

A decorative border of various food items in blue line art surrounds the central text. Items include a slice of cheese, a head of lettuce, a tomato, a head of garlic, strips of bacon, a lemon, a pear, a chili pepper, a mushroom, a carrot, a piece of chocolate, and a swirl of dough.

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 €

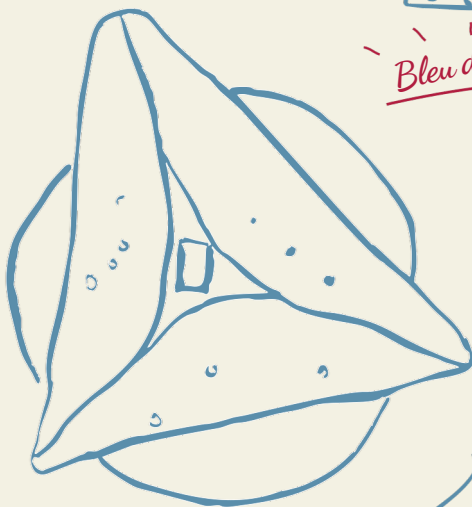
A vous de choisir votre beurre !



Ail & Persil



Bleu d'Auvergne



Poivre



Oignons caramélisés



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 rouges
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.

Winter Body !

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

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 €

Plutôt beurre aromatisé ou sauce ?
À vous de choisir !

- Classique



- Cacao



- Citron



- Cannelle

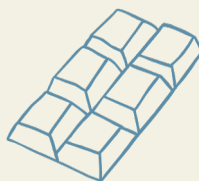


6.50 €

- Caramel-
beurre salé
maison



- Carachoc
caramel et
chocolat noir



- Chocolat
noir et fleur
de sel

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS



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.

Mont Blanc

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

Belle-Hélène

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

Tarte citron meringuée

Crème au citron jaune, segments de citron jaune, éclats de pâte sablée et mini meringues.

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**.

Toutes nos crêpes sont déclinables
avec une galette de sarrasin.

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS





NOS BOISSONS *sans alcool*

NOS BOISSONS MAISON

4.5€

Faites avec amour - 35 cl

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

NOS KOMBUCHAS

5€

Nos kombuchas, artisanaux, biologiques et français, viennent de chez Archipel - 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* 2.5€
- *Allongé* 2.5€
- *Décaféiné* 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* 4.5€
Lapsang Souchong (thé noir fumé)
ou thé vert au jasmin.
- *Infusion* 4.5€
Minouchka (framboisier & menthe verte)
ou Ciel étoilé (verveine & tilleul).

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	4,5€
50 cl	8€



Au pichet

50 cl	8€
1 l	16€

Les bouteilles de cidre

Le doux

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

14€

Le demi-sec

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

14€

~ Pays d'Auge - La Galotière - 5% - 75 cl

14€

Le brut

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

14€

~ 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€

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€

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 Aïe - 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€

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS