



BIENVENUE CHEZ

GALETTE

Ici, c'est simple, nous n'utilisons que de **bons produits, issus principalement de l'agriculture biologique** et, si possible, **en direct producteur !**

Tout est fait-maison à base d'ingrédients bruts, de qualité et de saison.

Nos produits sont donc frais, ont du goût, et, cerise sur le gâteau, ils **rémunèrent justement ceux qui les fabriquent !**

Nous sommes fiers de travailler avec :

Le moulin de la Fatigue pour nos farines.

La fromagerie Goncourt pour nos fromages.

La coopérative bio d'Île-de-France pour nos fruits et légumes.

La ferme du Chaudron pour notre charcuterie.

La Galotière, Le Domaine des 5 Autels et

Le Domaine Antoine Marois pour nos cidres et poirés.

La brasserie de la Goutte d'Or pour nos bières.

Archipel pour nos kombuchas.

À fleur de plantes pour nos infusions.

Et bien d'autres encore ...

NOS GALETTES

Beurre

En guise d'entrée, une galette accompagnée d'un beurre demi-sel aromatisé maison. N'hésitez pas à les partager !

5.50 €

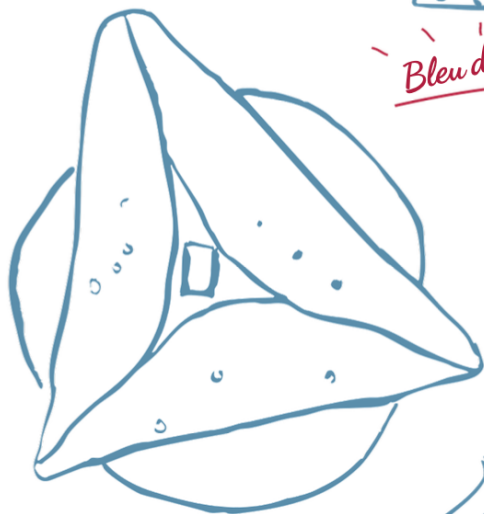
À vous de choisir votre beurre !



Ail & Persil



Bleu d'Auvergne



Poivre



Oignons caramélisés

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS GALETTES

salées

Nos galettes sont réalisées avec une farine de sarrasin biologique.

13.50 €

Retour des sous-bois

Oeuf au plat, poêlée de champignons, comté AOP, beurre persillé et herbes fraîches.

Les carottes sont cuites !

Carottes rôties au curry, fondue d'oignons, pickles d'oignons rouges et sauce à l'ail confit.

Tabarnak

Oeuf au plat, poitrine fumée de La ferme du Chaudron, oignons caramélisés et sirop d'érable.

Notre complète à nous

Oeuf au plat, jambon de La ferme du Chaudron, morbier AOP et herbes fraîches.

La Courgette de Mr Seguin

Crème de tomme de chèvre, courgettes rôties au thym, miel et noisettes torréfiées.

Prépare ton Winter Body !

Crème de Saint-Marcellin, pommes de terre rôties, compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne et herbes fraîches.

NOTRE PETITE

salade

Avec une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



2 €

SUPPLÉMENTS

pour les gourmands

- Légumes ou oeuf +2€
- Fromage ou crème de fromage +3€
- Jambon blanc ou poitrine fumée +3€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS CRÊPES

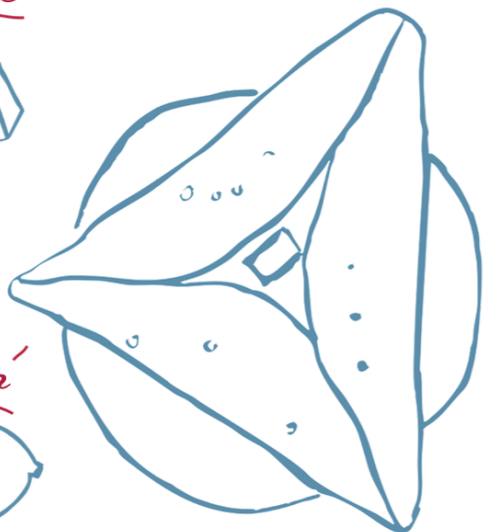
beurre-sucre

En dessert, nous vous proposons une crêpe garnie d'un beurre sucré aromatisé maison.

5.50 €

*Plutôt beurre aromatisé ou sauce ?
À vous de choisir !*

Classique



Cacao



Citron



Cannelle

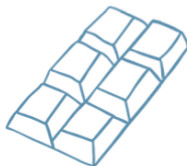


6.50 €

*Caramel
beurre salé
maison*



*Carachoc
caramel et
chocolat noir*



*Chocolat
noir et fleur
de sel*

Toutes nos crêpes sont déclinables
avec une galette de sarrasin.

NOS CRÊPES

pâtisseries

Nos crêpes sont réalisées avec
une farine de froment biologique.

9.50 €

Rocher

Pâte à tartiner « rocher » (chocolat blanc, lait & noisettes), sauce au chocolat noir, noisettes et crêpe dentelle.

Façon "Snickers" glacé

Glace à la cacahuète de chez Fleurette, sauce au chocolat noir, caramel au beurre salé maison et cacahuètes de Soustons.

Pavlova aux fraises

Coulis de fraises, chantilly maison, éclats de meringues et fraises fraîches.

Tarte fraise et rhubarbe

Coulis de fraises, rhubarbe pochée, éclats de pâte sablée et fraises fraîches.

Tarte Tatin

Pomme rôtie, éclats de pâte sablée, caramel au beurre salé maison et crème crue fermière.

*À déguster avec un cidre de glace
de chez Antoine Marois !*

SUPPLÉMENTS

pour les gourmands

- Pommes +2€
- Chantilly maison +2€
- Noisettes, meringues ou pâte sablée +2,5€
- Caramel ou chocolat +3€

GLACES & SORBETS

confectionnés par Fleurette, à Paris et sans lactose !

- Fraise
- Noisette torréfiée
- Cacahuète
- Tonka
- 1 boule 3€
- 2 boules 5,5€
- 3 boules 7,5€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS BOISSONS sans alcool

NOS BOISSONS MAISON

5€

Faites avec amour - 35 cl

- *Thé glacé* :
thé blanc & cassis
- *Citronnade*
à la fleur de sureau
- *Limonade*
à la rhubarbe & pomme verte
- *Cola* : à base de l'infusion Necense,
biologique, équitable et écoresponsable

NOS KOMBUCHAS

6€

Nos kombuchas, artisanaux, biologiques et français, sont produits par Archipel - 33 cl

- *Brut*
- *Cassis* : végétal et tannique
- *Figuier* : entre la coco et la tonka

NOS CAFÉS

Notre café vient de chez Terrah, torréfacteur parisien engagé, se fournissant en direct producteur.

- *Espresso / Allongé* 2,5€
- *Noisette / Allongé lacté* 3€
- *Décaféiné* 3€

NOS JUS

5€

Nos jus, artisanaux et biologiques, sont produits par la Galotière - 25 cl

- *Pomme*
- *Poire*
- *Pomme pétillant*

NOS THÉS ET INFUSIONS

Nos thés viennent de chez Happy Blue Tea et nos infusions de chez À fleur de plantes, ferme aromatique jurassienne.

- *Thé* 4,5€
 - La parisienne (thé vert & mirabelle)
 - Earl Grey fleurs bleues
 - Symphonie de printemps (thé blanc, pêche & fleur de sureau)
- *Infusion* 4,5€
 - Minouchka (framboisier & menthe verte)
 - Ciel étoilé (verveine & tilleul)

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOTRE CAVE à cidres

Un cidre et un poiré pression d'exception qui viennent du Domaine des 5 Autels, situé en Basse-Normandie.

Poiré pression
ou cidre pression ?
À vous de choisir !



Au verre

25 cl	4,50€
50 cl	8€



Au pichet

50 cl	8€
1l	16€

Les bouteilles de cidre

Le doux

- Cuvée Douceur - La Galotière - 4% - 75 cl

15€

Le demi-sec

- Domaine des 5 Autels - 4,5% - 75 cl
- Pays d'Auge - La Galotière - 5% - 75 cl

15€

15€

Le brut

- Domaine des 5 Autels - 5,5% - 75 cl
- La Garenne - Cidre parcellaire - Domaine Antoine Marois - 5% - 75 cl

15€

18€

L'extra brut

- Cuvée Maurice - Domaine des 5 Autels - 6% - 75 cl
- Rosière - Cidre parcellaire - Domaine Antoine Marois - 7% - 75 cl

18€

25€

Le poiré (Oups, c'est pas du cidre!)

- Cuvée André - Domaine des 5 Autels - 4,5% - 75 cl
- Ad Astra - Monovariétal - Domaine Antoine Marois - 7% - 75 cl

18€

25€

Les curiosités cidricoles

- Cuvée Islay : cuvée finish en fût de whisky tourbé - 6,5% - 75 cl
- Sterne : pomme-coing - Domaine Antoine Marois - 7% - 75cl
- Cigogne : cidre de macération au Riesling - Domaine Antoine Marois
7% - 75cl

25€

28€

28€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOTRE CAVE

vins et bières

Nos vins

Nos vins sont issus d'exploitations familiales indépendantes.

Domaine des Hautes Ouches - BRIGNÉ (49)

FRANÇOISE ET JEAN-LOUIS LHUMEAU

- Chenin : 100 % chenin - blanc sec et floral - 75cl 21€
- Anjou : 100 % cabernet franc - rouge rond et aromatique - 75cl 21€
- Grolleau : 100 % grolleau - rouge léger et fruité - 75cl 21€

Ces vins sont disponibles au verre (12cl) au prix de 6,50€.

Domaine du Tonkin - QUINCY (18)

THIBAUT MASSON

- Sauvignon blanc : frais & fruité - Au verre (12cl) / À la bouteille (75cl) 7€ / 25€

Nos bières

Nos bières sont brassées par la brasserie de la Goutte d'Or (Paris 18).



À la pression

Petite Pigalle - saison
25 cl - 50 cl 4.50€ - 8€



À la bouteille

Ernestine - IPA 6.50€
Myrha - American Pale Ale 6.50€

Nos digestifs

Calvados

- Le Songe - 4 ans d'âge - 40% - 4cl 6€
- Thor Aïe - 8 ans d'âge - 40% - 4cl 9€

Cidre de glace

- Blizzard - Domaine Antoine Marois - 11% - 4cl 5€

Pommeau de Normandie

- Domaine des 5 Autels - AOP - 17% - 4cl 5€