La Crêperie

JOINVILLE-LE-PONT DEPUIS 1994

BOISSONS

LES COCKTAILS AU CIDRE

NORMAND 8€
Calvados xo, Crème de cassis, Cidre brut

SPRITZ BRETON 8€
Apérol, Perrier, Cidre brut

CIDER COOLER 9€
Gin, Citron vert, Menthe fraîche, Gimgembre, Sirop de sucre, Cidre brut

CANNELLE 9€
Calvados xo, Blanc d'oeuf, Citron jaune, Sirop d'orgeat, Cannelle, Cidre brut

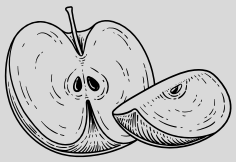
MAPLE CIDER 9€
Cognac VSOP, Citron jaune, Sirop d'érable bio, Bitter cerise, Cidre brut

COCKTAILS CLASSIQUES 8€
MOJITO, LAGON BLEU, GIN TONIC, SPRITZ, SPRITZ ST GERMAIN (11€)

LE CIDRE

BOLÉE brut ou doux 20cl **4€**

PICHET brut ou doux 25cl **5€**
50cl **9€**



LE BRUT 75cl
Cidre Artisanal Sorre
14€

LE DOUX 75cl
Cidre Artisanal Sorre
14€

LE ROSÉ 75cl
Cidre Artisanal Sorre
15,5€

LE BRUT BIO 75cl
Maison François Séhédic
16,5€

LE DOUX BIO 75cl
Maison François Séhédic
16,5€

LES DIGESTIFS

BAILEYS - GET27/31 - LIMONCELLO 6cl **7€**

CALVADOS XO - POIRE WILLIAMS 6cl **9€**

FINE BRETAGNE - COGNAC VSOP 6cl **11€**
Maison Séhédic

L'APÉRO

KIR - KIR BRETON - KIR PÉT' **5€**
Cassis, Pêche, Mûr, Framboise, Châtaigne

MARTINI - RICARD - PORTO R' **5€**

MARTINI GIN **7€**

WHISKY (6cl)
J&B **7€**
Jack Daniel's, Jameson **8€**
Bellevoye Bleu **12€**

BIÈRES
Pression 25cl **4,5€**
50cl **8,5€**
Bouteille 33cl 1664 **5€**
Grimbergen **6€**
Chouffe **7,5€**

LE VIN

VERRE 16cl* **5€**

PICHET 25cl* **8€**
50cl* **12€**

ROUGE
Côtes du Rhône AOC* 75cl **19€**
Brouilly AOP 75cl **28€**

BLANC
Sauvignon IGP* 75cl **19€**
IGP Paysd'Oc Chardonnay 75cl **22€**

ROSÉ
IGP Terres du Midi* 75cl **19€**
Côtes de Provence AOP 75cl **25€**

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 25cl **4€**
Pomme, Abricot, Orange, Ananas

COCA - COCA Z - PERRIER 33cl **4€**

ORANGINA - LIPTON PÊCHE 25cl **4€**

LIMONADE - DIABOLO **4€**
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche

BADOIT - VITTEL 50cl **4€**

SAN PELLEGRINO - EVIAN 1L **6€**

CAFÉ - DÉCA **2€**

CAPPUCCINO **4€**

THÉ ET INFUSION **4€**
Thé vert Menthe, Thé Noir, Fruits rouges ou Verveine

GALETTES SARRASINS

BEURRE SALÉ	4€
EMMENTAL	5€
À L'ŒUF	5€
ŒUF PLEIN AIR, EMMENTAL	7,5€
ŒUF PLEIN AIR, JAMBON	7,5€
JAMBON EMMENTAL	7,5€

AU POULET

SCARLETT — 11,5€
Émincé de poulet à la crème, Champignons frais, Emmental

VOLAILLÈRE — 11,5€
Émincé de poulet, Tomates fraîches, Œuf plein air, Champignons frais, Emmental

GAUMENT — 11,5€
Salade et Tomate fraîches, Émincé de poulet à la béarnaise

EXOTIQUE — 11,5€
Émincé de poulet à la crème, Poivron frais, Emmental

ITALIENNE — 12,5€
Émince de poulet à la béarnaise, Œuf plein air, Frites (par-dessus)

AU POISSON

SAUMONÉE — 15,5€
Saumon, Crème fraîche, Citron, Emmental

CRIÉE — 11,5€
Miettes de thon, Œuf plein air, Emmental, Tomates fraîches

FRUITS DE MER — 11,5€
Cocktail de fruits de mer, Fondue de poireaux, Emmental

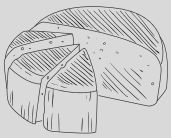
RAFFINÉE — 15,5€
Jeunes pousses d'épinards frais à la crème, Saumon

SIRÈNE — 19,5€
Noix de St Jacques à la crème, Fondue de poireaux, Salade et Tomate fraîches

AU FROMAGE

CHÈVRE MIEL — 10,5€
Fromage de chèvre AOP, Miel bio (supp noix 1,50€)

BERGÈRE — 12,5€
Fromage de chèvre AOP, Noix, Tomate et Concombre frais



ROQUEFORT — 13,5€
Roquefort AOP, Noix, Crème fraîche

4 FROMAGES — 14,5€
Bleu d'Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP, Camembert de Normandie AOP, Fromage de chèvre AOP (suppl. jambon cuit au torchon ou émincé de poulet 2€)

Suppléments possibles

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte et carottes râpées

GALETTES SARRASINS

VÉGÉTARIENNE

VÉRÉNA 9,5€
Jeunes pousses d'épinard frais à la crème, Champignons frais, Confit d'oignons

VANNA 9,5€
Poivrons frais, Crème fraîche, Confit d'oignons

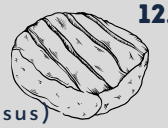
VIOLETTE 9,5€
Asperges, Emmental, Œuf plein air, Crème fraîche

À LA VIANDE HACHÉE

BURGER 14,5€
Steak haché façon bouchère, Tomates fraîches, Confit d'oignons, Cornichon, Comté, Sauce suprême burger, Frites (par-dessus)

RÉTRO 11,5€
Salade et Tomates fraîches, Viande hachée à la béarnaise, Emmental

STAR 12,5€
Viande hachée, Confit d'oignons, Œuf plein air, Emmental, Frites (par-dessus)



AU PORC

COMPLÈTE 9,5€
Œuf plein air, Jambon cuit au torchon, Emmental

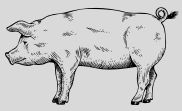
POPEYE 11,5€
Jeunes pousses d'épinard frais à la crème, Jambon cuit au torchon, Œuf plein air, Emmental

ROYALE 11,5€
Jambon cuit au torchon, Tomates fraîches, Confit d'oignons, Œuf plein air, Emmental

FORESTIÈRE 11,5€
Lardons fumés, Champignons frais, Crème fraîche

SAYA 11,5€
Jambon cuit au torchon, Champignons frais, Crème fraîche, Emmental

SAUCISSE 13,5€
Saucisse Fumée, Confit d'oignons, Crème de moutarde à l'ancienne, Emmental



MONTAGNARDE 15,5€
Lardons fumés, Reblochon de Savoie AOP, Confit d'oignons, P.d.terre, Crème fraîche, Emmental

FERMIÈRE 11,5€
Pruneaux d'Agen, Lardons fumés, Crème fraîche, Emmental

PAYSANNE 11,5€
Fondue de poireaux, Jambon cuit au torchon, Crème fraîche, Emmental

AUVERGNATE 11,5€
Bleu d'avergne AOP, Jambon cuit au torchon

NORMANDIE 11,5€
Lardons fumés, Camembert de Normandie AOP, Crème fraîche

VIROISE 13,5€
Andouille de Guémené, Bleu d'Auvergne AOP, Crème de moutarde à l'ancienne, Emmental

Suppléments possibles

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte et carottes râpées

FORMULE & PLATS

FORMULE DÉJEUNER 16,5€

SOIT UNE GALETTE, SOIT UNE SALADE !

LES GALETTES :

- Œuf plein air, Jambon cuit au torchon*, Emmental
- Lardons fumés*, P.d.terre, Crème, Emmental
- Bleu d'auvergne AOP, Jambon cuit au torchon*
- Miettes de thon, Tomates fraîches, Emmental

*ou Émincé de poulet ou Viande hachée

LES SALADES :

- Bleu d'auvergne AOP, Jambon
- Jambon, œuf dur, Gruyère
- Poulet émincé, œuf dur, Gruyère
- Miettes de thon, Tomates fraîches, œuf dur

UNE BOISSON !

Bolée de cidre (brut ou doux) ou **LES SOFTS**

SOIT UNE CRÊPE, SOIT UNE GLACE !

- Crêpes de froment **LES CLASSIQUES**
- Glace 2 Boules : Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé, Menthe choco, Coco, Pistache, Café

LES CROQUES MONSIEUR

JAMBON FROMAGE 11,5€
Frites, Salade et tomates fraîches

CHÈVRE LARDONS 12,5€
Frites, Salade et tomates fraîches

CHÈVRE MIEL 12,5€
Frites, Salade et tomates fraîches

CHÈVRE MIEL LARDONS 13,5€
Frites, Salade et tomates fraîches

LES OMELETTES

NATURE 8,5€
Salade et tomates fraîches

JAMBON FROMAGE 9,5€
Salade et tomates fraîches

JAMBON CHAMPIGNONS 10,5€
Salade et tomates fraîches

CHAMPIGNONS OIGNONS 10,5€
Salade et tomates fraîches

LES BROCHETTES

BROCHETTES POULET (6p) 14,5€
Frites, Salade et tomate fraîches

BROCHETTES AGNEAU (6p) 16,5€
Frites, Salade et tomate fraîches

BOL DE FRITES 4€

SALADES

SALADE VERTE ET CAROTTES RÂPÉES — 4€

SALADE VERTE ET TOMATES FRAÎCHES — 5€

AU PORC

PARISIENNE — 9,5€
Tomates fraîches, Œuf dur, Champignons frais, Jambon, Gruyère

NORMANDE — 11
Lardons fumés, Crème fraîche, Noix, Pomme fruit

RUSTIQUE — 10,5€
P.d.terre, Oignons, Andouille de Guéméné, Champignons frais

AU POISSON

NIÇOISE — 10,5€
Miettes de thon, Tomates fraîches, Riz, Œuf dur, Olives noires

CREVETTE — 13€
Avocat, Crevettes

CHEF — 14,5€
Crevettes, Saumon fumé, Tomates fraîches, Œuf dur, Champignons frais

AU POULET

PRINTANIÈRE — 11€
Tomates fraîches, Émincé de poulet, Œuf dur, Gruyère

MIMOSA — 11€
Tomates fraîches, Émincé de poulet, riz, Œuf dur

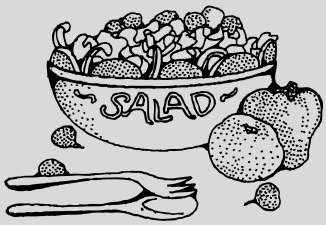
PALACE — 13€
Escalopes de poulet tranchées fines sur toasts, Asperges, Concombre, Fromage blanc et fines herbes

VÉGÉTARIENNE

FROMAGÈRE — 9,5€
Tomates fraîches, Concombres, Asperges, Fromage blanc

JARDINIÈRE — 9,5€
Tomates fraîches, Poivrons frais, Champignons frais, Gruyère, Œuf dur

LATINE — 11€
Tomates fraîches, Guacamole maison, Œuf dur, Citron



DESSERTS

LES CLASSIQUES

BEURRE SUCRE	3€
BEURRE SUCRE CITRON	4€
CRÈME DE MARRONS	4€
NUTELLA	4€
CONFITURE Fraise, Abricot, Myrtille, Groseille	4€
MIEL BIO	5€
CHOCOLAT NOIR MAISON	5€
CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON	5€
SIROP D'ÉRABLE BIO	5€
LEMON CURD	5€
MYRTILLE NOIX	6€
MIEL BIO CITRON/NOIX	6€
CHOCOLAT NOIR MAISON NOIX	6€
BANANE CHOCOLAT NOIR MAISON/NUTELLA	6€

Suppl. Boule de glace ou Crème chantilly : 2€

LES PETITS PLAISIRS – 8€

AFTER 8	Chocolat noir maison, Glace menthe avec copeaux de chocolat
COCOTIER	Bananes, Chocolat noir maison, Glace coco, Noix de coco râpée
PÂTISSIÈRE	Pommes dorées au beurre, Crème pâtissière, Chocolat noir maison
POIRIER	Poires au sirop, Amandes effilées, Chocolat noir maison, Crème chantilly, Glace vanille
POMMIER	Pommes dorées au beurre, Caramel beurre salé maison, Crème chantilly, Éclats de spéculos
NORMANDE	Pommes dorées au beurre, Flambée au Calvados
ANTILLAISE	Bananes flambées au Rhum
BIGOUDAINE	Crème de marrons, Amandes effilées, flambée au Grand Marnier
DUCHESSE	Mystère a la vanille cœur meringue, Chocolat noir maison, Flambée au Calvados

LES GLACES

3 BOULES Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé, Coco, Pistache, Café, Menthe choco **6,5€**
Sorbets : Pomme, Poire, Citron, Mandarine **1 BOULE 2,5€** **2 BOULES 5€**

DAME BLANCHE **7,5€**
Glace vanille, Chocolat maison, Crème chantilly

CHARLOT **7,5€**
Glace chocolat, Chocolat maison, Crème chantilly

MARYLIN **7,5€**
Glace café, Expresso, Crème chantilly

POIRE MELBA **7,5€**
Glace vanille, Poires au sirop, Crème chantilly

QUARTET **8,5€**
Sorbet poire, Glace chocolat, Poires au sirop, Chocolat maison, Crème chantilly

B SPLIT **8,5€**
Vanille/Fraise/Chocolat, Bananes, Chocolat chaud, Crème chantilly, Amandes effilées

AFTER 8 **8,5€**
Glace menthe avec copeaux de chocolat, Get 27

COLONEL **8,5€**
Sorbet citron, Vodka du Pyla

CALVADOS **8,5€**
Sorbet pomme, Calvados xo

POIRE **8,5€**
Sorbet poire, Poire Williams

La Crêperie

47 RUE DE PARIS 94340
JOINVILLE-LE-PONT

OUVERT TOUS
LES JOURS