

Nos galettes au sarrasin

Nos galettes sont faites à partir de farine de blé noir de Bretagne (label IGP) au beurre salé et sans gluten

BNB (blé noir beurre) 3 €

Galette simple 4 € : œuf, fromage, jambon **4,50 € :** lard grillé, reblochon, oignons, champignons, bleu de Bresse, andouille de Guéméné, diot (*saucisse de Savoie*)

Galette composée 5,50 €

œuf et jambon

jambon et fromage

œuf et lard

lard et banane

oignons et lard

reblochon et jambon cru

diot et fromage

fromage et champignons

andouille et bleu

andouille et oignons

Galette gourmande 6,50 €

Galette maxi-gourmande 7,50 €

Complète

Montagnarde

(œuf, fromage, jambon)

(reblochon, jambon cru et salade verte)

Savoyarde

Ambaroise

(reblochon, oignons et diot)

(œuf, fromage, jambon et oignons)

Forestière

Dame blanche

(fromage, champignons et lard)

(œuf, fromage, crème fraîche et lard)

Paysanne

Végétarienne

(fromage, oignons et lard)

(œuf, fromage, oignons et champignons)

Armorique

Tartigrêpe

(œuf, fromage et andouille)

(reblochon, pomme de terre, lard et crème)

Spécialité de la Crêperie 10,50 €

Galette Bretonne

(fromage, oignons, sauce crème et moutarde à l'ancienne, andouille de Guéméné et baies roses)

Galette Maxi-Ludo

(œuf, reblochon, crème fraîche, oignons, jambon et diot)

Galette Galiflette

(reblochon, pomme de terre, crème fraîche, oignons et andouille de Guéméné)

Galette Fermière

(œuf, bleu de Bresse, crème fraîche, champignons, jambon et lard grillé)

Galette du Château

(œuf, fromage, crème fraîche, oignons, jambon et lard grillé)

Ingrédient supplémentaire 1€50 – Salade verte 2€80

Nous ne servons pas de pain avec les galettes

Salade Maison et Omelette cuite sur le Billig

(petite 6€, grande 12€)

Salade des Allymes

(salade verte, palet de chèvre sur blinis de sarrasin, jambon cru et amandes grillées)

Salade Lyonnaise

(salade verte, œuf au plat sur blinis de sarrasin, lard grillé et oignons frits)

La Poulette

(omelette garnie de jambon et de fromage, accompagnée de salade verte)

La Paturelle

(omelette garnie d'oignons et de champignons, accompagnée de salade verte)