

## CRÊPES SALÉES AU SARRASIN

LES SPÉCIALITÉS

<b>3 Fromages :</b> Roquefort, chèvre, fromage	17.50
<b>Bacon :</b> lard, oignons, œuf, fromage	18.00
<b>Amélie :</b> chèvre affiné, noix, roquette, huile d'olive, balsamique	18.00
<b>Mathilde :</b> fromage, saumon, oignons, crème acidulé, roquette, balsamique	18.70
<b>Vaudoise :</b> fromage, tomme vaudoise, oignons, lard	18.50
<b>Nina :</b> fromage, roquefort, jambon cru, roquette balsamique	18.00
<b>Mathieu :</b> tomate fraîche, champignons, fromage, œuf	17.00
<b>Paysanne :</b> tomate fraîche, oignons, lard, fromage	17.50
<b>Anna :</b> fromage, poivron mariné, chorizo, chèvre	17.50
<b>Léa :</b> coulis de tomate, œuf, aubergine, gorgonzola	17.50
<b>Zoé :</b> coulis de tomate, fromage, chèvre, roquette, huile d'olive	17.80
<b>Texane :</b> fromage, œuf, poulet BBQ, tomate fraîche	18.80
<b>Jura :</b> fromage, jambon, coulis de tomate, champignons	17.50

## LES CLASSIQUES AU SARRASIN

Épinard à la crème, œuf	13.80
Épinard à la crème, jambon, fromage	15.50
Épinard à la crème, jambon, fromage, œuf (complète épinard)	17.50
Épinard à la crème, thon ou saumon, fromage	16.80
Épinard à la crème, chèvre	15.80
Jambon, fromage	14.00
Jambon, fromage, œuf (complète)	15.50
Jambon ou fromage ou épinard à la crème	12.30
Supplément par garniture	2.00
Supplément changement de Pâte sarrasin ou Pâte blanche	0.50

## CRÊPES SUCRÉES ET GAUFRES

Sucre ou sucre de canne ou cannelle	6.20
Caramel beurre salé	8.20
Confiture: abricot, cassis, myrtille, fraise, framboise, orange	7.50
Jus de citron ou orange	7.50
Beurre sucre	8.20
Chocolat ou Nutella ou Ovomaltine ou miel	8.20
Chocolat et banane (ou Nutella ou Ovomaltine ou miel)	10.50
Chocolat et coco (ou Nutella ou Ovomaltine )	9.00
Sirop d'érable	7.70
Marron	8.20
Pomme caramélisée	11.80
Flambée : Grand Marnier, calvados	12.00
Normande : pomme poêlée caramélisée, flambée au calvados	15.00
Normande gourmande : pomme poêlée caramélisée, flambée au calvados avec une boule de glace vanille	16.70
Supplément chantilly	1.50
Supplément boule de glace	3.00

# 'Le Cosy'

Bar • Crêperie

Provenance du poulet et jambon : Suisse

Allergènes présents :

 œufs  lactose  gluten

Tel. : 022 361 06 78

Tva incluse

## LES SALADES

Jusqu'à 14h00

<b>Fitness :</b> salade verte, tomate cerise, concombre, cottage cheese, thon	19.00
<b>Océane :</b> salade verte, thon, saumon, tomates, carottes, œuf	20.00
<b>Camille :</b> salade verte, carottes, haricots, chèvre chaud	20.00
<b>Marguerite :</b> salade verte, carottes, haricots, courgettes, fenouil, œuf, lard	20.00
<b>Campagnarde :</b> salade verte, carottes, Gruyère, jambon, tomates, croutons, œuf	20.00
<b>Grande mêlée</b>	18.50
<b>Petite mêlée</b>	8.30
<b>Petite verte</b>	5.50

## SUGGESTIONS BOISSONS

### LES CIDRES

Kir normand (cidre et cassis) 10cl	3.60
Kir royal normand (cidre, armagnac et cassis) 10cl	4.80
Cidre pression Crafty (4.5%) 20cl / 25cl / 50cl	4.30/5.00/9.50
Cidre du terroir breton (5.5%) Bt 33cl (brut ou doux)	8.00
Cidre du terroir breton (5.5%) Bt 75cl (brut ou doux)	19.00
Cidre rosé artisanal Wignac (4.5%) Bt 33cl	8.00
Cidre Bulmers (4.5%) Bt 50cl	12.00

### LES BIÈRES

Bière bretonne blanche hermine (4%) bt 33cl	6,70
Bière suisse artisanale (VD) Dr Gab's bt 33cl	
Placebo - bière sans alcool (0.5%)	5.20
Tempête - bière triple (8%)	7.00
Chameau - bière ambrée (7%)	7.00
Houleuse - bière blanche (5%)	7.00

Swaf - bière pression 2dl / 2.5dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 8.40
Swaf panaché 2dl / 2.5dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 8.40

### VIN OUVERT - Gregory Bubloz

Luins Sauvignon blanc	1dl 5.00
Luins Chasselas	1dl 3.90
Luins Pinot - Gamay - Rosé	1dl 3.90
Luins Pinot - Gamay - Rouge	1dl 3.90
Luins Pinot noir	1dl 4.30

## CRÊPES SALÉES AU SARRASIN

LES SPÉCIALITÉS

<b>3 Fromages :</b> Roquefort, chèvre, fromage	17.50
<b>Bacon :</b> lard, oignons, œuf, fromage	18.00
<b>Amélie :</b> chèvre affiné, noix, roquette, huile d'olive, balsamique	18.00
<b>Mathilde :</b> fromage, saumon, oignons, crème acidulé, roquette, balsamique	18.70
<b>Vaudoise :</b> fromage, tomme vaudoise, oignons, lard	18.50
<b>Nina :</b> fromage, roquefort, jambon cru, roquette balsamique	18.00
<b>Mathieu :</b> tomate fraîche, champignons, fromage, œuf	17.00
<b>Paysanne :</b> tomate fraîche, oignons, lard, fromage	17.50
<b>Anna :</b> fromage, poivron mariné, chorizo, chèvre	17.50
<b>Léa :</b> coulis de tomate, œuf, aubergine, gorgonzola	17.50
<b>Zoé :</b> coulis de tomate, fromage, chèvre, roquette, huile d'olive	17.80
<b>Texane :</b> fromage, œuf, poulet BBQ, tomate fraîche	18.80
<b>Jura :</b> fromage, jambon, coulis de tomate, champignons	17.50

## LES CLASSIQUES AU SARRASIN

<b>Épinard à la crème, œuf</b>	13.80
<b>Épinard à la crème, jambon, fromage</b>	15.50
<b>Épinard à la crème, jambon, fromage, œuf (complète épinard)</b>	17.50
<b>Épinard à la crème, thon ou saumon, fromage</b>	16.80
<b>Épinard à la crème, chèvre</b>	15.80
<b>Jambon, fromage</b>	14.00
<b>Jambon, fromage, œuf (complète)</b>	15.50
<b>Jambon ou fromage ou épinard à la crème</b>	12.30
Supplément par garniture	2.00
Supplément changement de Pâte sarrasin ou Pâte blanche	0.50

## CRÊPES SUCRÉES ET GAUFRES

<b>Sucre ou sucre de canne ou cannelle</b>	6.20
<b>Caramel beurre salé</b>	8.20
<b>Confiture:</b> abricot, cassis, myrtille, fraise, framboise, orange	7.50
<b>Jus de citron ou orange</b>	7.50
<b>Beurre sucre</b>	8.20
<b>Chocolat ou Nutella ou Ovomaltine ou miel</b>	8.20
<b>Chocolat et banane (ou Nutella ou Ovomaltine ou miel)</b>	10.50
<b>Chocolat et coco (ou Nutella ou Ovomaltine )</b>	9.00
<b>Sirop d'érable</b>	7.70
<b>Marron</b>	8.20
<b>Pomme caramélisée</b>	11.80
<b>Flambée :</b> Grand Marnier, calvados	12.00
<b>Normande :</b> pomme poêlée caramélisée, flambée au calvados	15.00
<b>Normande gourmande :</b> pomme poêlée caramélisée, flambée au calvados avec une boule de glace vanille	16.70
Supplément chantilly	1.50
Supplément boule de glace	3.00

# Le Cosy

Bar • Crêperie

Provenance du poulet et jambon : Suisse

Allergènes présents :

 œufs  lactose  gluten

Tel. : 022 361 06 78

Tva incluse

## LES SALADES

Jusqu'à 14h00

<b>Fitness :</b> salade verte, tomate cerise, concombre, cottage cheese, thon	19.00
<b>Océane :</b> salade verte, thon, saumon, tomates, carottes, œuf	20.00
<b>Camille :</b> salade verte, carottes, haricots, chèvre chaud	20.00
<b>Marguerite :</b> salade verte, carottes, haricots, courgettes, fenouil, œuf, lard	20.00
<b>Campagnarde :</b> salade verte, carottes, Gruyère, jambon, tomates, croutons, œuf	20.00
<b>Grande mêlée</b>	18.50
<b>Petite mêlée</b>	8.30
<b>Petite verte</b>	5.50

## SUGGESTIONS BOISSONS

### LES CIDRES

<b>Kir normand (cidre et cassis) 10cl</b>	3.60
<b>Kir royal normand (cidre, armagnac et cassis) 10cl</b>	4.80
<b>Cidre pression Crafty (4.5%) 20cl / 25cl / 50cl</b>	4.30/5.00/9.50
<b>Cidre du terroir breton (5.5%) Bt 33cl (brut ou doux)</b>	8.00
<b>Cidre du terroir breton (5.5%) Bt 75cl (brut ou doux)</b>	19.00
<b>Cidre rosé artisanal Wignac (4.5%) Bt 33cl</b>	8.00
<b>Cidre Bulmers (4.5%) Bt 50cl</b>	12.00

### LES BIÈRES

<b>Bière bretonne blanche hermine (4%) bt 33cl</b>	6,70
<b>Bière suisse artisanale (VD) Dr Gab's bt 33cl</b>	
<b>Placebo - bière sans alcool (0.5%)</b>	5.20
<b>Tempête - bière triple (8%)</b>	7.00
<b>Chameau - bière ambrée (7%)</b>	7.00
<b>Houleuse - bière blanche (5%)</b>	7.00

<b>Swaf - bière pression 2dl / 2.5dl / 5dl</b>	3.80 / 4.20 / 8.40
<b>Swaf panaché 2dl / 2.5dl / 5dl</b>	3.80 / 4.20 / 8.40

### VIN OUVERT - Gregory Bubloz

<b>Luins Sauvignon blanc</b>	1dl 5.00
<b>Luins Chasselas</b>	1dl 3.90
<b>Luins Pinot - Gamay - Rosé</b>	1dl 3.90
<b>Luins Pinot - Gamay - Rouge</b>	1dl 3.90
<b>Luins Pinot noir</b>	1dl 4.30