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 ...

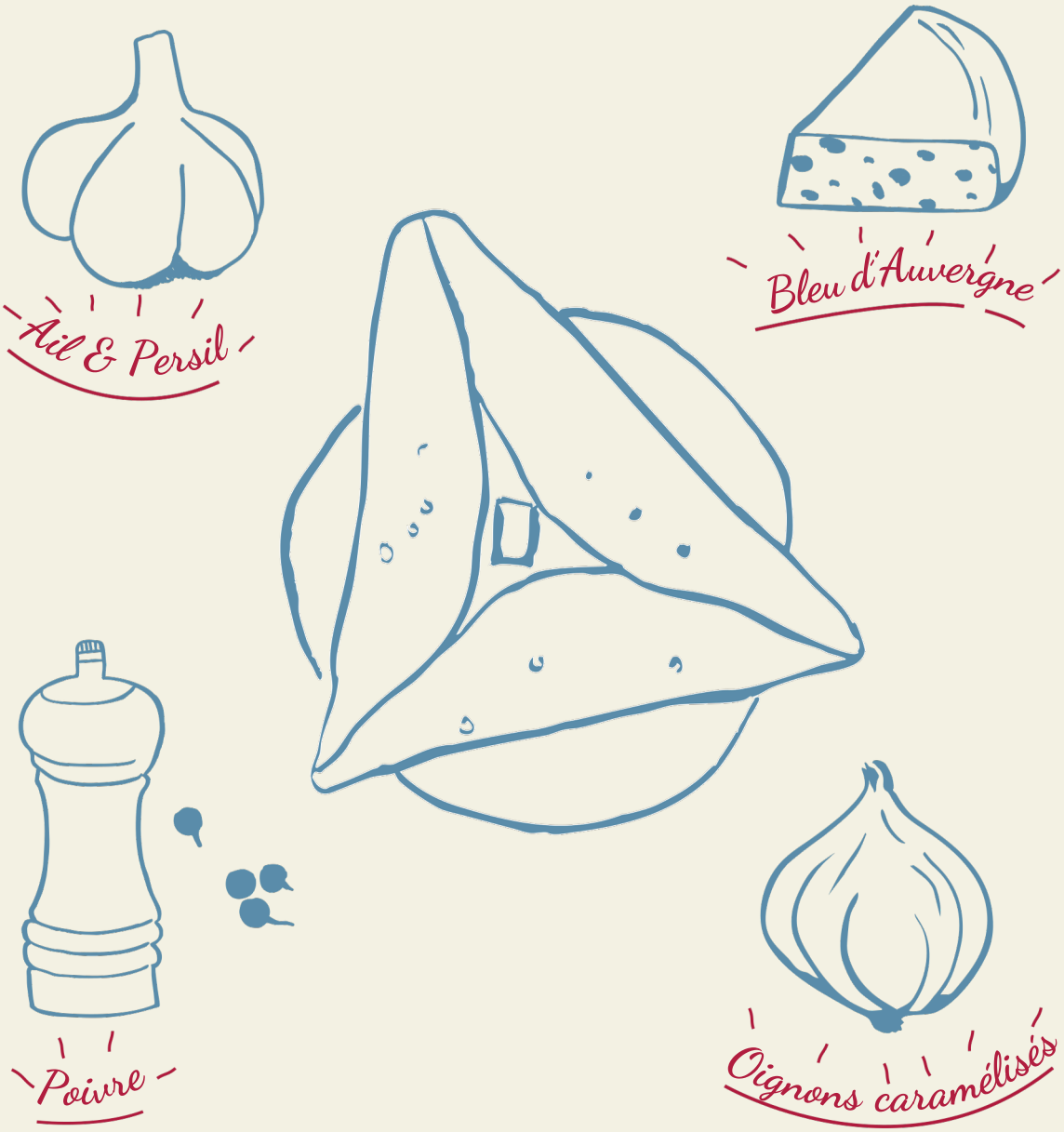
NOS GALETTES

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 !



PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS GALETTES *salées*

Nos galettes sont réalisées avec une farine de sarrasin biologique.

13,50 €

Retour des sous-bois

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

Notre complète à nous

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

Brie-Chou

Crème de brie de Meaux, embeurrée de chou vert, poires fraiches, 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.

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

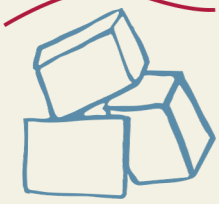
NOS CRÊPES
beurre-sucre

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



- Citron



- Cannelle



- Cacao

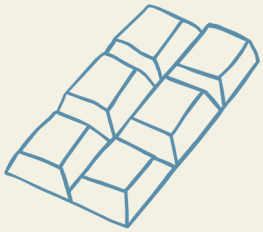


6,50 €

- Caramel beurre salé maison



- Carachoc caramel et chocolat noir



- Chocolat noir et fleur de sel



- Crème de marrons

Toutes nos crêpes sont déclinables avec une galette de sarrasin.

NOS CRÊPES
pâtissières

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 torréfiees 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.

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
- Cacahuète
- Sésame noir

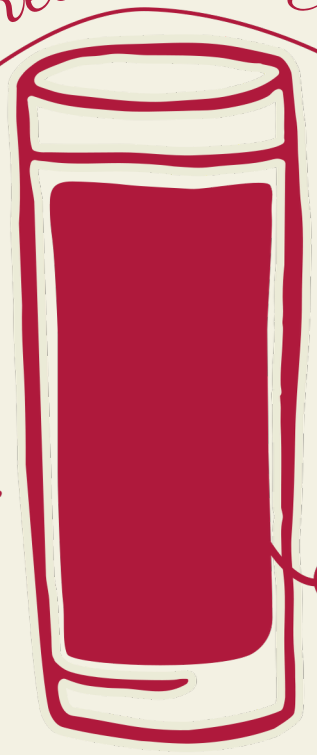
- **1 boule 3€**
- **2 boules 5,5€**
- **3 boules 7,5€**

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS cocktails

10 €

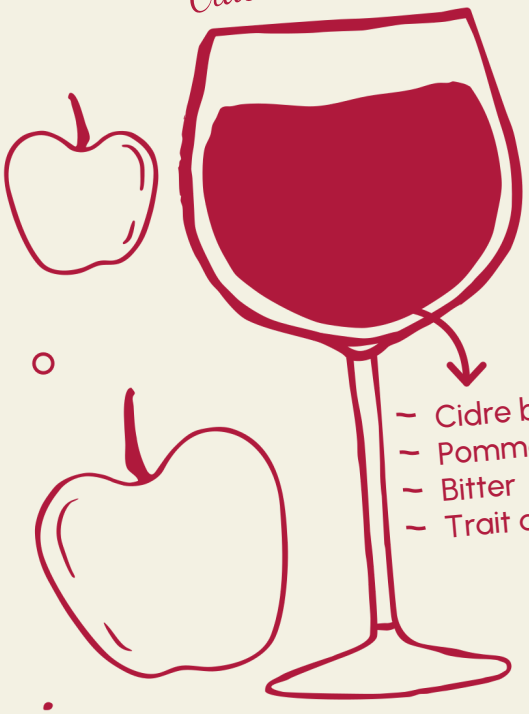
Green Flouer



- Gin artisanal bio
- Sirop de concombre & sureau
- Jus de pomme
- Trait d'eau pétillante

C.B.S

Cider Bitter Spritz



- Cidre brut artisanal
- Pommeau de Normandie
- Bitter
- Trait d'eau pétillante

Flouer Spritzer



- Sirop de concombre
- fleur de sureau
- Jus de pomme
- Trait d'eau pétillante

NOTRE mocktail

8 €

NOS BOISSONS
sans alcool

NOS BOISSONS MAISON

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 tanique
- *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

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

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

Infusion

- 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.

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



Au verre

25 cl	4,50€
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 % - 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€

Les curiosités cidricoles

~ Cuvée Islay : cuvée finish en fût de whisky tourbé - 6,5% - 75 cl — 25€

~ Sterne : pomme-coing- Domaine Antoine Marois - 7% - 75cl — 28€

~ Cigogne : cidre de macération au Riesling - Domaine Antoine Marois 7% - 75cl — 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 bouteile

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€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS