

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 ...

Ce qu'on mange ...

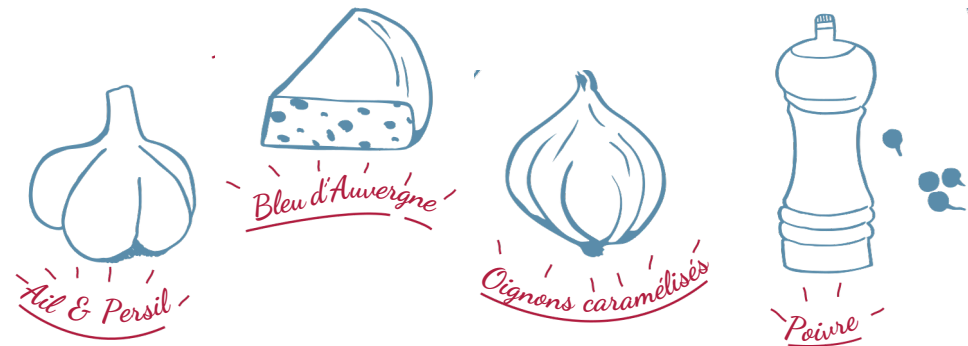
NOS GALETTES

beurre

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

5 €

A vous de choisir votre beurre !



NOTRE PETITE

salade

2 €



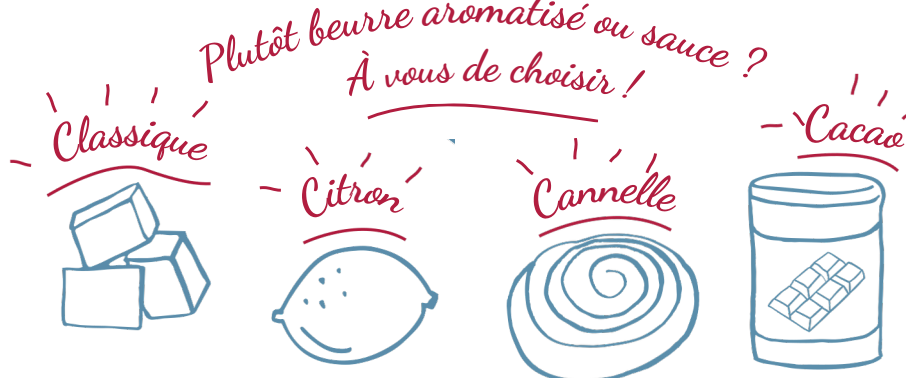
Avec une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

NOS CRÊPES

beurre-sucre

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

5.50 €



6.50 €



NOS GALETTES

salées

Nos galettes sont réalisées avec une farine de sarrasin biologique.

13.50 €

Retour des sous-bois

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

Poti dans l'sas !

Potimarrons rôtis, fondue d'oignons, pickles d'oignons rouges et sauce à l'ail confit.

Tabarnak

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

Notre complète à nous

Œuf au plat bio, jambon de La ferme du Chaudron, crème au morbier AOP et herbes fraîches.

Brie-chou

Crème de brie de Meaux, embeurrée de chou vert, poires fraîches, noix torréfiées et miel.

Prépare ton Winter Body !

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

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.

Belle-Hélène

Poire pochée au cidre brut, sauce au chocolat noir et amandes torréfiées au miel.

Mont-Blanc

Crème de marrons d'Ardèche, éclats de meringues, chantilly maison et brisures de marrons.

Tarte Tatin

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



Pour parfaire l'expérience, nous vous proposons un accord avec cette crêpe façon tarte tatin ! Accompagnez-la d'un verre de **cidre de glace** (3 cl) de chez **Antoine Marois** pour **3€ de plus**.

Ce qu'on boit ...

NOTRE CAVE

à cidres

Un cidre pression d'exception, brut ou fumé, qui vient du **Domaine des 5 Autels**, situé en Basse-Normandie.

Cidre brut ou cidre fumé pression ?
À vous de choisir !



Au verre
25 cl 4.5€
50 cl 9€



Au pichet
50 cl 9€
1 l 18€

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

15€

Le brut

~ Domaine des 5 Autels - 5,5% - 75 cl

15€

~ La Garenne - Cidre parcellaire - Domaine Antoine Marois - 5% - 75 cl

18€

L'extra brut

~ Cuvée Maurice - Domaine des 5 Autels - 6,5 % - 75 cl

18€

~ Rosière - Cidre parcellaire - Domaine Antoine Marois - 7% - 75 cl

25€

Le poiré (Oups, c'est pas du cidre!)

~ Cuvée André - Domaine des 5 Autels - 4,5% - 75 cl

18€

~ Ad Astra - Monovariétal - Domaine Antoine Marois - 7% - 75 cl

25€

NOTRE CAVE

vins et bières

Nos vins

Nos vins viennent d'exploitations familiales indépendantes.

Domaine des Hautes Ouches - BRIGNÉ (39)
FRANÇOISE ET JEAN-LOUIS LHUMEAU

~ Chenin : blanc sec et floral - 75cl
~ Anjou : rouge rond et aromatique - 75 cl

21€
21€

Domaine du Tonkin - QUINCY (18)
THIBAUT MASSON

~ Sauvignon blanc : frais & fruité - 75 cl

25€

Nos bières

Nos bières viennent de la micro-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
Myrha - American Pale Ale

6€
6€

Nos digestifs

Calvados

~ Le Songe - 4 ans d'âge - 40% - 4cl
~ Thor Aie - 8 ans d'âge - 40% - 4cl

6€
9€

Cidre de glace

~ Blizzard - Domaine Antoine Marois - 11% - 4cl

5€

Pommeau de Normandie

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

5€

NOS BOISSONS

sans alcool

NOS BOISSONS MAISON

5€

Faites avec amour - 35 cl

Thé glacé :
thé blanc & cassis

Limonade
à la rhubarbe & pomme verte

Citronnade
à la fleur de sureau

Cola : à base de l'infusion Necense, biologique, équitable et écoresponsable

NOS KOMBUCHAS

6€

Nos kombuchas, artisanaux, biologiques et français, viennent de notre producteur de cidre La Galotière - 33 cl

Brut
Cassis : végétal et tanique
Figuier : entre la coco et la tonka

NOS JUS

5€

Nos jus, artisanaux et biologiques, viennent de notre producteur de cidre La Galotière - 28 cl

~ **Pomme**
~ **Poire**
~ **Pomme pétillant** - 33 cl

NOS CAFÉS

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

Expresso
Allongé
Décaféiné

2.5€
2.5€
3€

NOS THÉS ET INFUSIONS

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

~ **Thé**
• La parisienne (thé vert & mirabelle)
• Earl Grey fleurs bleues
• Symphonie de printemps (thé blanc, pêche & fleur de sureau)

~ **Infusion**
Minouchka (framboisier & menthe verte) ou Ciel étoilé (verveine & tilleul).

4.5€

4.5€