

COMMENCEZ PAR L'APÉRO !

Americano maison / 8cl	9,00€
Spritz 4 cl d'Apérol, 8cl de prosecco, eau gazeuse	9,00€
Mojito 5 cl de rhum blanc, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse	9,50€
Kir au vin blanc cassis, mûre, framboise, pêche / 12cl	5,00€
Kir normand (cidre) / 12cl	4,50€
Kir prosecco / 12cl	5,90€
Ricard / 2cl	3,50€
Martini blanc, rouge / 6cl	4,90€
Pommeau de Normandie / 8cl	6,00€
Whisky Jameson / 4cl	6,00€
Whisky / 4cl + soda	7,00€
Whisky Chivas / 4cl	8,50€

CÔTÉ DÉCAPSULEUR !

Boissons fraîches sans alcool

Cocktail sans alcool	7,50€
Eau minérale, gazeuse / 50cl	3,90€
Eau minérale, gazeuse / 1L	5,80€
Jus de fruits orange, tomate, abricot et ananas / 25cl	3,90€
Jus de pommes artisanal / 33cl 	4,30€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier / 33cl	4,20€
Schweppes, Fuzetea, Fanta / 25cl	3,90€
Limonade / 20cl	2,70€
Sirup à l'eau / 20cl	2,00€
Diabolo / 20cl	3,00€
Supplément Sirup ou rondelle	0,30€

Parfums : cassis, cerise, citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, violette


CÉDER À LA PRESSION !

l'Estaminet 5,2% / 25cl	3,30€
33cl / 4,50€	50cl / 6,50€
Monaco / 25cl	3,90€
33cl / 5,20€	50cl / 7,60€
Panaché / 25cl	3,00€
33cl / 4,00€	50cl / 5,80€

CIDRE BRUT À LA PRESSION !

la bolée 6% / 20cl	3,90€
le pichet 6% / 50cl	9,90€

CIDRE NORMAND ARTISANAL

Producteur récoltant 
Agriculture biologique

brut 5% ou demi-sec 4%

La bouteille 75cl 14,00€



L'abus d'alcool
est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

CÔTÉ MOUSSE !

Bières en bouteilles :

LaThörgoule, brasserie artisanale de la Baie du Mont St-Michel

Hilda, la blonde légère et épicée 5% / 33cl	5,00€
Hingerborde, l'ambrée douce et savoureuse 6,5% / 33cl	5,90€
Olaf, la triple chaleureuse et fruitée 8,5% / 33cl	5,50€
Gudrun, la blanche rafraîchissante et fruitée 5% / 33cl	5,00€

CÔTÉ TIR BOUCHON !

Blanc, Côtes de Gascogne IGP "Domaine Uby" N°3

Rosé, IGP du Var "L'après Plage"

Rouge, Côtes de Rhône AOP "Celliers du Clocher"

12,5cl	4,00€	25cl	7,00€	50cl	12,90€
--------	-------	------	-------	------	--------

CÔTÉ BULLES !

Champagne "Paul Romain" / 75cl	50,00€
--------------------------------	--------

CÔTÉ DIGESTIFS !

Cognac, Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Rhum ou Baileys / 4cl	6,00€
Calvados (hors d'âge) / 4cl	6,50€

UN PEU DE CHALEUR !

Café	2,20€
Noisette ou Décaféiné	2,30€
Café allongé	2,50€
Double espresso	4,00€
Café crème	4,20€
Cappuccino chantilly maison	5,50€
Chocolat chaud sauce chocolat maison	5,00€
Chocolat viennois sauce chocolat maison et chantilly maison	5,50€
Thé ou infusion, parfum au choix	3,90€
Supplément lait ou rondelle	0,30€

La Crêpit'Roll



par Sylvain Bichard

Restaurant & Crêperie

La Crêpit'Tapas (pour 2 personnes)

Amusette, chips de galette, olives

12,90€

NOS GALETTES TRADITIONNELLES

La CROQUE-GALETTE

jambon blanc, oeuf au plat, emmental, sauce Mornay

12,90€

La FORESTIÈRE

jambon blanc, oeuf au plat, champignons, emmental, sauce forestière

14,50€

La MONSIEUR SEGUIN

chèvre, miel, lardons, crème fraîche

14,50€

La RACLETTE

pommes de terre, lardons, fromage à raclette, oignons, crème fraîche

15,00€

La 4 FROMAGES

camembert, chèvre, Roquefort, emmental

15,50€

La NORMANDE

andouille de Vire, camembert, pommes flambées au Calvados, crème fraîche

16,00€

La GALETTE SAUCISSE

saucisse 160g, compotée d'oignons, crème de moutarde à l'ancienne

15,50€

La CRÉOLE

démincé de poulet, sauce curry, fenouil, raisins secs, pommes

17,00€

L'ATLANTIQUE

saumon fumé, crevettes, fenouil, tomates, citron

19,90€

SUPPLÉMENTS :

frites ou salade 3,50€

autre ingrédient 2,00€



NOS SALADES GOURMANDES

La VEGGIE

salade, p. de terre, champignons, oignons, tomates, olives, raisins secs, vinaigrette 16,90€

La NORMANDE

salade, tomates, andouille de Vire, camembert, pommes 18,50€

L'OCÉANE

salade, saumon fumé, crevettes, tomates, oeuf, avocat, oignons, raisins secs, chips de galette 19,90€



NOS MOULES - FRITES

Marinières 13,90€

à la crème 15,90€

au curry 15,90€

au Roquefort 16,90€

Menu du P'tit gourmand (jusqu'à 12 ans)

1 croque-galette (jambon, emmental, sauce Mornay) / salade
ou moules marinières / frites
ou jambon blanc / frites

+

1 fromage blanc, sauce chocolat ou caramel
ou 1 crêpe, sucre ou nutella
ou 1 boule de glace

11,90€

Nos produits contiennent les traces des allergènes suivants :
gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, sésame,
sulfites, mollusques, moutarde, céleri, lupin.

Prix nets - Service compris

Viande d'origine Française ou Union Européenne selon l'arrivage.

Certains produits peuvent être en rupture lors de votre commande, merci de votre compréhension.



NOS CRÊPES SUCRÉES ET GOURMANDES

Bretonne galette au beurre demi-sel 5,00€

Sucre 3,20€

Beurre sucre 4,00€

Sauce caramel ou chocolat maison 5,50€

Nutella® ou crème de marron 5,90€

Suzette 9,00€

Pommes façon Tatin 9,00€

Pommes façon Tatin, flambée Calvados 9,90€

Citron meringuée 9,50€

Crêpit'Roll

3 boules glacées surprises, sauce chocolat maison, chantilly maison, servie avec un café 10,90€

Krampouz®

2 boules glacées vanille, sauce chocolat maison, amandes effilées, chantilly maison 9,00€

Caraïbes

banane fruit, coco râpée, sauce chocolat maison, flambée au rhum 9,90€

NOS COUPES GLACÉES

Affogato al caffè 2 boules vanille, espresso, chantilly maison, cacahuètes 7,90€

Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison 8,90€

Nostalgie 2 boules caramel, 1 boule marron, sauce caramel maison, chantilly maison 8,90€

Banana Split 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane fruit, sauce chocolat maison, chantilly maison 9,50€

NOS COUPES DIGESTIVES

Colonel 2 boules citron, 4 cl vodka 9,00€

Normande 2 boules pomme, 4 cl calvados 9,00€

COUPE 1, 2 ou 3 BOULES

2,60€ / 5,00€ / 7,50€

CRÊMES GLACÉES : Café / Caramel / Nougat / Chocolat / Vanille / Marron / Pistache

SORBETS PLEIN FRUIT : Fraise / Citron / Pomme

SUPPLÉMENTS : chantilly maison ou sauce chocolat ou caramel maison 1,50€ / coco râpée ou amandes effilées ou banane fruit 2,00€