRÉ)         | 7,00€ |
| RHUM RETOUR D'ILE BOURBON<br>(VIEUX RHUM 3 ANS) | 8,50€ |
| MENTHE-PASTILLE                                 | 6,50€ |
| ARMAGNAC CHATEAU LAUBADE<br>VSOP                | 8,00€ |
| CALVADOS XO COQUEREL                            | 8,00€ |
| COGNAC HENNESSY VS                              | 8,00€ |

SUPPLÉMENT SIROP: FRAISE,GRENADINE,MENTHE,PECHE, CITRON 0,50€  
SUPPLÉMENT TRANCHE 0,50€

## NOS BOISSONS CHAUDES

|                      |       |
|----------------------|-------|
| CAFÉ OU CAFÉ ALLONGÉ | 1.90€ |
| DÉCA OU DÉCA ALLONGÉ | 2.00€ |
| CAFÉ DOUBLE          | 3,80€ |
| DÉCA DOUBLE          | 4.00€ |
| CAFÉ CRÈME           | 2.20€ |
| DÉCA CRÈME           | 2,30€ |
| NOISETTE             | 2.00€ |
| THÉ OU INFUSION      | 3.50€ |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| CAFÉ VIENNOIS     | 4,20€ |
| CHOCOLAT VIENNOIS | 5,20€ |
| CAPPUCCINO        | 4,20€ |
| CHOCOLAT AU LAIT  | 4,50€ |
| IRISH COFFEE      | 9,50€ |

SUPPLÉMENT LAIT 0,50€  
SUPPLÉMENT MIEL 1,50€

### CAFÉ GOURMAND

3 MIGNARDISES GOURMANDES:  
DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION

8,90€



## NOTRE CARTE DES CIDRES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                           |                                                                            |                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>"TRADITIONNEL"</b><br/>CIDRE ÉLABORÉ UNIQUEMENT À PARTIR DE<br/>POMMES À CIDRE.</p> <p></p> <p><u>VAL DE RANCE, COTES- D'ARMOR(22).</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>VERRE<br/>20 CL</b></p> <p><b>3,80€</b></p> <p>Brut ou<br/>Doux</p> | <p><b>PICHET<br/>50 CL</b></p> <p><b>7,50€</b></p> <p>Brut ou<br/>Doux</p> | <p><b>BOUTEILLE<br/>75 CL</b></p> <p><b>12,50€</b></p> <p>Brut ou<br/>Doux</p> |
| <p><b>"ARTISANAL"</b><br/>CIDRE ÉLABORÉ SUR L'EXPLOITATION AVEC DES<br/>FRUITS PRODUITS DANS SES VERGERS OU<br/>PROVENANT D'AUTRES EXPLOITATIONS LOCALES.</p> <p>• <u>LA RUAUDAIE, MORBIHAN (56) IGP</u></p> <p></p> <p><b>"CIDRE DE DÉGUSTATION "</b><br/>ISSU D'UNE SEULE VARIÉTÉ DE POMMES LES<br/>GUILLEVIC.TRÈS FINES BULLES</p> <p>• <u>CHAMPAGNE BRETON: LE GUILLEVIC, MORBIHAN (56).<br/>IGP</u></p> <p></p> | <p>---</p> <p>---</p>                                                     | <p>---</p> <p>---</p>                                                      | <p><b>14,50€</b></p> <p>Brut ou<br/>Doux</p> <p><b>15,10€</b></p> <p>Brut</p>  |
| <p><b>"FERMIER"</b><br/>CIDRE FABRIQUÉ SUR L'EXPLOITATION AVEC<br/>EXCLUSIVEMENT<br/>DES FRUITS PRODUITS DANS SES VERGERS.</p> <p></p> <p><u>"LES 3 FRÈRES", FINISTÈRE(29) IGP BIO</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>---</p>                                                                | <p>---</p>                                                                 | <p><b>14,10€</b></p> <p>Brut bio</p>                                           |



*La femme à croqué la pomme, l'homme en à fait du cidre*

# NOTRE CARTE DES VINS

| <u>LES EFFERVESCENTS</u>                                     | VERRE<br>12,5 CL | BOUTEILLE<br>75 CL |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Champagne Brut M.Marcoult                                    | ---              | 46,00€             |
| Saint-Charles du Roy brut blanc de blanc                     | 4,60€            | ---                |
| <u>LES BLANCS</u>                                            |                  |                    |
| Muscat petit grain ,Domaine Malidain                         | 5,50€            | 32,00€             |
| IGP Val de Loire Chardonnay, Jean-Yves Bretaudeau            | 4,00€            | 23,00€             |
| AOP Muscadet Côte de Grandlieu, Domaine Malidain             | 4,50€            | 26,00€             |
| AOC Touraine Sauvignon Domaine de la Renaudie                | 4,80€            | 28,00€             |
| <u>LES ROUGES</u>                                            |                  |                    |
| IGP Puy de Dôme Pinot noir d'Auvergne, Domaine Laura Desprat | 4,00€            | 23,00€             |
| AOC Bordeaux , Château Moulin Peyronin                       | 4,80€            | 28,00€             |
| IGP Pays d'oc "Petit pont rouge ", Domaine Preigne           | 4,80€            | 28,00€             |
| IGP Cotes de Gascogne " le TATOO ROUGE", Domaine Maubet      | 4,20€            | 24,00€             |
| <u>LES ROSÉS</u>                                             |                  |                    |
| IGP Pays d'oc "Petit pont rosé", Domaine Preigne             | 4,50€            | 26,00€             |



(Agriculture Biologique) certifie qu'aucun produit chimique de synthèse n'a été utilisé lors de la culture de la vigne et la vinification du vin.



(Haute valeur environnementale) met en avant la préservation de la biodiversité, des sols et de l'eau.

Prix nets en euros. Service compris.



# La Marine

## NOS ENTREES A PARTAGER OU PAS

|                                                                                                                                                                                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>PALETTE DE DÉGUSTATION: GALETTE AU BEURRE "BORDIER"*</b><br>Galette de blé noir accompagnée de trois beurres "BORDIER"<br>Beurre au sarrasin , beurre aux algues de Bretagne et beurre au piment d'Espelette | <b>6,60€</b>  |
| <b>RILLETES DE SARDINES MAISON, WAKAMÉ D'ALGUES AUX GRAINES DE SÉSAME</b>                                                                                                                                       | <b>8,90€</b>  |
| <b>ARDOISE DE LA MARINE</b><br>Duo de saumon et poisson fumés, réduction de soja et gingembre, rillettes de sardines, wakamé d'algues aux graines de sésame et beurre BORDIER aux algues.                       | <b>17,00€</b> |
| <b>ARDOISE DE CHARCUTERIE &amp; FROMAGES</b><br>Jambon de Pays, jambon blanc, andouille de Guémené, petit pâté "Hénaff ", crottin de chèvre , Curé Nantais, et beurre BORDIER au sarrasin et cornichons .       | <b>17,00€</b> |

## NOS SALADES

|                                                                                                                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SALADE BLANCHETTE</b><br>Salade verte, crottin de chèvre aux graines de pavot, blini de sarrasin maison, poitrine fumée, tomates cerises noix et miel de Pornic . | <b>14,90€</b> |
| <b>SALADE DE L'ATLANTIQUE</b><br>Salade verte, saumon fumé, tomates cerises, blinis au sarrasin maison, crème aux herbes, citron et oignons rouges.                  | <b>15,90€</b> |



**Moulin  
de Rimou**



# Nos galettes spéciales au sarrasin

**Accord met/vin 12 cl : Pour vous aider dans votre choix l'équipe de la marine vous a présélectionné un choix d'accord avec ses spécialités .**

## LA GALETTE DU MOMENT

Suggestion du moment aux saveurs de saison, imprégnée de gourmandise, éveillée par la créativité et nourrie de passion.

## LA ROBIQUETTE NANTAISE

Saucisse artisanale de Bretagne, Emmental, sauce Curé Nantais \* maison .

IGP Puy de Dôme " Pinot noir d'Auvergne" 4,00€

14,50€

## PENN AR BED

Tataki de thon à la plancha et légumes du soleil marinés et grillés, sauce chimichurri

AOC Touraine Sauvignon 4,80€

15,90€

## L'ARMOR

Saumon fumé (servi froid), fondue de poireaux maison et crème ciboulette.

IGP Val de Loire Chardonnay 4,00€

15,90€

## LA VAGUE D'HOKUSAI

Duo de saumon & poisson fumé, KATSUOBUSHI\*, réduction de soja et gingembre, wakamé d'algues aux graines de sésame .

AOC Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 4,50€

15,90€

## LA KIG-BEVIN

Steak haché façon bouchère VBF ( 150Gr), Cheddar, oignons rouges, œuf au plat, ketchup artisanale .

AOC Bordeaux 5,00€

15,90€

## LA BONNE DU CURÉ

Curé Nantais\*, pomme de terre, Jambon de Pays, Emmental, crème fraîche.

IGP Pays D'Oc "Petit Pont rouge" 3,50€

14,50€

## LA SCORFF

Andouille de Guémené, Emmental, compotée d'oignons au cidre, crème fraîche, pommes de terre, moutarde à l'ancienne .

IGP Puy de Dôme " Pinot noir d'Auvergne" 4,00€

15,90€

## LA BIQUETTE

Crottin de chèvre aux graines de pavot , poitrine fumée, Emmental, miel de Pornic, noix et glace artisanale au chèvre.

IGP Cotes de Gascogne "le Tatoo rouge" 4,20€

14,50€

## LA VÉGÉTARIENNE

Risotto aux champignons, pesto rouge, tomates mi-séchées et glace artisanale du moment.

AOP Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie 4,50€

15,90€

Toutes nos galettes spéciales sont accompagnées d'une salade verte excepté la vague d'Hokusai qui est servie avec des algues japonaises (wakamé)

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire merci de préciser si vous ne souhaitez pas de salade.

Merci

\*Katsuobushi: Préparation de thon séché, fumé et râpé en copeaux .

\*Curé Nantais: Fromage à pâte molle à croûte lavée fabriqué à Pornic à partir de lait de vache .

\*Chimichurri : Sauce fraîche, herbacée et légèrement relevée.

**Afin de garantir la qualité de nos plats, nous ne faisons pas de modifications, sauf allergies ou régimes particuliers. Merci de noter que tout ingrédient retiré ne sera pas remplacé.**

# Nos galettes traditionnelles au sarrasin

- DU SEL DE GUÉRANDE, DE L'EAU ET DE LA FARINE DE SARRASIN **BIO IGP**  
**BRETAGNE.**
- CETTE RECETTE SIMPLE GARANTIT D'AILLEURS DES GAULETTES **SANS GLUTEN.**
- \*

## Nos galettes au beurre

LA DEMI-SEL 3,80€

### LES BEURRES "BORDIER" AU CHOIX:

- SARRASIN 4,50€
- ALGUES DE BRETAGNES
- PIMENT D'ESPELETTE

#### LE BEURRE "BORDIER"

Le beurre Bordier est une histoire de famille née en Bretagne à Saint-Malo. Jean-Yves Bordier, fils et petit-fils de beurrier fromager a fondé l'entreprise, symbole de qualité et d'authenticité

En effet il est le dernier artisan à travailler à la main son beurre de baratte dans un malaxeur en bois, et à le saler, à l'ancienne, à la volée.

Pendant le malaxage et le salage, le beurre perd de l'eau, il "pleure", il développe ainsi des qualités gustatives et une grande complexité d'arômes, mais aussi une texture soyeuse

Le Beurre Bordier est mis en forme à la main, tapé à l'aide de palettes de buis.

## Nos galettes complètes

LA COMPLÈTE 9,50€  
Œuf, jambon blanc, Emmental

LA SUPER COMPLÈTE 10.50€  
Œuf, jambon blanc, Emmental ,champignons, oignons

LA COMPLÈTE JAMBON DE PAYS 10.50€  
Jambon de Pays, œuf, Emmental

LA COMPLÈTE ANDOUILLE 10.50€  
Andouille de Guémené, œuf, Emmental

LA COMPLÈTE CURÉ NANTAIS 10.50€  
Curé Nantais, œuf, jambon blanc

## Nos suppléments

- Salade verte 3,50€
- Wakamé : algue brune originaire d'Asie, légèrement sucrée et très iodée 2.00€
- Frites 3.50€

## Notre Burger

Notre burger est accompagné d'une portion de frites.

### BURGER LE "RAGNARD"

Pain au sarrasin, steak Haché façon bouchère VBF (150 gr), poitrine fumée, Curé Nantais, ketchup artisanal, crème cheese, salade, oignons rouges. 18.90€

Afin de garantir la qualité de nos plats, nous ne faisons pas de modifications, sauf allergies ou régimes particuliers. Merci de noter que tout ingrédient retiré ne sera pas remplacé.

Prix nets en euros. Service compris. La carte est proposée sous réserve d'éventuelles modifications dues à la fluctuation des marchés et des saisons.





**Moulin  
de Rimou**

## Nos crêpes au Froment

- DU LAIT, DE BEAUX ŒUFS DE PLEIN AIR, DU SUCRE, DE LA FARINE DE FROMENT **BIO** D'UN MEUNIER BRETON  
VOICI LES INGRÉDIENTS POUR FAIRE UNE BONNE CRÊPE BRETONNE !

### Nos classiques

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| BEURRE-SUCRE                                     | 3,80€ |
| CHOCOLAT MAISON                                  | 6,00€ |
| CARAMEL AU BEURRE SALÉ<br>MAISON                 | 6,00€ |
| POMMES POELÉES ET CARAMEL                        | 7,00€ |
| MIEL DE PORNIC                                   | 5,00€ |
| CITRON : jus de citron, tranche de citron, sucre | 5,20€ |
| MIEL-CITRON                                      | 5,90€ |
| CRÈME DE MARRON                                  | 5,50€ |
| SIROP D'ÉRABLE                                   | 5,50€ |
| CONFITURE ARTISANALE                             | 5,90€ |

### Autour du chocolat

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| CHOCOLAT MAISON ET NOIX DE<br>COCO RAPÉE            | 7,00€ |
| CHOCOLAT MAISON ET AMANDES<br>GRILLÉES              | 7,50€ |
| CHOCOLAT MAISON ET CARAMEL<br>AU BEURRE SALÉ MAISON | 7,50€ |
| CHOCOLAT MAISON ET BANANE<br>CARAMELISÉE            | 7,90€ |
| CHOCOLAT MAISON ET<br>CONFITURE D'ORANGE AMER       | 7,50€ |

### Nos spéciales

#### LA CRÊPE DU MOMENT

Suggestion du moment, sublime la simplicité, généreuse en gourmandise.

#### LA SOURCE

Glace tarte Tatin, pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, chantilly. 8,70€

#### LA CRÈVE-CŒUR

Sorbet cerise, coulis de chocolat maison, cerises Amarena et copeaux de chocolat, chantilly. 8,70€

#### L'ANSE DU SUD

Banane caramélisée, coulis de chocolat et caramel au beurre salé maison, glace vanille et chantilly. 8,70€

#### LA BOUTINARDIÈRE

Brownie, caramel au beurre salé maison, glace "nutty" chocolat-noisette et chantilly. 8,70€

#### LA FONTAINE AUX BRETONS

Glace vanille, caramel au beurre salé maison, sablé Breton et chantilly. 8,70€

### Nos flambées

#### CRÊPE AU SUCRE FLAMBÉE

Rhum ou Calvados ou Grand-Marnier 8,50€

#### L'ANTILLAISE

Banane caramélisée, coulis de chocolat maison, glace rhum-raisins, flambée au rhum 9,50€

#### LA NORMANDE

Pommes caramélisées, amandes grillées, glace caramel au beurre salé, flambée au calvados 9,50€

#### LA SUZETTE DE LA MARINE

Confiture d'orange amer, flambée au Grand Marnier 9,50€



# Nos glaces et sorbets artisanaux

• ÉLABORÉ PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER  
FABRICATION 100% FRANÇAISE •



1 Boule 3,00€  
2 Boules 5,50€  
3 Boules 7,80€

## LES SORBETS

Fraise Sengana, Citron jaune de Sicile, Cerise .

## LES GLACES

Chocolat Valrhona, caramel beurre salé au sel de Guérande, café 100% Arabica, Vanille Bourbon, Tarte Tatin, Rhum-raisins au Saint-James, la "Nuty" choco-noisettes, Noix de coco, Yaourt.

## Nos coupes glacées

### Nos Liégeois

#### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule café, 1 boule vanille Bourbon, expresso, chantilly et amandes grillées. 8,80€

#### CARAMEL LIÉGEOIS

1 boule caramel au beurre salé, 1 boule vanille Bourbon, caramel au beurre salé maison, chantilly et amandes grillées. 8,80€

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS

1 boule chocolat Valrhona, 1 boule vanille Bourbon, chocolat maison, chantilly et amandes grillées . 8,80€

### Nos Spéciales

#### BLANCHE HERMINE

2 boules vanille Bourbon, chocolat maison, chantilly et amandes grillées. 8,80€

#### TATIN

1 boule tarte Tatin, 1 boule vanille Bourbon , pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, chantilly et sablé Breton. 8,80€

#### BANANA SPLIT

Banane, 1 boule chocolat Valrhona, 1 boule vanille Bourbon, 1 boule fraise Sengana, chocolat maison, chantilly et amandes grillées . 9,90€

#### DOUCEUR DES BOIS

1 boule yaourt, 1 boule cerise, cerises Amarena , coulis de chocolat maison, chantilly et copeaux chocolat . 8,80€

#### COLONEL

2 boules citron jaune et vodka 9,50€

### Nos Coups de cœur



#### PROFITEROLES

3 choux, glace vanille Bourbon, chocolat maison, chantilly et amandes grillées. 9,90€

#### CAFÉ GOURMAND

3 mignardises gourmandes  
(demandez notre sélection)



8,90€

#### Les Suppléments

- Miel, amandes grillées ou noix de coco râpée 1,50€
- Chantilly 2,00€
- Chocolat ou caramel au beurre salé maison 2,00€