

Menu du Midi

PLATS + CAFÉ ou DÉCA ou THÉ 14,50 €

BOISSON + PLATS + CAFÉ ou DÉCA ou THÉ 16,50 €

BOISSON + PLATS + DESSERT AU CHOIX 19,50 €

(coca cola, coca cola zéro, orangina, ice tea, perrier,
pression blonde 25cl ou verre de vin rouge, rosé ou blanc)

Salade du berger

ou

Omelette paysanne

ou

Tartiflette au reblochon

ou

Salade de chèvre au miel chaud

ou

Salade lorraine

ou

Crêpe aravisienne

ou

Escalope de dinde au camembert

ou

Pommes au lard et au cantal

ou

Salade paysanne

ou

Escalope de dinde grillée

sauce et accompagnement au choix

Menu Enfant à 10,95€ jusqu'à 10 ans

Un Sirop à l'eau

(fraise, grenadine, citron, menthe,
pêche, et violette)

**Coca Cola, limonade, diabolo,
Ice Tea ou oasis**

Tartiflette

ou

Steack haché frites maison

ou

Nuggets frites maison

ou

jambon blanc frites maison

**2 boules de glace au choix
ou 1 crêpe au sucre
ou 1 crêpe Nutella et chantilly**

Entrées

SALADE CHÈVRE CHAUD11,95 €

Salade, tomate, croûtons, lardons, toast de chèvre chaud

SALADE CAMPAGNARDE12,95 €

Salade, tomate, croûtons, gésiers, magrets de canard fumé, toasts chauds de camembert, foie gras

SALADE MONTAGNARDE11,95 €

Salade, tomate, oeuf dur, lardons, pommes de terre sautées, comté, croûtons et crème fraîche

OEUF COCOTTE FORESTIER11,95 €

Reblochon, jambon, tomate, cèpes, girolles, champignons de Paris

OEUF COCOTTE SAVOYARD11,95 €

reblochon, jambon, lardons, tomate

**OEUF COCOTTE EMMENTAL
ET AU FOIE GRAS**12,95 €

OEUF COCOTTE AU REBLOCHON11,95 €

Reblochon, jambon, tomate

OEUF COCOTTE À L'ALSACIENNE11,95 €

Munster, jambon, tomate

OEUF COCOTTE AU SAUMON12,95 €

Reblochon, tomate, saumon fumé

QUICHE LORRAINE avec sa salade verte10,95 €

CROÛTE AU MUNSTER10,95 €

accompagnée de sa salade verte. Pommes de terre, pain de campagne, jambon, tomate, munster

CROÛTEBERNOISE10,95 €

accompagnée de sa salade verte

Pain de campagne, emmental, jambon, oeuf à cheval

CROÛTE AUBLEU10,95 €

accompagnée de sa salade verte. Pommes de terre, pain de campagne, bleu, jambon, tomate

CROÛTE RACLETTE10,95 €

accompagnée de sa salade verte. Pommes de terre, pain de campagne, raclette, jambon fumé, tomate

CROÛTE AUVERGNATE10,95 €

accompagnée de sa salade verte, Pommes de terre
Pain de campagne, cantal, jambon fumé, tomate

CROÛTE ARAVISIENNE10,95 €

accompagnée de sa salade verte - Pain de campagne, reblochon, pommes de terre, jambon blanc

CROÛTE FORESTIERE10,95 €

accompagnée de sa salade verte. Pommes de terre, pain de campagne, cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris

CAMEMBERT EN HABIT DE BOIS12,95 €

Camembert fondu dans sa boîte, flambé au calvados, servi avec tomate, pommes, pain de campagne et saucisse sèche

Nos Grandes Salades

SALADE VOSGIENNE	14,50 €
Salade, tomate, oeuf dur, lardons, pommes de terre sautées à l'ail, comté, croûtons et crème fraîche	
SALADE DU FERMIER	14,95 €
Tomate, salade, poulet, maïs, asperges, champignons de Paris, magret de canard fumé, oeuf dur et toast de chèvre chaud	
SALADE DU BUCHERON	15,50 €
Tomate, salade, champignons de Paris, croûtons, jambon fumé, pommes de terre sautées à l'ail, saucisse de Montbéliard, cancoillote et oeuf dur	
SALADE LORRAINE	14,50 €
Salade, tomate, lardons, croûtons, quiche lorraine, crème fraîche	
SALADE DE MONSIEUR SEGUIN	14,50 €
Chèvre cendré, chèvre frais, crottin de Chavignol, crudités et toasts de chèvre chaud	
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL CHAUD	14,50 €
Chèvre, jambon fumé, tomate, pommes fruit, miel, salade, raisins secs, pain d'épice	
SALADE PAYSANNE	14,50 €
Comté, pommes de terre sautées à l'ail, lardons, tomates, salade	
SALADE AUVERGNATE	14,95 €
Cantal, jambon fumé, pommes de terre sautées, salade, croûtons, olives noires, tomate, cornichons	
SALADE ARAVISIENNE	14,95 €
Reblochon fondu, salade, tomate, croûtons, jambon, lardons, pommes de terre et olives noires	
SALADE LYONNAISE	14,50 €
salade, tomate, comté, pommes de terre sautées à l'ail, saucisson à l'ail rissoié, croûtons	
SALADE DE GESIERS	14,50 €
Salade, tomate, comté, pommes de terre sautées à l'ail, gésiers, oeuf à cheval, croûtons	
SALADE AU BLEU	14,50 €
Bleu fondu, lardons, pommes de terre, tomate, salade, concombre, croûtons	
SALADE DU BERGER	13,50 €
Salade, tomate, lardons, croûtons, toast de chèvre chaud	
SALADE OCÉANE	15,95 €
Salade, tomate, avocat, concombre, féta, saumon fumé, crème, toasts, agrume	
SALADE PERIGOURDINE	16,50 €
Foie gras maison, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de camembert, livarot et pond l'évêque, salade, tomate, croûtons, olives noires	

Nos flammekueches • Accompagnées de salade verte

FLAM'S CLASSIQUE • Lardons, oignons et crème.....13,95 €

FLAM'S ALSACIENNE • Munster, lardons, oignons et crème.....14,50 €

FLAM'S SAVOYARDE • Reblochon, lardons, oignons et crème.....14,50 €

FLAM'S CHÈVRE • chèvre, lardons, tomate et crème.....14,50 €

FLAM'S BLEU • bleu, reblochon, lardons, tomate et crème.....14,50 €

FLAM'S 3 FROMAGES • chèvre, reblochon, cantal, champignons, tomate et crème.....14,50 €

Les potences

Les potences sont servies au minimum pour 2 personnes.
Les prix indiqués sont pour 1 personne.

LA POTENCE MEDIEVALE	22,95 € / pers
300gr/pers de rumsteack flambé au cognac accompagné de pommes de terre sautées à l'ail ou de frites maison, d'une salade et d'une sauce au choix	
LA POTENCE SAVOYARDE	22,95 € / pers
300gr/pers de rumsteack flambé au cognac accompagné d'un gratin de pommes de terre sautées à l'ail, lardons, oignons, reblochon	
LA POTENCE MONTAGNARDE	22,95 € / pers
300gr/pers de rumsteack flambé au cognac accompagné d'un gratin de pommes de terre sautées à l'ail, lardons, oignons, raclette	
LA POTENCE ALSACIENNE	22,95 € / pers
300gr/pers de rumsteack flambé au cognac accompagné d'un gratin de pommes de terre sautées à l'ail, lardons, oignons, munster	

Les viandes

ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE : Sauce et accompagnement au choix	14,50 €
ESCALOPE DE DINDE AU CAMEMBERT, FLAMBÉE AU CALVADOS	15,50 €
ESCALOPINE AU BLEU Escalope de dinde, sauce au bleu, flambée au cognac	15,50 €
ESCALOPE DE VEAU VALLÉE D'AUGE FLAMBÉE AU CALVADOS Crème, champignons, Pont-l'Evêque	18,50 €
ESCALOPE DE VEAU MONTAGNARDE Crème, jambon fumé et raclette	18,50 €
ESCALOPE DE VEAU SAVOYARDE Crème, lard, reblochon	18,50 €
ESCALOPE DE VEAU ALSACIENNE Crème, munster, saucisson à l'ail	18,50 €
MAGRET DE CANARD AU CHÈVRE ET AU MIEL	18,50 €
MAGRET DE CANARD Sauce au choix	18,50 €
BAVETTE ALOYAU 190 À 210G : Sauce et accompagnement au choix	17,50 €
BAVETTE ALOYAU EN REBLOCHONNADE 190 À 210 G :	18,95 €
Viande nappée de reblochon fondu et lardons, accompagnement au choix	
ENTRECÔTE 240 À 260 G : Sauce et accompagnement au choix	18,50 €
ENTRECÔTE EN REBLOCHONNADE 240 À 260 G :	19,50 €
Viande nappée de reblochon fondu et lardons, accompagnement au choix	
SUPER ENTRECÔTE 400 À 430 G : Sauce et accompagnement au choix	24,95 €
SUPER ENTRECÔTE EN REBLOCHONNADE 400 À 430 G :	26,95 €
Viande nappée de reblochon fondu et lardons, accompagnement au choix	
STEAK HACHÉ MAISON SUR PAILLASSON DE POMMES DE TERRE 200 À 220 G : Sauce et accompagnement au choix	15,95 €
STEAK HACHÉ MAISON EN REBLOCHONNADE SUR PAILLASSON DE POMMES DE TERRE · 200 À 220	17,50 €
Viande nappée de reblochon fondu et lardons, accompagnement au choix	

Les Pics du Bouche à Oreille

Brochette de rumsteack avec tomate et oignon accompagnement au choix

PIC SAVOYARD au reblochon et lard	17,95 €
PIC FORESTIER sauce forestière	17,00 €
PIC AUVERGNAT sauce bleu	17,00 €
PIC BOUCHE À OREILLE boursin poivre	17,00 €
PIC FRANC-COMTOIS sauce comté moutarde	17,00 €

Nos Hamburgers

Steack haché maison, accompagné de frites maison

LE SAVOYARD au reblochon et sa tranche de lard	16,50 €
LE FORESTIER sauce forestière et sa tranche de lard	15,50 €
L'Auvergnat sauce bleu et sa tranche de lard	15,50 €
LE BOUCHE À OREILLE sauce boursin poivre, tranche de lard ..	15,50 €
LE FRANC-COMTOIS Comté moutardé et sa tranche de lard ..	15,50 €

Toutes *nos viandes* peuvent être servies
au choix avec : Gratin savoyard
Gratin de broccolis - Pommes de terre
sautées à l'ail - Pommes de terre en robe
des champs - Frites maison -
Salade verte - Ratatouille
Assiette de garniture au choix 3,50€

Sauce :
forestière (cantal, cèpes, girolles,
champignons de Paris) - Comté moutarde
Bleu - Boursin poivre
Supplément sauce 1,20 €

Les Feuillantines

(Base pâte feuilletée et crème fraîche) accompagnée de salade verte

ARAVISIENNE Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre	15,95 €
AUVERGNATE Bleu, reblochon, jambon blanc, pommes de terre, tomate	15,95 €
MR SEGUIN Chèvre, jambon blanc, lardons, tomate, pommes de terre	15,95 €
VEGETARIENNE Cantal, reblochon, tomate, pommes de terre, poivron, champignon de Paris, oignon.....	15,95 €
SAUMON Reblochon, saumon fumé, pommes de terre, oignon	15,95 €
FORESTIÈRE Champignon, lardons, cantal, reblochon, viande haché, oeuf	15,95 €
TROIS FROMAGES Cantal, reblochon, chèvre, jambon blanc, tomate, champignon.....	15,95 €
SAVOYARDE Jambon fumé, tomate, pommes de terre, raclette, jambon blanc	15,95 €
ALSACIENNE Jambon blanc, tomate, pommes de terre, munster, oignon, lardons	15,95 €

Plats chauds

OMELETTE AU CHÈVRE 14,50 € (servie avec salade verte) Chèvre, tomates, jambon blanc	TARTIFLETTE 15,95 € Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons
OMELETTE SAVOYARDE 14,50 € (servie avec salade verte) Fromage à raclette, jambon fumé, tomates	TARTIFLETTE ALSACIENNE 15,95 € Munster, pommes de terre, lardons, oignons
OMELETTE PAYSANNE 14,50 € (servie avec salade verte) Emmental, lardons, pommes de terre	TARTIFLETTE AU CHÈVRE 15,95 € Chèvre, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, tomate
1 CRÈPE ARAVISIENNE (servie avec frites, salade verte) 14,50 € Reblochon, jambon blanc, pommes de terre et salade, lardons, crème fraîche	TARTIFLETTE AUX SAINT-JACQUES EN CROUTE 18,50 € Pommes de terre, reblochon, oignons, Saint-Jacques
1 CRÈPE SAUMON (servie avec frites, salade verte) 14,50 € Reblochon, pommes de terre, saumon fumé, crème fraîche	TARTIFLETTE MONTAGNARDE 15,95 € Raclette, pommes de terre, lardons, oignons, tomate
1 CRÈPE ALSACIENNE (servie avec frites, salade verte) 14,50 € Munster, jambon blanc, pommes de terre, lardons, crème fraîche	TARTIFLETTE DE MONTBELIARD EN CROÛTE 17,50 € Reblochon, pommes de terre, oignons et saucisse de Montbéliard
1 CRÈPE MONTBELIARDE (servie avec frites, salade verte) 14,50 € Reblochon, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, jambon blanc, crème fraîche	TARTIFLETTE AU SAUMON FUMÉ EN CROÛTE 17,50 € Reblochon, pommes de terre, oignons et saumon fumé
POMMES AU LARD ET AU CANTAL 14,50 € Pommes de terre, lardons, cantal, oignons, salade verte	TARTIFLETTE DES ALPES 15,95 € Reblochon, pommes de terre, oignons, jambon fumé, tomate
TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE 15,95 € Reblochon, pommes de terre, oignons, cèpes, girolles, champignons de Paris	TARTIFLETTE DU BOUCHER 17,50 € Reblochon, pommes de terre, oignons, viande haché, jambon fumé, lardons
TARTIFLETTE FORESTIÈRE 16,50 € Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, cèpes, girolles, champignons de Paris	TARTIFLETTE AUX 3 FROMAGES 16,50 € Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, cantal, chèvre
	TRILOGIE DE TARTIFLETTE CLASSIQUE 17,95 € (Servie avec salade verte) Montbelliarde, Montagnarde, boucher, lardons
	TRILOGIE DE TARTIFLETTE FROMAGÈRE 17,95 € (Servie avec salade verte) 3 fromages. Alsacienne. Reblochon. lardons

Les Raclettes

Fromage fondu, charcuteries, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salades aux lardons, tomate, cornichon

LA CLASSIQUE 1 Raclette fondue	17,50 €
LA REBLOCHONNADE 1 Reblochon fondu	17,50 €
LA DOUBLE RACLETTE CLASSIQUE 2 Raclettes fondues	19,95 €
LA DOUBLE REBLOCHONNADE 2 Reblochons fondus	19,95 €
LA DOUBLE RACLETTE MIXTE 1 Raclette et 1 Reblochon fondus	19,95 €
CREMIER DE CHAUMES EN HABIT DE BOIS	20,95 €

Charcuteries, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade et lardons, tomate, cornichon et son crémier de Chaumes fondu dans sa boîte

ASSIETTE CAMPAGNARDE FUMÉE	18,95 €
---	---------

Reblochon fondu, salade, tomates, gésiers, croûtons, cornichons, magret de canard fumé, tranche de foie gras, saucisse sèche, pommes de terre au fromage blanc ail et fine herbe

ASSIETTE NORMANDE	17,50 €
--------------------------------	---------

Charcuteries, pommes de terre sautées, salade et lardons, tomate, cornichon, camembert

ASSIETTE ALSACIENNE	17,50 €
----------------------------------	---------

Charcuteries, pommes de terre sautées, salade et lardons, tomate, cornichon, munster

Les Plateaux du Bouche à Oreille

LE PLATEAU SAVOYARD - 23,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Tartiflette au Reblochon, tartiflette aux 3 fromages, charcuteries, gésier, magret de canard fumé, foie gras, salade, tomate, pommes de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes, fromage à raclette et reblochon fondus, cornichon, croûton

LE PLATEAU DU BOUCHER - 24,95 € par personne, servi pour 2 personnes

800 gr de rumsteack pour deux, accompagné de frites maison, de pommes de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes, de salade et tomate, servi avec ses trois sauces : bleu, forestière et comté moutarde

LE PLATEAU DEGUSTATION - 23,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Croûte bernoise, pic savoyard, tartiflette du boucher, crémier de chaume, charcuteries, salade, tomate, cornichon, croûton et pomme de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes

LE PLATEAU ALSACIEN - 23,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Croûte au munster, oeuf cocotte alsacien, tartiflette alsacienne, munster fondu, charcuteries, gésiers, magret de canard fumé, foie gras, salade, tomate, cornichon, croûton et pomme de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes

LE PLATEAU BOUCHE À OREILLE - 23,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Oeuf cocotte, reblochon, quiche lorraine, salade de chèvre chaud, escalopine au bleu, croûte au bleu, tartiflette au reblochon et pomme de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes

LE PLATEAU DU MONT D'OR - (selon saison) 23,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Mont d'Or fondu dans sa boîte, charcuteries, salade, tomate, pommes de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes, cornichons

LE PLATEAU GARGANTUA - 24,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Tartiflette du boucher, entrecôte, bavette aloyau, pic savoyard accompagné de frites maison, d'une pomme de terre en robe des champs au fromage blanc ail et fines herbes, de salade et tomates servis avec ses trois sauces bleu, forestière et comté moutarde

LE PLATEAU EN REBLOCHONNADE - 24,95 € par personne, servi pour 2 personnes

Viande nappée de reblochon fondu et lardons, 800 gr de rumsteack pour deux, accompagné de frites maison, de pommes de terre en robe des champs au fromage blanc, ail et fines herbes, de salade et tomate.

Les Fondues aux Fromages

Les Fondues sont servies
au minimum pour 2 personnes.
les prix indiqués sont pour 1 personne.

LA FONDUE SAVOYARDE 21,95 € / pers

Elle est sans nul doute la plus connue des fondues au fromage, incontournable en Savoie, elle se compose de comté, de Tomme de Savoie, de beaufort et de kirsch. Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de charcuterie et de tomates.

LA FONDUE NORMANDE 21,95 € / pers

Camembert, livarot, pont-l'évêque, crème fraîche et calvados... toutes les spécialités de la Normandie réunies dans un poêlon. Cette fondue s'accompagne de pommes fruit, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE CHÈVRE ET MIEL 21,95 € / pers

La fondue sucrée / salée de notre carte. Un mélange de comté, crottin de chèvre, miel et raisin sec. Cette fondue s'accompagne de pommes fruits, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE À LA TOMATE 21,95 € / pers

Cette fondue à base de tomate, reblochon, comté est une version aromatisée très digeste des fondues traditionnelles. Elle s'accompagne de morceaux d'escalope de dinde, de pain de campagne, de tomates et de pommes de terre.

LA FONDUE VERCINGETORIX 21,95 € / pers

Le goût du saint nectaire, du cantal, de la fourme d'ambert se transmet à cette fondue qui fleure bon l'auvergne. Elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE ALSACIENNE 21,95 € / pers

Comté et munster donnent un caractère particulier à cette fondue qui reste la plus relevée de nos fondues aux fromages. Elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE MONSIEUR SEGUIN 21,95 € / pers

La plus originale des fondues qui mélange comté, crottin de chèvre.

Elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE FRANCHE COMTÉ 21,95 € / pers

Douce, très fruitée au goût, elle se compose de comté, gruyère, lard, cèpes et persil.

Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de tomates et de charcuterie.

LA FONDUE VANOISE 21,95 € / pers

Venant tout droit du massif du Vanois, cette fondue est un mélange harmonieux entre le reblochon et la tomme de savoie dans lequel se mélangent lard et oignons rissolés. Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de tomates et de charcuterie.

LA FONDUE FORESTIÈRE 21,95 € / pers

Girolles, cèpes, champignons de Paris font de cette fondue à base de tomme de Savoie, comté et beaufort un grand classique de nos fondues. Elles s'accompagne de pommes de terre, de tomates, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE MONTBELIARD 21,95 € / pers

Tomme de savoie, raclette, reblochon, saucisse de Montbéliard et oignons font de cette fondue une harmonie de douceur.

Elle s'accompagne de pommes de terre, de tomates, de pain de campagne et de charcuterie.

LA FONDUE AUX MORILLES 24,95 € / pers

Tomme de Savoie, comté, beaufort et Morilles le tout réuni dans un même poêlon pour sublimer vos papilles.

Elle s'accompagne de pommes de terre, de pain de campagne, de tomates et de charcuterie.

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 4,95 € / pers

SUPPLÉMENT SALADE VERTE 3,50 € / pers



LES FONDUES VIGNERONNES

La fondue vigneronne ou fondue Bacchus, est l'héritière d'une fondue déjà connue en France au XVIIIe siècle. Plus digeste que la fondure bourguignonne (à l'huile), elle se prépare à partir de bouillon au vin rouge dans lequel a mijoté des légumes du marché. On y fait cuire la viande fraîchement découpée en dés, accompagnée de ses frites maison, de sa salade verte et sauces fromagères (sauce bleue et forestière au cantal). Un plat convivial à partager en famille ou entre amis.

FONDUE BACCHUS BŒUF (250GR)	21€95
FONDUE BACCHUS MIXTE BŒUF/DINDE (250GR)	21€95
FONDUE BACCHUS DINDE (250GR)	19€95

Les fondues sont servies pour minimum 2 personnes.

Le prix indiqué est pour 1 personne

Les Desserts maison

GATEAU FROMAGE BLANC SPECULOOS FAÇON CHEESECAKE AU CAMEL	6,95 €
GATEAU FROMAGE BLANC SPECULOOS FAÇON CHEESECAKE AU COULIS FRAMBOISE	6,95 €
CRÈME BRULÉE	6,95 €
COUPE DE FRAMBOISES FRAÎCHES ET CHANTILLY	6,95 €
ÎLE FLOTTANTE	6,95 €
FONDANT AU CHOCOLAT / NUTELLA SUR CRÈME ANGLAISE	6,95 €
PANNA COTTA FRAMBOISE Coulis de framboises, framboises fraîches	6,95 €
PANNA COTTA AU CAMEL DE LAIT	6,95 €
PAIN PERDU AU NUTELLA, GLACE VANILLE ET CHANTILLY	6,95 €
TIRAMISU CLASSIQUE	6,95 €
CAPPUCINO DE FRAMBOISES ET CHANTILLY	6,95 €
CAFÉ OU DÉCA GOURMAND • NE PEUVENT ÊTRE INCLUS DANS AUCUN MENU	7,50 €
THÉ OU INFUSION GOURMAND • NE PEUVENT ÊTRE INCLUS DANS AUCUN MENU	8,50 €
ASSIETTE GOURMANDE • NE PEUVENT ÊTRE INCLUS DANS AUCUN MENU	7,50 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT CHAUD	1,50 €

Nos Crêpes

CRÊPES SUCRE	4,95 €
CRÊPES «DAME BLANCHE» Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	6,95 €
CRÊPES «MARQUISE » Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, chantilly	6,95 €
CRÊPES À L'ANCIENNE Glace caramel, caramel de lait maison, chantilly, brisure de spéculoos	6,95 €
CRÊPES FRAMBOISE MELBA Glace vanille, coulis, framboises fraîches, meringue & chantilly	6,95 €
CRÊPES CHOCOLAT CHANTILLY	6,50 €
CRÊPES AU NUTELLA	6,50 €

Nos Coupes et nos Glaces artisanales

COUPE DE GLACE 1 boule : 3,00 € - 2 boules : 5,00 € - 3 boules : 6 €
Vanille, chocolat, pistache, fraise, café, citron, menthe, pomme, rhum
raisin, mirabelle, coco, framboise, biscuit rose de Reims, Nougat de
montélimar, caramel, Rhubarbe, barpapapa, chocolat blanc

COUPE «DAME BLANCHE» 6,95 €

PÊCHE MELBA 6,95 €

Glace vanille, pêche fruit, coulis de framboise, chantilly

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 6,95 €

Glace vanille

POIRE BELLE HELENE 6,95 €

Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly

COUPE NOUGAT GLACÉ 6,95 €

Glace Nougat, coulis de framboise, chantilly

COUPE TOUT CHOCOLAT 6,95 €

Glace chocolat blanc, glace chocolat, chocolat chaud et chantilly

BANANA SPLIT 6,95 €

ANANAS FRAIS 6,95 €

et sa boule de glace coco, coulis de framboise, chantilly

COUPE DES ÎLES 6,95 €

Glace coco, banane fruit, chocolat chaud et chantilly

CHOCOLAT LIEGEOIS 6,95 €

CAFÉ LIEGEOIS 6,95 €

CARAMEL LIEGEOIS 6,95 €

Glace vanille et caramel

COUPE D'ANTAN 6,95 €

Glace rhubarbe, glace fraise, coulis et chantilly

FRAMBOISE MELBA 6,95 €

Glace framboise, glace vanille, framboise fruit, coulis de framboise, chantilly

Nos Coupes Alcoolisées

COUPE LORRAINE Glace mirabelle, alcool mirabelle 7,50 €

COUPE ANTILLAISE Glace rhum-raisin, rhum 7,50 €

SORBET POMME ET CALVADOS 7,50 €

SORBET CITRON ET VODKA 7,50 €

AFTER EIGHT Glace menthe, Get 27, chantilly 7,50 €

MADemoiselle DE REIMS Glace biscuit de Reims et biscuit de Reims, champagne, chantilly 7,50 €

Les « Irish Coffee »

NE PEUVENT ÊTRE INCLUS DANS AUCUN MENU

IRISH COFFEE 7,50 €

IRISH NORMAND 7,50 €

IRISH LORRAIN 7,50 €

IRISH POIRE 7,50 €

IRISH AMARETTO 7,50 €